

정통 유러피언 메종 드 쇼콜라 & 떼, 아프리오리떼

파리의 노천 카페에서 마시는 티

시원하게 탁 트인 삼면 테라스의 외관. 블루와 골드의 고급스러운 조화로 단번에 이목을 끄는 아프리오리떼(A Priori Thé). 정통 유러피언 스타일을 고수하며 식사와 차, 수제 초콜릿과 아이스크림 등을 선보이는 매우 '핫' 한 레스토랑이다. 에디터 하유정 글 고태영(프리랜서) 사진 이충규



파리를 여행하면서 부러웠던 것 중 하나는 노천카페에 앉아 한가하게 책을 읽으며 커피를 마시는 사람들의 모습이었다. 최근에는 우리나라 역시 테라스가 발달해 야외에서 차를 즐기는 사람이 많기는 하다. 하지만 파리에서는 20~30년 동안 한자리를 지켜온 낡은 카페와 바깥 것 하나 없어 보이는 사람들의 얼굴 표정이 그렇게 근사해 보일 수 없었다.

신사동 가로수길에 위치한 아프리오리떼. 시원한 블루 컬러로 외관을 장식하고, 삼면을 테라스로 만들어 더욱 시원해 보이는 이곳은 파리에 있는 노천카페를 그대로 옮겨놓은 듯한 느낌을 준다. '선협적인'이란 뜻의 라틴어 'A Priori'와 차(Tea)의 프랑스식 표기법 'Thé'의 합성어인 아프리오리떼는 이름에서도 알 수 있듯이 앞서가는 차 문화를 개척하고자 하는 오너의 포부가 담겨 있다. 유럽에서 보편화된 애프터눈 티 개념을 도입, 자체 제작한 예쁜 2단 트레이에 디저트와 함께 제공하는 차는 이곳의 상징적인 메뉴라 할 수 있다. 뿐만 아니라 여러 종류의 홍차를 혼합해 만든 '아프리오리떼 블렌드' 역시 이곳에서만 맛볼 수 있는 특색 있는 메뉴다. 메뉴판에는 차 종류마다 물의 온도와 양, 카페인 유무, 같이 곁들일 수 있는 음식 등을 상세히 적어놓은 티 노트가 있어 인상적이며, 다양한 종류의 티를 포장 판매하기도 한다.

차 외에도 홈메이드 스타일의 샐러드와 파스타, 라이스, 직접 만든 빵으로 만든 샌드위치 등 편하게 즐길 수 있는 식사 메뉴와 초콜릿을 활용한 디저트도 다양하다. 스위스산 수제 초콜릿을 바와 봉봉 형태로 판매하고 있으며, 초콜릿 위머를 활용한 메뉴도 선보인다. 초콜릿 풍두는 화이트, 밀크, 다크 초콜릿 중 하나를 선택해 와플이나 초콜릿 풍두, 딸기, 초콜릿 케이크, 크레페 등과 함께 즐길 수 있다. 쇼콜라티에 김예경이 만든 수제 초콜릿 컬렉션도 홈메이드 초콜릿 마니아들 사이에서 인기가.

밤이면 가볍게 와인을 즐기기에 좋다. 홍합 핫팟, 치즈 플레터, 모차렐라 미트볼 등은 와인과 함께하기에 제격이다.

브레이크 타임이 없어 언제든지 들러 식사와 차를 즐길 수 있으니, 식사 때를 놓친 늦은 점심이나 저녁에 들러서 한가롭게 여유를 누려보는 것은 어떨까. 햇살 좋은 날엔 테라스에 앉아 책을 읽는 호사도 누리고 말이다. ☺

Reservation Tip

문의 | 02-548-3178

위치 | 신사동 가로수길 미래와 희망병원 건너편

영업 시간 | 오전 11:00~심야 02:00



1 자체 제작한 2단 트레이에 제철 과일과 빵 등을 함께 서브하는 초콜릿 풍류. 2 아프리오리떼의 자랑거리 중 하나인 티. 다양한 종류의 티를 50g과 100g 단위로 포장 판매한다. 아프리오리떼에서 판매하는 스위트 진저 피치 티. 3 삼면이 시원하게 탁 트인 테라스. 파란색 외관이 노천 카페의 멋을 한층 돋보이게 한다.