

호텔 리베라 서울 펍 레스토랑 더 칼라

다양한 색깔과 음식이 있는 레스토랑

영동대교 남단 청담동에 자리하고 있는 호텔 리베라 서울은 한강이 내려다보이는 전경이 일품인 곳이다. 특히 호텔 내에 있는 레스토랑에서 바깥 전경을 보며 즐기는 다양한 음식은 그 맛이 더 특별하다. 1층에 위치한 펍 레스토랑 더 칼라에서는 2008년을 맞아 다양한 메뉴를 선보인다. 에디터 하유정 사진 이종규

호텔 리베라 서울 로비 층에 위치한 펍 레스토랑 '더 칼라(The Color)'는 높은 천장과 전면 유리창으로 시원한 테라스 가든을 내다보며 편안하게 다양한 요리와 와인, 대화를 나눌 수 있는 공간이다. 특히 대형 벽면 스크린이 있어 각종 이벤트를 즐길 수 있고, 축구 경기 같은 스포츠 경기도 관람할 수 있다. 평소에는 영화를 상영하기도 한다. 공연 무대가 따로 있어 다양한 축하 행사를 여는 등 이벤트 홀로도 이용이 가능하다. 오후 8시 30분부터 10시까지 라이브 공연도 있다.

큰 와인 조형물이 서 있는 로비를 지나면 레스토랑 한가운데 있는 큰 기둥이 제일 먼저 눈에 들어오는데, 기둥에서 조명 불빛이 나와 은은한 분위기를 더한다. 곳곳에 와인이 장식돼 있고, 벽면에는 현대적인 사진과 그림들이 걸려 있어 한결 세련돼 보인다.

2008년을 맞아 더 칼라에서 실속 있는 점심 메뉴(오전 11시 30분~오후 2시)를 마련했다. 토마토 소스의 해산물 스파게티, 닭 가슴살을 곁들인 카레 소스의 딸리아텔레, 아스파라거스와 바질 페스토로 맛을 낸 링귀니, 오징어 먹물 소스의 페투치네 4가지 파스타와 비프 김치 필라프 그라탕, 비프 필라프 그라탕, 치킨 크림 소스 필라프 그라탕의 3가지 그라탕 중 한 가지 메뉴를 선택할 수 있으며, 가격은 1만 2000원(세금, 봉사료 포함)이고, 20여 가지 샐러드 뷔페를 무료로 제공한다. 60여 가지 메뉴가 제공되는 점심 웰빙 뷔페는 2만 5000원이다.

저녁 시간에는 4만 원(세금, 봉사료 포함)에 고급 와인과 안주 뷔페가 무제한 제공되는 와인 뷔페도 마련되어 있다. 와인은 매달 바뀌 제공하며, 6년 경력의 조진국 소믈리에가 추천하는 와인이나 미니 와인 강의도 들을 수 있다. 좋은 와인을 제공하기 위해 레스토랑 입구에는 적정 온도를 유지하는 큰 와인 셀러가 있으며, 그 안에 400여 종의 와인이 가득 차 있다.

생맥주 뷔페는 2만 원(세금, 봉사료 포함)으로 와인 뷔페와 마찬가지로 안주가 무제한 제공된다. 가격이 저렴한 땅콩, 나초가 안주 뷔페의 전부라고 생각한다면 큰 오산. 훈제 족발, 연어, 불고기, 버섯볶음, 고기완자, 쭈꾸미, 치즈 스틱, 웨지 감자, 모짜렐라 토마토 등 다양한 안주와 케이크, 떡, 쿠키, 베이비슈 등 후식류도 준비돼 있다. 특히 연어는 특유의 비릿한 냄새도 안 나고 케이퍼 향이 향긋하게 풍겨 맛이 좋다. 또 매일 오후 6~10시까지의 '해피 아워'에는 3만 5000원(세금, 봉사료 포함)에 안주 뷔페와 아사히 생맥주를 무제한 제공한다. 야외 테라스도 있어 시원한 여름 밤에 생맥주를 마시기에도 좋다. 또한 때때로 바베큐 파티도 열어 야외에서 파티를 즐길 수도 있다. 화식을 하기에 안성맞춤. 물론 연인과 분위기를 내는 데도 이만한 데가 없다.

운영 시간은 연중 매일 오후 6시~11시까지이며, 와인 뷔페를 이용하는 고객에게는 생맥주를 무료로 제공하고, 20인 이상 이용 시 웰빙 뷔페 2인 무료 식사권을 제공한다. 분위기와 맛, 여기에 가격까지 고려한다면 리베라 호텔 서울 더 칼라에서의 저녁 만찬을 더 이상 망설일 필요가 없다.



01



02

01 점심 시간에는 1만 2000원으로 선택 메뉴 17가지와 20여 가지 샐러드 뷔페를 마음껏 이용할 수 있다. 02 호텔 리베라 서울 로비층에 위치한 펍 레스토랑 더 칼라에서는 이름에 걸맞는 다양한 메뉴를 즐길 수 있다. 03 높은 천장과 넓은 공간에서 테라스 가든을 내다보며 다양한 와인과 음식을 맛볼 수 있는 펍 레스토랑 더 칼라.

