

고객의 입맛을 사로잡은 풍부한 치즈의 맛 Phillys Deli



삼성동 코엑스몰에 위치한 필리스 델리(Phillys Deli, 대표 민경임)는 정통 필라델피아식 샌드위치를 맛볼 수 있는 곳이다. 정통에 가까운 맛을 내기 위해 오픈 당시 미국에서 샌드위치 전문가를 초빙해 기술 전수를 받았다. 필라델피아식 샌드위치는 다양한 야채를 이용해 느끼한 맛을 줄이고 담백하면서도 풍부한 치즈의 맛을 느낄 수 있는 것이 특징.

필리스 델리에서는 매일 아침 별도의 구입처를 통해 들어오는 신선한 빵과 야채를 사용하고 치즈는 꼭 미국에서 수입한 제품만을 고집한다. 또한 모든 제품은 주문 즉시 제조하는 것을 원칙으로, 고객이 항상 신선한 샌드위치를 즐길 수 있도록 하고 있다.

고객들의 입맛을 사로잡기 위해 샌드위치뿐 아니라 여러 가지 사이드 메뉴에도 많은 신경을 쓴다. 특히 직접 개발한 칠리 프라이드 포테이토, 치즈 프라이드 포테이토 등은 고객들로부터 폭발적인 인기를 얻고 있다고.

필리스 델리는 정통의 맛을 고집하기 때문에 그 맛을 즐기러 오는 매니아 층이 두터운 편이다. 외국인은 물론 외국 생활을 경험해 본 고객들이 주를 이루며 고객의 연령대도 폭넓은 편. 고객 관리의 효율성을 높이기 위해 보너스 카드제를 실시함과 동시에 단골 손님은 일일이 기억해서 고객이 매장을 찾을 때마다 특별한 서비스를 제공할 수 있도록 노력한다.

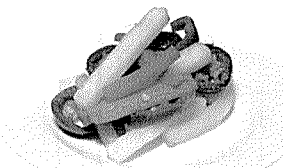
“단골 고객이 많아서 더욱더 맛을 유지하는데 신경 쓴다”는 필리스 델리. 그 노력에 대한 고객들의 사랑은 계속 이어질 것이다.

〈취재·김영주 / 사진·박경배〉



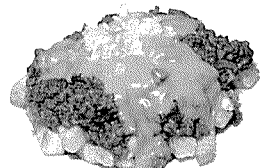
▲ 모든 고객들이 편하게 즐길 수 있도록 인테리어는 되도록 간단하면서 모던한 분위기로 꾸었다. 벽면에는 고객들이 제품을 보고 고를 수 있도록 큼직한 제품 사진이 걸려있다.

샌드위치와 함께 즐기는 메뉴



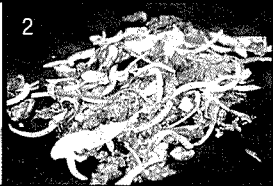
할라페노

피클 대신 고객들에게 제공하는 사이드 메뉴. 멕시코산 고추, 피클, 무 등에 식초와 설탕을 넣어 만든 것으로 특 쓰는 매운 맛과 신맛이 동시에 맴돈다.



칠리 프라이드 포테이토

포테이토 튀김에 칠리 소스와 치즈를 얹어 새로운 맛을 느낄 수 있다. 칠리소스는 토마토 소스에 향신료, 각종 야채와 쇠고기를 넣어 만든 것으로 재료가 씹히는 식감이 좋고 매콤하다.



샌드위치 / 재료 중량(g)

호기빵 1개, 쇠고기 등심 100, 양파 슬라이스 40, 양송이 버섯 슬라이스 10, 피망 슬라이스 10, 양상추 슬라이스 30, 토마토 슬라이스 2~3장, 슬라이스 치즈 1장, 양념 조금, 드레싱

*양념 : 소금, 후추, 마늘을 2:1:1로 넣어 믹스한다.

*드레싱 : 마요네즈와 머스타드를 섞어 준비한다.

만드는 법

1. 반으로 슬라이스한 호기빵을 토스터나 전자레인지로 이용해 따뜻하게 데운다.
2. 빵의 안쪽 양면에 드레싱을 바르고 그 위에 양상추와 토마토를 차례대로 얹어 놓는다. <사진 1>
3. 달궈진 프라이팬이나 철판에 기름을 조금 두르고 쇠고기를 볶으면서 양념을 뿌려준다. 고기의 볶은 색이 없어질 때쯤 야채(양파, 피망, 버섯)를 넣고 조금 더 볶아준다. <사진 2>
4. ③을 빵 모양에 맞게 가다듬은 후 치즈를 얹어 반쯤 녹았을 때 꺼내어 ②에 얹고 나머지 빵을 덮는다. <사진 3,4>

필리 치즈 스테이크 Philly Cheese Steak

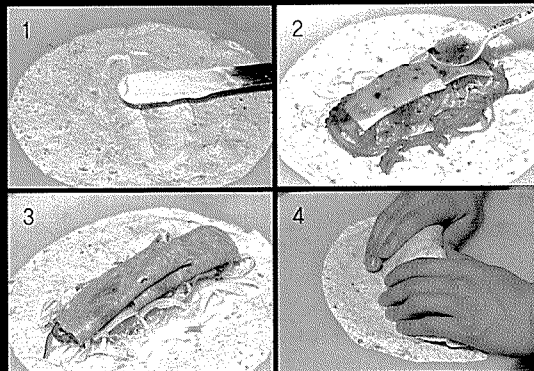
야채를 넣어 볶은 스테이크의 담백한 맛과 치즈의 풍부한 맛이 어우러진 샌드위치. 필리스 텔리에서 가장 인기 있는 메뉴다.

샌드위치 / 재료 중량(g)

포르피야 1장, 양상추 슬라이스 40, 양파 슬라이스 10, 피망 슬라이스 10,
토마토 슬라이스 4장, 햄 슬라이스 2장, 슬라이스 치즈 1장, 스위트 칠리소스 한스푼, 드레싱

만드는 법

1. 포르피야를 전자레인지나 프라이팬에 데운 후 드레싱을 한줄 길게 위에 바른다. <사진 1>
2. ① 위에 양상추, 토마토, 치즈, 양파, 피망을 차례대로 올린 후 스위트 칠리소스를 바른다. <사진 2>
3. ② 위에 햄을 반으로 접어 얹는다. <사진 3>
4. ③을 반으로 접어 양옆 부분을 안쪽으로 접어 넣고 김밥을 말듯이 동그랗게 말아준 후 6등분한다. <사진 4>



햄 앤 치즈 랩 Ham & Cheese Wrap



다이어트에 좋은 저칼로리 샌드위치. 야채의 산뜻한 맛과 칠리 소스의 매콤함이 잘 조화돼 깔끔하다.