

프랑스 정통 샌드위치 카페 LINA'S

질은 초록색 간판에 투명 유리창 너머로 샌드위치를 주문하는 사람, 창으로 쏟아지는 햇빛을 받으며 커다란 샌드위치를 한 입 베어 무는 사람, 차 한잔의 여유를 즐기며 오후를 보내는 사람, 열심히 주문을 받는 점원 등이 눈길을 끈다. 먹거리 많고 볼거리 많은 신사동 로데오 거리 한가운데 문을 연 리나스의 풍경이다.

(주)파리크라상(대표 김영덕)이 강남구 압구정동 로데오 거리에 프랑스 정통 샌드위치 카페 리나스 1호점 매장을 오픈했다. 강남 상권은 유동고객이 많고 고객 대부분이 소비 수준이 높은 것이 특징이다. 리나스는 평균 객단가가 13,000원 이상으로 구매력이 높은 고객들이 이곳의 단골로 자리잡고 있다. 이십대 중후반의 경제력, 시간적 여유를 가진 사람들이 주로 리나스 매장을 찾는다.

엔틱한 풍경이 펼쳐지는 매장 전면엔 은은한 진갈색 원목이 바닥재로 깔려 고급스런 분위기를 자아낸다. 원형 테이블, 주황색·빨강색·다홍색으로 통일한 세가지 색깔의 의자가 묘한 조화를 이루며 1, 2층 매장에 여유롭게 배치됐다. 유럽풍으로 꾸민 이곳은 신선하고 독특한 샌드위치의 맛을 보러 멀리서 찾아온 사람이 많다.

부드러운 훈제 연어에 레몬과 소스를 뿌리고 양상추를 얹어 아삭한 식감을 내면 훈제 연어 샌드위치가 완성된다. 여기에 신선한 맛을 더한 각 재료가 어울려 리나스의 다양한 샌드위치 특선이 줄줄이 쏟아진다. 흔히 맞볼 수 없는 재료와, 독특한 소스가 사람들을 끌어 모으는 비결이다.

리나스의 자랑인 매콤한 향신료나 소 어개살로 만든 파스트라미 등 국내 시장에서 익숙하지 않은 맛을 지닌 재료들은 리나스 샌드위치에 개성을 더한다. 이곳에선 먹기 아까울 정도로 예쁜 속살을 드러낸 샌드위치가 고객의 취향에 따라 즉석에서 만들어진 다. 그날그날 팔리는 제품은 대부분 선주문 후제조 방식으로 제조되지만, 매일 2제품씩 선정해 미리 주방에서 만든 완제품을 할인된 가격에 한정 수량 판매하기도 한다.

이곳은 국내 유통업체와 개별 계약을 맺어 시중에서 생산되지 않는 재료는 프랑스 본사에서 원료를 수입해 재료업체에 공급, 필요한 재료를 직접 주문 생산한다. 리나스는 요일별 매출 추이에 따라 재료 구입 날짜와 구매량을 조절하는 등 재료 관리에도 신중을 기한다. 독특한 맛을 지닌 샌드위치의 또 다른 비밀은 빵에 있다. 프랑스에서 직수입한 밀가루로 만든 유럽빵을 숙련된 기술자가 직접 만들어 오븐에서 바로 구워 판매하고 있다. 빵이 맛있어야 샌드위치가 제 맛을 낼 수 있기 때문에 이곳은 항상 신선하고 고소한 빵을 만들고자 한다.

프랑스 본사에서 샌드위치 레시피를 전수받은 리나스는 “누구나 쉽사리 흉내낼 수 없는 소스와 재료 등의 차별화, 신선한 재료 관리가 샌드위치 사업의 관건”이라고 말한다.

▲ LINA'S : ☎ (02)542-4822

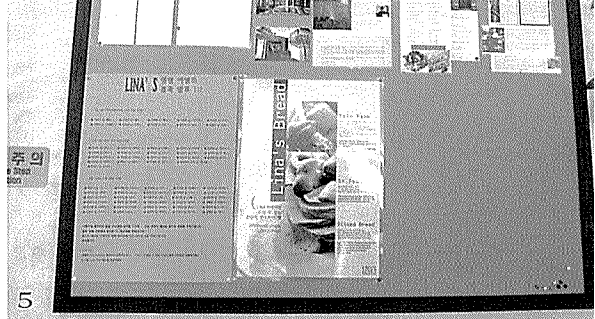
〈취재 / 임희정 lim@mbakery.co.kr〉



3



4



5

직원 : 제조 및 판매- 11명, 사무운영- 5명
 제품가격 : 4,900~7,900원
 영업시간 : Am 8: 00~Pm 11: 00
 배달시간 : Am 8: 00~Pm 9: 00
 ※ 배달은 점포 반경 1.5Km 이내까지 가능하다.
 배달 시간 1시간 전에 주문하면 바로 먹을 수 있다.

- ① 프랑스의 리나 고손과 조지 고손 부부가 오픈한 샌드위치 카페 리나스 국내 직영 매장.
- ② 70여 개의 좌석을 보유한 이곳은 샌드위치 재료가 놓인 1층을 금연석, 2층을 흡연석으로 지정했다.
- ③ 본사와 동일한 컨셉으로 꾸민 리나스의 내부 장식.
- ④ 비스듬한 굴곡의 층계는 1층에서 2층으로 올라가는 내부 통로로 마치 유럽의 고급 카페에 온 듯한 느낌이 든다.
- ⑤ 리나스는 매달 이벤트를 열어 샌드위치 무료 시식권을 제공하는 등 고객 확보를 위한 홍보 행사를 진행하고 있다.

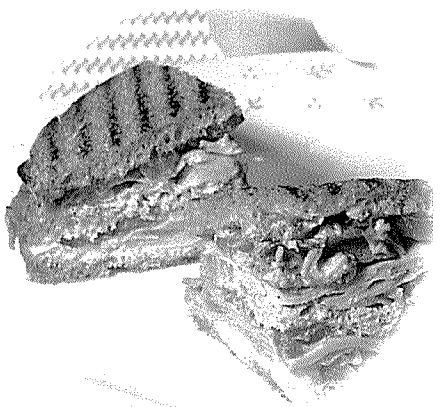


Crevettes Avocat 새우 아보카도 샌드위치

통통하게 살이 오른 살짝 삶은 새우와 잘익은 아보카도 열매로 속을 채운다.
 새우가 카테일 소스와 레몬즙, 후추와 만나 짹짹하면서 고소한 새우 아보카도 샌드위치가 탄생된다.

Le Club LINA'S 클럽 리나스 샌드위치

주문 제작한 리나스 햄, 칠면조, 크런치 베이컨, 치즈, 토마토, 양상추 등의 재료를 먹기 좋게 썰어 속을 채운다.
 여기에 머스터드 소스와 리나스 소스를 듬뿍 바르면 클럽 리나스 샌드위치가 완성된다.



Jambon Fromage 햄·치즈 샌드위치

초심자도 쉽게 도전할 수 있는 맛을 지닌 기본형 샌드위치.
 리나스 햄에 마스담이나 미울렛 치즈를 얹고 양상추와 토마토로 상큼한 맛을 낸다.
 머스터드 소스와 리나스 소스를 발라 한끼 식사로 충분한 영양만점 햄·치즈 샌드위치를 만든다.