

프로방스풍 이탈리아 레스토랑 미세스 로리

# 가정집에서 즐기는 나만의 이탈리아 음식

수많은 이탈리아 레스토랑 중에 어디를 갈까 고민한다면? 청담동 학동사거리에 위치한 미세스 로리에 가보자. 압구정동, 청담동 일대의 '값비싸고 양 적기'로 소문난 음식점들과 달리 '가격은 저렴하면서도 맛 좋고, 양 많은 집'으로 유명하니까. 에디터 하유정 사진 이충규



## Reservation Tip

문의 | 02-548-7531

위치 | 청담동 학동사거리 라뷰티코아 청담점 맞은편

영업 시간 | 오전 11:30~심야 12:00(오전 11:30~오후 3:00  
25~40% 할인된 가격으로 제공, 오후 3:00~5:00 차와 음료만 제공)

1 미세스 로리의 인테리어는 아기자기한 소품으로 프로방스의 가정집 분위기를 자아낸다. 2 허브 소스의 왕새우 관자구이와 프레시 모차렐라 치즈와 토마토 샐러드. 3 뒤뜰에 있는 야외 테이블은 도심 속에서도 아늑함을 느낄 수 있는 공간이다.



3

화이트 컬러로 치장된 외벽이 인상적인 미세스로리는 이름만큼이나 아기자기한 아늑함을 선사한다. 3층짜리 가정집을 개조해 프로방스 스타일의 가정집 분위기를 연출했다. 입구에 들어서자마자 마늘 향과 올리브 오일의 구수한 향이 느껴지는 미세스로리는 여성스러운 콘솔과 미니 테이블, 나무 덧문을 덧댄 창과 기름 램프 같은 아기자기한 소품으로 조용한 이탈리아의 가정집 분위기를 연출해 편안한 기분을 느끼게 해준다. 또한 방마다 같은 듯 다른 느낌으로 꾸며 주인의 섬세함을 엿볼 수 있고 가구, 벽지, 소품 하나에도 정성이 가득하다. 뒤뜰에는 도심 속의 아늑함을 느낄 수 있는 야외 테이블이 준비되어 있다. 편안한 분위기 속에서 자유롭게 음식을 즐길 수 있는 분위기를 최대한 살렸고, 20명까지 수용이 가능한 프라이빗 공간이 마련돼 있어 소규모 모임에도 적당하다.

미세스로리는 평범한 주부지만 평소 이탈리아 음식을 즐기고 자신만의 레시피를 간직할 정도로 이탈리아 음식에 조예가 깊은 집주인의 아내 이름에서 따왔다. 이탈리아에서 직접 음식을 배운 셰프가 매일 직접 신선한 재료를 고르며 천연 식자재만을 이용해 색다른 웰빙 음식을 제공한다. 또 메뉴판에 나와 있는 종류 외에도 본인이 원하는 토핑으로 나만의 스파게티나 피자를 즐길 수 있는 것도 특징. 일명 로리 피자라고 불리며 피자는 토마토와 치즈 중에 한 가지 소스를 선택할 수 있고, 토핑은 버섯, 살라미, 햄, 피망, 올리브, 안초비, 감자, 고구마, 단호박, 베이컨, 치즈, 옥수수, 칩otle 새우, 루콜라, 방울 토마토 중에 5가지를 선택할 수 있다. 파스타는 토마토, 크림, 화이트 와인 소스 중에 선택 가능하고, 재료는 해산물, 채소, 육류 중에, 면은 페투치니, 링귀니, 스파게티, 펜네, 큐실리 중에 고를 수 있다. 다른 곳에선 흔히 맛보기 힘든 바닷가재 파스타, 신선한 해산물을 재료로 한 해산물 크림 파스타, 홍게살로 맛을 낸 고소한 크랩 미트 스파게티, 몸에 좋은 버섯으로 만든 버섯 파스타 등 15가지 파스타, 채소 피자, 해산물 피자, 칼조네 등의 피자도 얇고 담백해 먹기 좋고 먹고 나서도 부담 없어 좋다. 해산물 샐러드, 치킨 샐러드, 시저 샐러드, 비프 샐러드 등 8가지 샐러드를 골라 먹는 재미도 있다. 메인 디시로는 양갈비, 연어 요리, 립아이 스테이크 등이 있다.

분위기 있는 친구들과의 만남, 연인들만의 특별한 날, 주말 가족 모임 행사 장소, 여유로운 브런치 장소로 그만인 미세스로리에서 맛뿐만 아니라 건강까지 생각한 요리를 맛보는 건 어떨까. ☺