

THE CLUB

A sanctuary for the senses

NOVEMBER
2025

11



CONTENTS

INFORMATION	3
CULTURE	10
SPA & GALLERY	12
RECREATION	14
KIDS CLUB ACTIVITIES	20
DINING OFFERS	23
PEOPLE	26
MONTHLY CURATION	28

Monthly Club Closing Day

2025년 11월 4일 (화) | Nov 4 (Tue) 2025

휴관 시설

피트니스, 사우나, 사우나 라운지, 실내 수영장, 골프레인지, 델리 앤,
멤버스 라운지, 키즈클럽, 클럽 멤버스 레스토랑

정상 운영 시설

스파 & 갤러리, 아웃도어 코트

Closing Facilities

Fitness, Sauna, Sauna Lounge, Indoor Pool, Golf Range, Deli &
Member's Lounge, Kids Club, The Club Member's Restaurant

Operating Facilities

Spa & Gallery, Outdoor Court

Sauna Family Day

2025년 11월 9일 (일), 23일 (일) | Nov 9 (Sun), 23 (Sun) 2025

만 10세 이하의 자녀는 부모 동반 하에 입장이 가능하며,
24개월 이상의 어린이는 성별에 맞는 사우나 이용을 부탁드립니다.

Children aged 10 and under may enter with parental supervision,
and those over 24 months are required to use the sauna appropriate for their gender.

Golf Range Operation Hours

골프레인지 운영 시간 06:00 - 22:00

1 ————— 2026 제휴 회원사 디렉토리 블링크(BLINK) 모집 공고

2026

THE WAY OF UNITY

BLINK

반얀트리 서울 회원 간의 비즈니스 플랫폼 '2026 블링크(BLINK)' 회원사를 모집합니다.
광범위한 비즈니스 네트워크는 물론 다양한 혜택을 공유하는 블링크에 회원 여러분의 많은 관심과 참여 부탁드립니다.

2026 참여 회원사 혜택

- 블링크 브로슈어, 클럽 뉴스레터, 회원 어플리케이션, 문자메시지 등 다양한 채널을 통한 홍보
- 클럽 뉴스레터 광고 페이지 30% 할인 제공
- 반얀트리 서울 X 블링크 이벤트 진행
(이벤트 진행 시 전체 회원 대상 문자, 디지털 사이니지 홍보)
- 갤러리인샵 입점 시 대관료 10% 할인 혜택 제공
- 오아시스 야외수영장/아이스링크 영상광고 30% 할인 혜택 제공
- 호텔 내 옥외광고 특별 할인 혜택 제공 (담당 부서 별도 문의 02 2250 8060)

모집 대상	반얀트리 클럽 앤 스파 서울 회원이 운영하는 기업(사업자등록증 상 대표) 또는 법인 회원
제출 서류	참가 신청서, 사업자등록증, 회사 소개서, 클래스 또는 프로모션 제안서, 기업 로고(AI 또는 PNG파일) ※ 신청서는 반얀트리 서울 웹사이트(http://banyantreeclub.com)에서 다운로드 가능
제출 방법	우편, E-mail, Fax 중 방법 택 1 • 우편 04605 서울특별시 중구 장충단로 60 (장충동2가) 반얀트리 클럽 앤 스파 서울 보안과 (클럽1팀 앞) • E-mail Membership-Seoul@banyantree.com • Fax 02 2250 8043
일정	모집 2025년 10월 1일 - 11월 30일 평가 및 선정 2025년 12월 1일 - 12월 12일 계약 및 홍보물 제작 2025년 12월 15일 - 12월 31일 운영 및 홍보 2026년 1월 1일 - 12월 31일
문의	클럽1팀 02 2250 8084, 8085

2 ——— 객실 업그레이드 프로모션



무료 객실 바우처로 투숙하시는 회원님께 객실 업그레이드 혜택을 제공해 드립니다.

예약 기간 2025년 10월 17일 (금) - 2025년 11월 27일 (목)

투숙 기간 2025년 10월 19일 (일) - 2025년 11월 27일 (목)

혜택 무료 바우처 1장 사용 시 호텔동 '디럭스 풀' 또는 '프리미어 풀' 업그레이드
 무료 바우처 2장 사용 시 호텔동 '프리미어 풀 스위트'까지 무료 업그레이드 프로모션

※ 본 프로모션은 회원 한정 프로모션으로, 예약 확정 후 취소 및 변경이 불가합니다. (조식 미포함)

※ 타 프로모션과 중복 적용이 불가합니다.

※ 금·토요일 체크인은 제외되며, 남산 뷰 예약 시 ₩60,500 뷰 차이가 별도 발생합니다.

문의 객실예약과 02 2250 8000

3 ——— 2025 객실 바우처 및 레스토랑 바우처 유효기간 안내

2025년 연회비 혜택으로 제공된 객실과 레스토랑 바우처의 유효기간을 안내드립니다.
기한 내 미사용 시, 연장이 불가하오니 이용에 참고해 주십시오.

2025년 회원 바우처 유효기간 2025년 2월 1일 - 2026년 1월 31일

- ※ 객실 예약 상황에 따라 일부 일자에 예약이 불가할 수 있으며, 이로 인한 유효기간은 연장되지 않습니다.
- ※ 객실 바우처와 레스토랑 바우처는 모두 전자 바우처로 제공되며, 본인 확인 후 이용 가능합니다.

문의 객실 예약과 02 2250 8000
 클럽1팀 02 2250 8084, 8085

4 ——— 멤버십 포인트 안내

멤버십 포인트 소멸 안내

멤버십 포인트의 유효기간은 적립일이 속한 해의 다음해 12월 31일까지이며 유효기간 내 사용하지 않은 포인트는 자동으로 소멸됩니다. 2024년 1월 1일부터 12월 31일까지 적립된 멤버십 포인트의 유효기간은 2025년 12월 31일까지이며 소진되지 않은 포인트는 2026년 1월 1일자로 일괄 소멸되오니 소멸 전 사용하시어 불이익이 없으시기 바랍니다. 유효기간 만료로 소멸된 포인트는 복구되지 않습니다.

* 멤버십 포인트 적립내역 및 소멸 예정 포인트는 모바일 어플리케이션 My Page에서 확인하실 수 있습니다.

멤버십 포인트 사용 안내

- 보유 가용 포인트가 5,000포인트 이상일 경우 포인트를 이용하여 현금처럼 사용 가능합니다.
- 회원카드를 소지한 경우에 한해서만 포인트 사용이 가능합니다.
(* 마그네틱 카드, 회원 어플리케이션 모바일 카드)
- 적립된 포인트를 사용할 경우 사용하신 포인트만큼 가용 포인트를 차감합니다.
- 포인트 사용이 제외되는 일부 업장 및 상품이 있을 수 있습니다.

문의 클럽1팀 02 2250 8084, 8085

5 ————— 회원권 전환 프로모션 안내

올해 마지막으로 진행되는 회원권 전환 프로모션과 함께 한층 여유로운 클럽 라이프를 시작하세요. 클럽의 다양한 시설과 서비스를 앞으로도 지속적으로 이용하실 수 있도록 장기 멤버십 전환 기회를 안내드립니다.

대상	기간제 회원 전체
기간	2025년 10월 13일 - 2025년 12월 31일
혜택	신규 회원권 전환 시, 전환 차년도부터 최대 2년간 연회비 면제
문의	회원세일즈파트 02 2250 8099

※ 회원권 전환 및 혜택 관련 자세한 사항은 상담을 통해 확인하실 수 있습니다.

클럽 시설 개선 소식



보다 쾌적하고 안전한 환경을 위해 클럽은 정기적으로 시설을 점검 및 개선하고 있습니다. 7월부터 9월까지 총 51곳의 시설 개선이 이루어졌으며, 주요 내용은 아래와 같습니다. 앞으로도 한층 더 만족스러운 경험을 제공할 수 있도록 지속적으로 노력하겠습니다.

7월	- 남자 건식 사우나 천장 교체 - 피트니스 1층 출입문 필름 교체 - 키즈클럽 스톨 시트 교체 및 쿠션 보강 - 오아시스 카바나(15번, 17번) 벽면 석재 교체 - 클럽동 3층 공조기 조작 장치 부품 교체 - 호텔 로비 회전문 하부 안전 센서 추가
8월	- 사우나 바닥 배수 배관 세척 - 키즈클럽 도서관 보수 공사 - 클럽 레스토랑 및 호텔동 3층 배기팬 2대 부품 교체 및 정비 - 오아시스 온도 조절 시스템 보수 - 남자 사우나 탈의실 공기 조절 장치 인버터 교체 - 호텔 크리스탈볼룸 2K 영상 장비 교체
9월	- 여자 사우나 익스피어런스 샤워실 출입문 3곳 교체 - 오아시스 엘리베이터 플랩 게이트 수리 - 호텔 고객용 엘리베이터 로봇 연동 시스템 설치 - 호텔 저수조 급수 배관 수정 공사



BEYOND THE LUXURY, NEW FLYING SPUR AZURE

뉴 플라잉스퍼 아주르는 넓은 실내 공간, 탑승자를 위한 편안함,
그리고 웰빙을 고려한 첨단 기술이 완벽하게 조화를 이룬 독보적인
4도어 럭셔리 세단입니다.



www.bentleyseoul.co.kr

벤틀리 강남 전시장

서울특별시 강남구 도산대로 443
전화 02 3448 2700

벤틀리 부산 전시장

부산광역시 해운대구 해운대로 588
전화 051 747 7007

벤틀리 강북 전시장

서울특별시 동대문구 천호대로 369
전화 02 2131 0777

벤틀리 대구 부티크

대구광역시 동구 동부로 149 신세계백화점 1층
전화 053 745 7011



‘아티너스’와 함께하는 원데이 아트 클래스

매월 첫째 주 월요일, ‘아티너스’와 함께하는 원데이 아트 클래스가 진행됩니다. 복잡한 말보다, 선 하나로 마음을 꺼내봅니다. 에곤 실레(Egon Schiele)의 그림처럼 먹선으로 감정을 비워내고 천천히, 조용히 나에게 귀 기울이는 시간입니다.

날짜 2025년 11월 3일 (월)

시간 10:00 - 13:00

강사 김지연 강사

가격 회원 W 120,000 비회원 W 140,000 * 재료비 포함

장소 클럽 액티비티룸 (클럽동 5F)

문의 02 2250 8084, 8085



‘블레스유 플라워’와 함께하는 플라워 클래스 : 가을 꽃다발

매월 둘째 주 목요일, ‘블레스유 플라워’와 함께하는 플라워 클래스가 진행됩니다. 드라이가 가능한 가을 소재로 나만의 꽃다발을 완성하여 계절의 아름다움을 오래 간직해 보세요.

날짜 2025년 11월 13일 (목)

시간 14:00 - 15:30

강사 최민지 대표

가격 회원 W 140,000 비회원 W 160,000 * 재료비 포함

장소 클럽 액티비티룸 (클럽동 5F)

문의 02 2250 8084, 8085



‘프랄리네’와 함께하는 베이킹 클래스 : 빼빼로 쿠키

11월 둘째 주 수요일, ‘프랄리네’와 함께하는 베이킹 클래스가 진행됩니다. 빼빼로 데이를 맞이하여 바삭한 우유-초코 마블 스틱 위에 초콜릿을 입혀 달콤한 수제 빼빼로를 만들어보세요.

날짜 2025년 11월 12일 (수)

시간 14:00 - 16:00

강사 임서현 대표

가격 회원 W 120,000 비회원 W 140,000 * 재료비 포함

장소 키즈클럽 액티비티룸 (클럽동 5F)

문의 02 2250 8084, 8085

Exhibition



oil on canvas, 80X80

<Volume tower retrotopia> - 김성호

기간 2025년 11월 5일 (수) - 2025년 12월 1일 (월) | 장소 클럽동 로비 | 문의 02 2250 8084, 8085

‘책 그림’ 화풍으로 독창적인 회화 세계를 구축해온 김성호(b.1980)는 홍익대학교 대학원 회화과를 졸업하고, 책과 기물, 민화 속 대상을 재구성하여 새로운 회화적 네거티브를 제시해왔습니다. 그의 대표작 Volume Tower 시리즈는 정보의 집적체인 책을 쌓아 올린 상징적 구조를 통해, 무한한 정보의 시대에 살아가는 인간의 자리를 성찰하게 합니다. 장난감들과 병치된 책들은 순례자의 여정을 떠오르게 하며 삶의 의미를 시각적으로 구성해 냅니다. 이번 전시에서는 Retrotopia 시리즈를 중심으로, 기억과 회귀의 공간을 회화로 풀어냅니다. ‘Retro’와 ‘Utopia’의 합성어인 Retrotopia는 각자의 추억으로 이상화된 과거 속 안전한 공간을 상상하며, 현실과 허상의 경계, 그 안에 숨겨진 진실과 위선을 들여다봅니다. 김성호의 회화는 특정한 내러티브 없이도 이야기의 실마리를 던지며, 관객 스스로의 기억과 상상을 통해 현실을 재해석하게 합니다. 진실처럼 보이지만 실은 ‘만 들어진 진실’에 불과한 회화적 장치들은 오늘날 이미지 중심의 사회와 그 이면의 모순을 성찰하도록 유도합니다. 김성호는 홍익대학교 대학원 회화과 졸업 후에 ‘책 그림’ 서양화가로 작업을 이어오고 있습니다. 김성호 작가는 2006년 이후 지금까지 “Volume tower展” (갤러리 현대, 서울) 외 다수의 개인전 활동과 더불어 “The books” (박여숙 화랑, 서울), “이상한 나라의 괴짜들: Paradise” (KMCA현대 미술관, 서울), “KOTRA 아트콜라보 우수사례展” (킨스타워, 분당), “KIAF 한국국제아트페어” (코엑스, 서울) 등 다수의 그룹전과 아트페어를 통해 작품을 선보였습니다. 또한 박여숙 화랑에서 주관하여 에어텍, 벤틀리코리아, 보네이토 코리아와 아트 콜라보레이션을 진행했으며, 국립현대미술관 미술은행, 박수근 미술관, 영은 미술관, 강남구청, 대구대학교, 호서대학교, 라까사호텔 등 유수의 기관에 작품이 소장되어 있습니다.

작가와와 대화

날짜 2025년 11월 7일 (금)

시간 14:00 - 16:00

가격 무료

장소 키즈클럽 액티비티룸 (클럽동 5F)

문의 02 2250 8084, 8085

Spa

반얀트리 스파 - 타이 차마나드 헤드 스파

맑고 싱그러운 첫 향과 은은한 달콤함, 부드러운 플로럴 노트가 어우러져 마치 휴양지에 머문 듯 마음을 편안하게 하는 반얀트리의 시그니처 향기, 타이 차마나드. 그 향기를 오롯이 느낄 수 있는 새로운 리추얼, '타이 차마나드 헤드 스파'를 선보입니다. 로즈마리와 라벤더가 블렌딩된 두피 오일이 두피를 깨끗하게 정화하고 모발을 강화해 두피와 모발이 본연의 균형을 되찾게 합니다. 허브 파우치로 데콜테 라인을 부드럽게 눌러 순환을 촉진하고 따뜻한 온기가 긴장을 부드럽게 풀어줍니다. 두피를 따라 이어지는 섬세한 손길은 피로를 해소하고 스트레스를 비워내며 머릿속까지 맑게 만들어줍니다. 타이 차마나드 샴푸와 컨디셔너는 풍부한 영양과 지속적인 수분감을 선사하며 모발에 볼륨과 윤기를 더해 매끄럽고 실키하게 흐르는 머릿결을 완성합니다. 샴푸 후에도 타이 차마나드 향기가 오래도록 남아 감각적인 여운을 더합니다. 지친 일상에서 벗어나, 깊은 안정과 편안함 속으로 안내하는 타이 차마나드 헤드 스파의 여정에 함께하세요.



기간	상시 진행	
시간	11:00 - 21:00	
가격	60분 타이 차마나드 헤드 스파	₩ 290,000
	90분 타이 차마나드 헤드 스파	₩ 380,000
	(30분 페이스 + 60분 헤드 스파)	
혜택	회원 대상 20% 할인	
장소	반얀트리 스파	
문의	02 2250 8115, 8116	

Gallery Inshop

반얀트리 갤러리 인숍 - Design House HYE

최근 전 세계를 사로잡은 K-컬처에 대한 관심이 높아지는 요즘, K-헤리티지 중심에 패션브랜드 디자인하우스 헤(HYE)가 있습니다. 헤(HYE)는 한국 전통의 미와 자연의 색을 담아 현대적으로 재해석한 라이프스타일 패션 브랜드입니다. 한국적 헤리티지의 아름다움과 미감을 온전히 체험할 수 있도록 스카프, 넥타이 뿐만 아니라 아트액자로 아름다운 전통의 미를 독창적이고 현대적인 감각으로 구현합니다. 헤(HYE)를 통해 우리의 전통문화와 예술이 현대 패션과 만나는 순간을 갤러리 인숍에서 직접 경험해 보세요.

기간	2025년 11월 1일 (토) - 11월 30일 (일)
시간	10:00 - 19:00
혜택	구매 금액별 프로모션
	50만 원 이상 구매 시 10% 할인
	100만 원 이상 구매 시 10% 할인 & 트윌리 스카프 증정
	일부 기획 상품 20 - 30% 할인
장소	갤러리 인숍 (클럽동 로비층)
문의	02 532 1757
	www.designhye.co.kr / @designhouse_hye





H Y E
DESIGNHOUSE

반얀트리 서울 사우나 클린 캠페인



사우나 내 휴대전화 사용 및 반입 제한



사용한 타월 수거함에 정리



클럽 물품 (운동복, 양말, 타월 등) 외부 반출 금지, 어메니티 및 타월은 필요한 만큼만 사용 권장



개인 물품 및 귀중품 반드시 락커 보관

* 규정 위반 시 시설 이용이 제한될 수 있습니다.

회원 게스트 입장료 프로모션 안내



가족과 친구, 가까운 지인과 함께 반얀트리 서울 사우나와 피트니스에서 심신의 피로를 풀고 진정한 휴식을 즐겨보세요.

가격 * 5회 구매 시 5% 할인 W 332,500
* 10회 구매 시 10% 할인 W 630,000
문의 02 2250 8120

유효 기간 구매일로부터 1년
이용 시설 사우나 & 피트니스

피트니스 이용규정



실내용 운동화 착용



기구 선점 금지



피트니스 내 전화통화 자제



기구 사용 후 정리



매너있는 기구 사용



음식물 반입 금지

피트니스 내에서 회원에게 강압적인 선물, 향응의 제공이나 대가성의 물품 요구는 불가합니다.

반얀트리 서울 하반기 남산 트래킹



지난 9월 29일에 진행된 남산 트래킹 행사에 참여해 주신 모든 회원 여러분께 진심으로 감사의 말씀을 드립니다. 전날 비로 인해 날씨에 대한 걱정이 있었지만, 다행히도 행사 당일에는 맑고 쾌청한 날씨 속에서 모두가 기분 좋은 시간을 보낼 수 있었습니다. 앞으로도 반얀트리 클럽 앤 스파 서울은 회원 여러분과 함께할 수 있는 다양한 프로그램과 이벤트를 지속적으로 마련해, 더욱 풍성한 즐거움과 소중한 추억을 나눌 수 있도록 하겠습니다. 이번 행사를 함께 빛내 주신 모든 회원 여러분께 다시 한번 깊이 감사드립니다.





2025년 반안트리 서울 11월 PT 마라톤

11월 한 달 동안 꾸준히 레슨에 참여하며 쌓아온 노력과 열정, 그 모든 것이 하나의 큰 성과로 돌아옵니다. 이제 그 열정이 특별한 보상으로 이어지는 순간을 경험하세요.

기간	2025년 11월 1일 (토) - 11월 30일 (일)
대상	해당 기간 내 12회 이상 개인 레슨 진행한 회원
참가비	무료
선정 기준	기간 내 매주 2회 이상 레슨 참여자 중 가장 높은 출석률을 기록한 회원 3인 선정
시상 내역	2026년 오아시스 주간 카바나(4인) 이용권 1매
문의	02 2250 8162



2025년 반안트리 서울 11월 바디 챌린지

가장 큰 신체 변화를 이룬 참가자에게 특별한 상품을 드리는 바디 챌린지에 여러분을 초대합니다.

기간	2025년 11월 1일 (토) - 11월 30일 (일)
대상	해당 기간 내 개인 레슨을 진행한 회원
참가비	무료
선정 기준	8회 이상 레슨 참여자 중 - 체중 최대 감량 1인 - 근육량 최대 증가 1인 - 체지방률 최대 감량 1인
시상 내역	2026년 오아시스 주간 카바나(4인) 이용권 1매
문의	02 2250 8162



최진원 트레이너와 함께하는 피트니스 스페셜 클래스

내 몸 사용 설명서 : 유산소 트레이닝

‘하루 만보 걷기’ 과연 내 건강에 큰 도움이 될까? 왜 많이 걷고 움직이는데 나날이 배가 나오고 혈압은 올라갈까? 걷기보다는 달리기를 해야 하는 이유와 내 몸이 견딜 수 있는 범위 내에서의 높은 수준의 유산소 운동을 해야 하는 이유에 대해 배워보세요.

날짜	2025년 10월 - 12월 (3개월)
시간	개인별 협의
대상	성인 회원 * 임신부 참여 가능
장소	피트니스
가격	1회 ₩ 110,000 * 12회 등록 시 5% 할인
문의	02 2250 8162



정승제 트레이너와 함께하는 피트니스 스페셜 클래스
내 몸 사용 설명서 : 근력 트레이닝

근력운동에도 좋고 나쁨이 있습니다. 내 몸에 맞는 근력운동 방법을 정확히 알고 있는 것이 중요합니다. 평생 가는 나만의 근력운동 방법을 알려드립니다.

기간	2025년 10월 - 12월 (3개월)
시간	개인별 협의
대상	성인 회원
장소	피트니스
가격	1회 W 110,000 * 1회 (12회 등록 시 5% 할인)
문의	02 2250 8162



최고은 강사와 함께하는 11월 오픈 클래스

11월 둘째 주 목요일, 실내 수영장에서는 '무엇이 문제인가? 원포인트 수영 실력 향상 클래스'를 주제로 포인트 레슨을 진행합니다.

날짜	2025년 11월 13일 (목)
시간	19:00 (50분 수업)
대상	전체 회원
장소	실내 수영장
가격	W 44,000
문의	02 2250 8105
	* 예약은 결제 순서대로 확정됩니다.



임지원 강사와 함께하는 오픈 클래스

11월 넷째 주 수요일, 실내 수영장에서는 '운동은 힘들다? 힐링 아쿠아는 다르다!'를 주제로 포인트 레슨을 진행합니다. 이번 클래스로 치료와 운동, 휴식을 모두 느껴보세요.

날짜	2025년 11월 26일 (수)
시간	12:00 / 12:30 / 13:00 / 13:30 (각 25분, 1:1 수업)
대상	전체 회원 * 4명
장소	실내 수영장
가격	W 44,000
문의	02 2250 8105
	* 예약은 결제 순서대로 확정됩니다.

서지연 프로의 '가을 골프 스코어 줄이기, 칩샷과 피치샷'



골프레인지에서는 서지연 프로의 '가을 골프 스코어 줄이기, 칩샷과 피치샷'을 주제로 골프 강좌를 진행합니다.
서지연 프로의 강좌를 통해 라운드에서 스코어를 줄이는 숏게임의 핵심을 배워보세요.

날짜	2025년 11월 5일 (수)	대상	성인 회원 * 6명	장소	빙커연습장
시간	11:00 - 12:30, 13:30 - 15:00 (각 25분, 1:1 수업)	가격	₩ 49,000	문의	02 2250 8125

* 예약은 결제 순서대로 확정됩니다.

강성욱 프로와 함께하는 11월 국내 필드레슨



골프레인지는 11월, 다양한 투어 경험을 가진 강성욱 프로와 함께 국내 필드레슨을 진행합니다.
라운드 운영 능력부터 상황별 클럽 선택까지, 다양한 상황을 통해 실전 감각을 익혀보세요.

날짜	2025년 11월 21일 (금)	대상	성인 회원 2-3인	문의	02 2250 8125
시간	13:00 - 16:00 (각 25분당 1:1 수업)		* 게스트 동반 및 팀원 자율 구성 가능		
		가격	₩ 1,200,000 / 1팀 기준		
			* 골프장 비용 별도 현장 결제		

PICKLEBALL CLUB

11월, 피클볼 클럽은 계속 됩니다!

선선한 바람이 기분 좋은 11월,
가을의 끝자락에서 즐기는 피클볼은 그 어느 때보다 특별합니다.

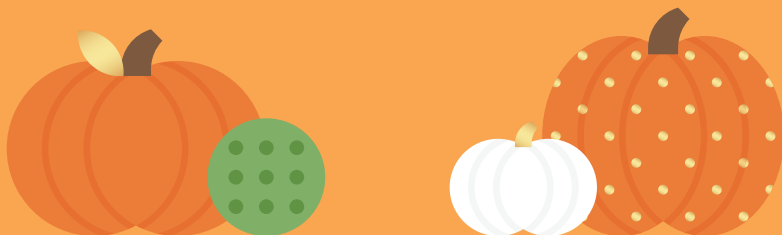
상쾌한 코트에서 함께하는 피클볼 클럽은
건강한 땀과 즐거운 네트워킹의 시간을 선물합니다.

어린이 피클볼 클럽 오픈

이제 자녀와 함께 피클볼을 즐겨보세요!
부모와 아이가 같은 공간에서 각자의 피클볼 클럽을 즐기며
특별한 추억을 만들 수 있습니다.

레슨 문의 및 신청

02-2250-8162 (피트니스)



Kids Club Class



베이킹 클래스

매주 일요일 진행되는 키즈클럽의 베이킹 클래스에 초대합니다. 11월에는 바삭한 우유와 초코 마블 스틱 위에 초콜릿을 입혀 다양하게 완성하는 달콤한 수제 빼빼로를 만들어보세요.

날짜 2025년 11월 2일, 23일 (일) 빼빼로 쿠키
2025년 11월 9일, 30일 (일) 초코링 도넛
시간 5 - 6세 / 14:00 - 15:00
7세 이상 / 15:30 - 16:30
가격 W 77,000



아트 플로리스트 with 콩페띠베르

색면 추상화가 '마크 로스코(Mark Rothko)'의 작품을 감상하며 색과 면이 주는 감각을 느껴봅니다. 투명한 화병에 물감을 활용해 자신만의 색과 면을 표현하고, 그 위에 계절의 꽃을 꽂아 나만의 플라워 아트 작품을 완성해 보세요.

날짜 2025년 11월 16일 (일)
시간 11:30 - 12:40
가격 W 90,000
대상 6세 이상 어린이



아트 클래스 with 아트디움

메시지가 주는 힘에 대해 생각하며 이를 작품으로 표현하기 위해 색의 보색관계와 색감의 풍부함을 배워봅니다. 캔버스 위에 아크릴보조제로 질감을 표현하고, 색에 대한 인식과 메시지를 타이포그래피 작업으로 진행하여 나만의 회화작품을 제작해보세요.

날짜 2025년 11월 30일 (일)
시간 14:00 - 15:30
가격 W 77,000
대상 10 - 13세 어린이

* 상기 이미지는 실제 작품과 다를 수 있습니다.

장소 키즈클럽

문의 02 2250 8102

Kids Club Class



프랑스 아트 클래스 with 쥘트 아틀리에

프랑스 아틀리에의 감성을 그대로, 프랑스 미술의 자유로움과 패브릭의 소박함이 어우러진 특별한 시간을 경험해보세요.

원데이 클래스 2025년 11월 7일, 21일 (금)
시간 16:00 - 17:30
가격 1회 W 110,000

전시 준비반 2025년 11월 2일, 9일, 16일 (일)
시간 11:30 - 13:00
가격 3회 W 330,000
대상 6세 이상 어린이

키즈클럽 이용 규정



키즈클럽 내에서 뛰지 않아요



음식물은 반입할 수 없어요



동영상 및 사진 촬영은 안돼요



어린이는 보호자 동반 시에만
키즈클럽을 퇴장할 수 있어요



사전에 등록된 성인 대리인만
동반 귀가가 가능해요

※ 대리인은 만 19세 이상 성인



친구 초대는 평일 4명,
주말 1명 가능해요



메리루스 모닝 액상 멀티비타민
나이트타임 액상 멀티미네랄

아침 저녁 공복에 섭취하는 액상 비타민 & 미네랄 메리루스
제조국 미국 | 수입판매업소명 (주)센트럴팜 | 서울 강남구 봉은사로 5길 6 코너빌딩 2층 | 02-529-5888

건강기능식품 광고입니다

Dining Offers



한식 예찬 : 클럽 멤버스 레스토랑으로의 초대

제철 식재료로 정성껏 차려낸 따뜻한 반상 '계절차림'과 깊은 풍미의 특별한 정찬 '클럽 스페셜'까지. 한식 고유의 맛과 품격을 한 상 가득히 선사합니다. 클럽 멤버스 레스토랑에서 식사의 깊이를 더해보세요.

계절차림 - 대하

기간 2025년 11월 1일 (토) - 11월 30일 (일)
시간 11:30 - 15:00
메뉴 마늘쫑 두부 솔밥, 북어 굴국, 대하 편채
가격 1인 W 45,000 * 금액권 사용 가능
장소 클럽 멤버스 레스토랑
문의 02 2250 8157

클럽 스페셜 - 찜 요리

기간 2025년 11월 1일 (토) - 12월 31일 (수)
시간 11:30 - 21:00
메뉴 해물 아귀찜 W 58,000
 한우 소꼬리찜 W 56,000
 어울림 주 - 제주 감귤주 W 39,000
 * 금액권 사용 가능
장소 클럽 멤버스 레스토랑
문의 02 2250 8157

DINING OFFERS



크랩 파티 투 고(To-Go)

연말연시를 빛내는 풍성한 만찬, 파티 투 고로 준비해보세요.
감칠맛 가득한 그라넵의 시그니처 크랩 메뉴로 더욱 간편하고 특별한 홈 파티가 펼쳐집니다.

기간 2025년 11월 1일 (토) - 12월 31일 (수)
시간 12:00 - 18:00 * 최소 3일 전 예약 필수
메뉴 메인 '칠리 크랩 & 해산물' 또는 '페퍼 크랩 & 해산물' 중 택1
사이드 마늘 계란 볶음밥, 볶음 야채, 콜라비 솜뎀
가격 W 220,000 * 금액권 사용 가능
장소 그라넵 다이닝 라운지
문의 02 2250 8000



위켄드 브런치

알람을 잊고, 시간마저 느리게 흐르는 주말. 햇살 가득한 테이블 위에서 가장 맛있는 이야기 꽃이 피어납니다.
일상의 심표가 만들어내는 작은 호사를 느껴보세요.

기간 2025년 10월 3일 (금) - 11월 30일 (일)
* 매주 토, 일요일 및 공휴일 운영
시간 12:00 - 15:00
메뉴 애포타이저 참치&아보카도, 시저 샐러드&파미지아노 레지아노, 프로슈토와 부라타, 훈제 연어 카르파치오, 바지락 초리조 스프
메인 채끝 등심 스테이크 & 세이버리 & 그린페퍼 소스, 해산물 & 계란 볶음밥 & 블랙 페퍼 소스 중 택1
디저트 디저트 트레이, 커피 또는 차
가격 1인 W 115,000 * 회원 15% 할인 제공, 금액권 사용 가능
스파클링 와인 + W 15,000
생맥주 + W 10,000
스파클링 워터 또는 에이드 + W 9,000
장소 그라넵 다이닝 라운지
문의 02 2250 8000



문 바 위스키 스페셜

호흡은 잦아들고, 감각만이 깃든 문 바의 밤. 위스키 한 잔이 남기는 긴 여운 속에서 조용한 대화를 천천히 속삭여보세요.

기간 상시 운영
시간 18:00 - 01:00 * 매주 일·월요일 휴무
메뉴 풀 문 세트 W 690,000
맥켈란 15년 1병, 스파클링 워터 2병, 스위츠 & 프루츠
문 세트 W 500,000
맥켈란 12년 1병, 스파클링 워터 2병, 스위츠 & 프루츠
장소 문 바
문의 02 2250 8000

DINING OFFERS



그라넵 대관

아늑하고 따스한 그라넵 다이닝 라운지에서 프라이빗 파티를 시작해보세요. 잔잔한 음악과 품격있는 요리, 세심한 서비스가 더해진 특별한 순간에 잘 어울리는 공간입니다.

기간 2025년 10월 1일 (수) - 12월 31일 (수)

* 12월은 주중(월-목)만 진행

시간 런치 12:00 - 15:00

디너 18:00 - 21:00

메뉴 양식 코스 1인 W 200,000 (식사 및 주류 포함)

가격 W 6,000,000 ~ (최소 인원 30명 - 최대 45명)

* 회원 식사 5% 할인 제공

장소 그라넵 다이닝 라운지

문의 02 2250 8000

* 사전 문의 및 예약 필수



주안상 차림

편안하고 따뜻한 공간에서 일품 한식 요리를 와인과 함께 맛보실 수 있습니다. 가까운 이들과 도란도란 담소를 나누며 풍성한 식사를 즐기기에 제격입니다.

기간 2025년 9월 1일 (월) - 12월 31일 (수)

시간 17:00 - 21:00 * 3일 전 예약 필수

메뉴 꽃게 해물탕, 보리새우 감자채 전, 벌교 꼬막 미나리 무침, 가브리살 수육, 클럽 반상

* 레드 와인 1병 제공

가격 1인 W 110,000 * 4인 이상 주문 가능

장소 클럽 멤버스 레스토랑

문의 02 2250 8157



Deli & Marron

쌀쌀한 바람 사이로 스며드는 달콤한 가을의 비밀. 부드럽고 고소한 알밤의 깊은 매력을 델리 앤이 선사합니다.

기간 2025년 10월 15일 (수) - 11월 30일 (일)

시간 09:00 - 20:00

구성 델리 앤 Dessert

마롱 라테 W 14,000, 몽블랑 W 13,000

케익 마롱 (4개입) W 15,000 밤 식빵 W 11,000

델리 앤 Selection

마롱 글라세 W 55,000 (6개입) W 87,000 (11개입)

밤 잼 선물세트 W 63,000, 튜브 밤 잼 W 5,500 - W 13,000

장소 델리 앤

문의 02 2250 8171

Interview

FESTA
by Choonghu

이충후 셰프, 'The Best Chef 2025' 1 Knife 선정

'페스타 바이 충후'의 총괄셰프 이충후 셰프가 오너셰프로 있는 제로컴플렉스가 The Best Chef 2025에서 1 Knife에 선정됐다. 이충후 셰프와의 인터뷰를 통해 소감과 함께 앞으로 '페스타 바이 충후'와의 협업에 어떤 영감을 주게 될지 이야기를 나누어 보았다.

* The Best Chef Award : 요리사들의 창의성과 연구를 기리는 시상식

제로컴플렉스로 미쉐린 1스타와 함께 The Best Chef 2025 1 Knife에 선정되었습니다. 셰프로서 의미 있는 타이틀을 얻게 되신 소감과 개인적으로 가장 뜻깊게 느끼는 부분은 무엇인가요?

무엇보다 제 이름을 세계 무대에 알릴 수 있었다는 점이 기쁩니다. 한국에서 양식을 하는 셰프로 주목받을 기회가 많지 않은데, 이번 수상이 같은 길을 걷고 있는 요리사들에게 "이 길에도 가능성이 있다"는 메시지를 줄 수 있을 것 같아요. 저는 늘 새로운 시도를 해왔고, 그 과정에서 받은 인정이 개인적으로 큰 격려가 됩니다.

수상을 계기로, '페스타 바이 충후'에서의 활약도 기대됩니다. 어떤 방향의 변화나 시도를 준비하고 계신가요?

저는 큰 변화를 주기보다, 조금 더 짜임새 있는 스토리를 만들어 가고 싶어요. 한국의 식문화가 점점 성숙해지면서 이제는 '맛있는 재료' 이상의 이야기가 필요하다고





생각합니다. 어떤 철학을 가진 생산자가, 어떤 환경에서, 어떤 생각으로 재료를 길러냈고, 그리고 결국 그것이 어떻게 우리 페스타의 ‘한 접시’로 완성되는지 그 과정을 손님들께 보다 명확하게 전달하고 싶습니다. 페스타 바이 충후에서는 그 이야기를 요리로 풀어내며, 손님이 식사를 통해 ‘음식이 어디서부터 시작되었는가’를 느낄 수 있도록 하고 싶습니다.

The Best Chef 2025에는 총 12명의 한국 셰프가 이름을 올렸습니다. 그 중 함께 협업하거나 새로운 도전을 해보고 싶은 셰프가 있다면요?

사실 함께 이름을 올린 모든 셰프들과 협업할 수 있다면 정말 좋겠습니다. 특히 안성재 셰프와는 몇 년 동안 매주 농장에서 만나며 교류를 이어왔어요. 함께 생산자와 식재료 이야기를 나누다 보니 자연스럽게 철학적인 공감대가 형성되었죠. 언젠가 좋은 기회가 된다면, 서로의 생각을 교류하며 새로운 시너지를 낼 수 있는 협업을 꼭 해보고 싶습니다.

이번 수상과 본인만의 철학이 앞으로 ‘페스타 바이 충후’의 메뉴나 서비스에 어떤 영향을 미칠까요? 또 고객분들께 어떤 경험을 전하고 싶으신가요?

저는 철학 있는 생산자들을 더 많이 소개하고 싶은 마음이 큼니다. 그분들이 만들어낸 좋은 재료를 통해 단순히 맛있는 음식을 만드는 것을 넘어, 건강한 땅에서 자란 식재료가 한국 식문화를 풍요롭게 만드는 과정을 보여드리고 싶어요. 페스타 바이 충후를 찾는 분들이 한 끼 식사 이상으로, ‘지속 가능한 음식 문화’를 함께 경험하는 자리가 되기를 바랍니다.

MONTHLY CURATION

DELI & DAY

2025.11.12 (WED) - 2025.11.16 (SUN)

09:00 - 20:00

단 5일 간 와인 최대 70% 할인

레드, 화이트, 스파클링 와인 약 150여종 & 위스키, 데킬라 등 6종

스페셜 와인 한정 수량 판매



세계 최고의 와인 평론가
로버트 파커의 100점 와인
Tenuta San Guido, Sassicaia 2021
₩ 450,000



세계 최고의 샴페인
Dom Perignon Vintage 2015
₩ 290,000



WS 93점,
VIVINO 5점 만점의 4.4점의 샴페인
Ruinart Blanc de Blancs Brut Champagne NV
₩ 95,000

#01. 럭키 드로우 이벤트

응모방법

100만 원 이상 구매 시 응모권 증명 * 중복 응모 가능
→ 행사 종료 후 추첨을 통해 총 3명에게 와인 1병 제공

경 품

- ① 돔페리뇽 로제 1병
- ② 하이렌즈 나파밸리 메를로 2병

#02. 데일리 추첨 이벤트

참여방법

100만 원 이상 당일 구매 영수증 지참해 즉석 뽑기 참여

경 품

- ① 누드무드 3종 세트 10개
- ② 보네 코통 브루이 보네쥬 4병
- ③ 텍스트북 소노마 카운티 피노 누아 3병
- ④ 리델 와인잔 10개
- ⑤ 와인 스토퍼 30개



deli &

최소 100만원
이상 구매 고객
무조건 쿠폰 배부



Dining & Wedding

품격있는 호텔 서비스가 더해진 캐주얼 다이닝과
격조 높은 미팅, 그리고 반얀트리 서울 플라워팀이
연출하는 우아한 웨딩까지.

도시의 전망과 함께 특별한 순간을 완성하는 공간,
뱅크스 클럽 바이 반얀트리

Tel 레스토랑, 기업행사 02 3705 5111

웨딩, 가족연 02 3705 5555

E-mail Bankers-Wedding@banyantree.com

Location 서울특별시 중구 명동11길 19 은행연합회

하노이 미식 기행

바게트가 피시 소스를 만났을 때.

writer Jeik Byun(미식 칼럼니스트)

매달 하이엔드 멤버십 매거진 <더데이바>와 제휴해 패션, 뷰티, 아트, 라이프스타일의 주요 콘텐츠를 제공합니다.



하노이의 아침 풍경은 서정시처럼 잔잔하게 펼쳐진다. 호안끼엠호수 위로 피어오르는 열은 안개는 오토바이 매연과 함께 온 도시를 장막처럼 감싼다. 좁은 골목길의 낡은 건물 벽은 다양한 색상의 빨랫감이 장식하고 국수를 삶는 김이 골목마다 흩어진다. 피시 소스의 짭조름한 향과 허브 향기가 뒤섞인다. 아직 잠이 덜 깬 도시가 국수 한 그릇과 함께 조금씩 기지개를 켜는 것이다. 거리에는 붉은색, 푸른색의 플라 스틱 의자가 놓이고 젊은이들은 연유가 담긴 커피를 손에 들고 오토바이에 시동을 건다.

혼잡한 하노이 시내에서 스쿠터 물결 사이를 힘겹게 헤쳐 나가다 보면, 이른 아침 골목들의 카오스가 적막으로 바뀌는 바로 그 순간 성요셉성당이 눈앞에 등장한다. 화려한 벽화와 창문마다 장식된 꽃, 사방에서 울려대는 클래식과 고기국물 우러내는 냄비, 알 수 없는 허브 향 때문에 오감이 마비되는 순간, 화색빛 두툼이 도시 하늘을 찌를 듯 높게 서 있다. 프랑스 제국의 그림자가 드리운 낭만. 어두침침한 회색의 거대한 돌덩이는 베트남의 과거와 현재를 이어주고 있다.

남북으로 길게 뻗은 지형의 베트남은 지역별 다양한 기후를 보인다. 그에 따라 다채로운 식재료가 생산되고, 기후에 따른 서로 다른 식문화도 엿보인다. 하노이를 포함한 북부는 습윤한 아열대지만 사계절이 뚜렷해서 서늘한 계절에 어울리는 담백한 국물이나 씹살한 허브의 풍미가 강조된다. 호찌민을 중심으로 한 남부는 1년 내내 뜨겁고 5~11월의 우기가 있어 짭짤하고 매콤한 음식이 주를 이룬다. 문순과 고온다습한 환경은 음식을 짜게 발효하는 문화를 형성했고 느억맘(멸치)이나 마똥(새우젓) 같은 각종 절임이나 장아찌 음식을 발전시켰다. 검은 멸치를 바다 소금과 함께 장기간 발효하는 푸꾸옥 피시 소스가 대표적이다. 중부

고원은 세계적인 커피와 후추 산지다. 프랑스 식민 지배 시절, 덥고 습한 기후와 상대적으로 낮은 고도, 그리고 당시 아시아 인도양권 플랜테이션을 휩쓴 일찍병에 강했던 로부스타 품종 커피를 대규모로 심게 되었고, 아라비카 품종에 비해 복합미는 부족하지만 카페오레를 즐기던 프랑스인에게는 적합해 오늘날 베트남의 유명한 연유커피(카페 쓰어다)로까지 발전한 역사 역시 흥미롭다.

베트남은 지리적으로 늘 강대국 사이에 끼인 작은 나라였다. 북쪽에는 중국, 서쪽에는 라오스, 남쪽으로는 바다와 교역로가 열려 있었다. 이런 위치는 풍요로운 쌀농사와 무역을 가져다주었지만, 동시에 오랜 침략과 저항, 독립의 역사를 갖게 했다. 19세기 말, 제국주의 열강의 소용돌이 속에 베트남도 예외는 아니었다. 1887년 프랑스는 인도차이나 연방을 세우고 베트남을 식민지로 삼았다. 오랜 식민 지배로 프랑스의 식문화가 베트남으로 스며들었다. 놀라운 점은 프랑스의 음식이 그대로 베트남에 자리 잡은 것이 아니라 독창적이고 새로운 정체성을 탄생시켰다는 것.

대표적인 음식이 쌀국수다. 한국인이 유독 잘 알고 친숙하게 느끼는 베트남 쌀국수는 프랑스 식민 지배가 시작되기 전에는 분반간과 같이 가볍고 담백한 국물과 먹거나 새콤달콤한 느억맘(피시 소스 베이스 양념장)에 비벼 먹는 형태가 대부분이었다. 소는 쌀농사에 중요한 자원이었기 때문에 흔히 먹는 식재료도 아니었다. 프랑스 식문화가 들어오면서 팟오피 형태의 소고기 스투가 요리되기 시작했고, 남은 뼈와 자투리 고기 그리고 육수를 이용해 쌀국수를 말아 먹기 시작했다. 1900년이 지나서야 하노이 북부 지역을 중심으로 지금과 같은 포 형태로 발전했다. 반미도 마찬가지. 프랑스는 베트남에 밀맹 문화를 들여왔다. 베트남

의 주식은 쌀이었고 바게트는 낫은 음식이었다. 베트남 사람들은 길고 단단한 바게트 대신 쌀가루를 섞어 얇고 바삭하며 속이 가벼운 바게트를 만들었고, 프랑스에서 가져온 파테, 버터뿐 아니라 베트남의 절인 채소(당근, 무), 고수, 피시 소스를 곁들였다. 서로 다른 문화의 만남이 완전히 새로운 것으로 재창조되는 과정은 언제나 흥미롭다. 낫은 식문화화를 있는 그대로 흡수하는 것이 아니라 기존의 문화와 조화를 이루는 새로운 음식, 소위 '퓨전 음식'이 탄생한다. 단순한 모방에 그치지 않고 땅, 기후, 입맛, 문화에 맞게 변주되어 완전히 다른 정체성의 음식으로 거듭나고, 그것이 다양한 문화권에서 사랑받는 세계적인 메뉴로 자리매김하게 되는 것이다.

앤서니 보데인(Anthony Bourdain)은 생전에 베트남을 “미식가로서 사랑하지 않을 수 없는 나라”라고 여러 차례 언급했다. 특히 허브, 피시 소스, 신선한 채소, 씹살한 맛의 균형을 높이 평가하며, “음식이 단순히 배를 채우는 것이 아니라 문화와 역사, 사람의 이야기를 담는 방식”이 베트남만의 매력이라고 강조했다. 2016년, 버락 오바마 당시 미국 대통령과 앤서니 보데인이 하노이의 허름한 식당에서 분짜를 함께 먹는 장면은 상징성이 커 여러 언론에서 보도하며 화제가 되었다. 미국 대통령이 값싸고 소박한 길거리 음식을 먹는 장면은 베트남과 미국의 관계 정상화를 보여주는 정치적 의미도 있었지만, 보데인이 언제나 주장하는 “음식은 사회적 평등성을 만드는 언어”라는 문화적 의미를 더 선명하게 강조했다.

2023년에는 <미쉐린 가이드 베트남>이 첫 출간되었다. 선정된 레스토랑에는 ‘길거리 음식(Bib Gourmand)’부터 현대적 해석을 가미한 파인다이닝까지 다양한 음식점이 포함되었는데, 베트남 음식이 “저렴하고 맛있는 길거리 음식”이라는 이미지에서 한발 더 나아가 고급 식문화로도 평가될 수 있다는 것을 보여주었다. 하노이 시내에는 미쉐린 표시가 곳곳에 걸려 있다. 식당 간판을 아예 미쉐린 타이어의 귀여운 마스코트, 비벤덤으로 교체한 식당부터 벽면에 작게 플라크를 걸어서 식당까지, 다소 오래되고 허름한 로컬 음식점의 낡은 선풍기 옆에 걸린 반짝이는 미쉐린 플라크는 이질적이면서도 묘하게 잘 어울린다.

하노이에서 맨 처음 방문한 곳은 성요셉성당 바로 옆에 위치한 포투룬이라는 작은 쌀국수 집이다. 식당 앞은 커다란 냄비에 육수가

끓고 있고 그 뒤에 인상 좋은 셰프님이 열심히 생고기를 다지고 있다. 식당 내부는 세월의 흔적이 보이지만 깨끗했고, 낡은 선풍기가 돌아가고 있었으며 자랑스럽게 미쉐린 인증패가 걸려 있었다. 포투룬의 대표 메뉴는 생고기와 힘줄이 들어간 쌀국수다. 투명하리만큼 맑고 향긋한 소뽕, 소고기 육수를 한 입 머금자 달콤한 감칠맛이 은근히 밀려오고, 곧장 신선한 파와 고수의 향이 뒤따른다. 진하지만 결코 무겁거나 느끼하지 않다. 쪼여(중국식 밀가루 튀김빵)를 국물에 적서 먹으니 담백함과 바삭함이 육수와 함께 기분 좋게 퍼진다.

한국에도 수많은 베트남 쌀국수 전문점이 있지만, 다른 식재료와 현지 입맛에 맞게 변형된 버전이 아닌 베트남 본토의 쌀국수 맛이 어떨지 늘 궁금했는데 하노이의 골목에서 그 미묘한 차이를 발견했다. 국물은 생각보다 맑고 절제되어 있었으며, 은근한 단맛과 깊은 고소함이 맴돌았다. 조미료 맛이 나지 않는 뽕 육수의 목직함은 파와 고수에서 피어나는 푸른 향, 그리고 라임 조각이 더해주는 산뜻함에 맛의 레이어가 겹겹이 쌓여 있었다.

다음에 들른 식당은 하노이에서 유명한 분짜 식당인 분짜닥킴이다. 오바마와 보데인이 방문한 분짜호영리엔과 양대 산맥으로 알려져 있는데 분짜닥킴이 올드타운 시내 중심에 있어서 그런지 조금 더 노포스럽고 숯불 향이 강하며 느억짬(소스)의 달콤 짭조름한 맛이 뚜렷하다고 알려져 있다. 올드타운을 구경하다 보면 거대한 미쉐린 마스코트인 비벤덤이 간판에 새겨져 있고 향긋한 돼지고기 숯불구이 냄새에 멀리서도 쉽게 찾을 수 있다. 노상 식탁과 플라스틱 의자에 앉은 사람들이 가득 차 있고 대기 손님들이 군데군데 빈 공간을 메운다. 식당 한가운데에서는 양념 돼지고기를 강한 숯불에 굽고 있었다.

합석해서 겨우 앉은 자리에서 분짜 한 세트를 받았다. 따뜻한 느억짬에 숯불에 구운 돼지고기와 짜조와 완자가 담겨 있었고, 느억짬은 양념이라기보다는 육수에 가까워 보였다. 고수, 민트, 타이바질, 상추 등 이름도 알지 못하는 다양한 허브가 산더미처럼 나오고 흰색의 가는 쌀국수 면은 따로 접시에 담아주었다. 따뜻한 육수는 피시 소스 특유의 깊은 감칠맛과 설탕의 은근한 달콤함, 라임·식초에서 오는 산뜻한 산미가 조화롭게 어울렸다. 불 향 가득한 고기 패티는 겉은 살짝 탄 듯한 바삭함, 속은 촉촉한 육즙이 느껴져 직화 숯불의 매력이 살아 있고, 고기 완자의 고소한 맛과 국물의 달콤한 풍미가 입안을 가득 채웠다. 여기에 허브를 이것저것 얹어 함께 먹으면, 진한 고기 맛이 상큼하고 씹새래한 향과 식감으로 균형감 있는 여운이 길게 이어졌다. 추가하는 허브 종류에 따라 다채로운 맛이 나는 것이 새로운 재미를 더해주었다.

하노이는 로컬 식당부터 파인다이닝까지 도시 전체가 맛의 밀도를 높여놓은 듯, 어느 골목을 걸어도 기대 이상으로 다채롭고 새로웠다. 프랑스가 남긴 버터와 빵, 슈투와 커피는 이 땅의 허브와 피시 소스, 라임과 고수와 만나 놀라운 맛의 레이어를 보여주었다. 단 맛, 짭맛, 신맛이 겹겹이 쌓이며 만들어낸 맛의 총위는 놀라울 만큼 풍성했다. 하노이에서 맛본 음식은 맛의 균형과 재창조라는 단어로 요약할 수 있다. 복잡한 역사를 견디며 살아온 베트남 사람들의 꾸미지 않아도 깊고 목직한 본질이 모든 음식에 배어 있는 것 같았다. 프랑스 고딕 양식으로 지어진 성요셉성당 외벽은 오랜 세월의 습기와 매연을 머금어 검게 변해 있었다. 지우지 않은 검은 흔적은 뜨거운 햇볕 아래 더 경건하고 아름답게 보였다. **N**



분짜닥킴

분짜 세트를 시키면 느억짬 육수에 돼지고기구이와 완자가 담겨 있고 산더미 같은 다채로운 허브와 쌀국수 면은 따로 접시에 담아준다.



포투룬

생고기와 힘줄이 들어간 쌀국수에 중국식 밀가루 튀김 빵인 쪼여를 올려 먹는다.

직원을 성장시키는 ‘코이의 법칙’

(시리즈명: 오늘도 리더는 참는 중, 화딱지)

안녕하세요. 한국 드라마는 과거 일본을 시작으로 동남아를 움직이고 지금은 전세계인에게 영향력을 행사하는 강력한 문화적 무기가 되고 있습니다. 한드중에 3부작까지 제작된 낭만닥터가 있습니다. 목표를 향해 갈등하고 해결책을 찾고 화해해 나가는 모습은 현재 조직에서 벌어지고 상황에도 좋은 귀감이 될 수 있을 것으로 봅니다. 그중 2부에서 나온 코이의 법칙이 저에게 큰 울림을 주었는데요. 자기를 키워주겠다며 다시 내 밑으로 오라고 말하는 선배 의사와 후배의 대화에 나온 말입니다. “코이의 법칙이라고 아세요?” “그게 뭔데?” 코이(Koi)의 법칙에서 코이는 일본산 비단 잉어를 말합니다. 이 물고기의 재미난 점은 환경에 완벽하게 적응해서 살아가는데 그 적응의 정도가 예사롭지 않습니다. 30~40센티 정도의 어항에 두면 그 정도로 자라고 큰 강에 풀면 1미터까지 자란다고 합니다. 실로 놀라운 범주입니다. 낭만닥터에서 코이는 후배 자신을 말하고 환경은 선배 의사를 말합니다. 즉 선배의 역량과 리더십의 크기에 따라서 후배의 성장은 엄청난 차이를 가져온다는 말입니다. 수술실에서 좋고 쓰러진 후배를 멀리 산골 돌담 병원으로 전근을 보내버린 선배에게 저는 이제 너무 커버렸다고 너스레를 떨니다. 김사부란 리더 밑에서 배우고 영감을 받다 보니 일취월장했음을 시사하고 있죠. 좋고 쓰러지던 후배가 당당한 의사가 되어 스카웃제의를 받는 상황을 여러분들은 어떻게 해석해 볼 수 있을까요? 병원을 떠나 현실 조직에 들어가 보겠습니다. 기업교육을 업으로 하지 제법 되다보니 제법 다양한 세대와 대화할 기회가 많은데요. 한 조직은 최소 3개의 세대가 공존하면서 서로가 서로에 대한 불만이 해소될 기미를 보이기는커녕 점점 더 산불처럼 옮겨붙는 지경입니다. 좋은 리더가 되기 위해 애쓰는 분들을 평할 이유는 없으나 더 좋은 리더가 되기 위해 애쓰는 사람을 찾기는 쉽지 않은 것도 현실입니다. 좋은 성과를 내는 것에 최고의 집중을 기울이는 만큼 직원의 성장에 관심은 상대적으로 초라해 보입니다. 일년에 많아야 한 두 번 접할까 말까한 리더십 교육은 리더와 조직 환경에 어떤 변화를 보장할 수 있을까요? 젊은 세대가 끊임없이 그리고 쉽게 조직을 이탈하는 이런 상황에서 거대어로 성장시킬 수 있는 환경을 만드는데 조직은 얼마나 구체적 노력을 하고 있을까요 수천억의 매출을 하는 회사도 교육을 통한 시하는 상황을 보는 것은 어려운 일이 아닙니다. 스티브 잡스가 했던 말에서 좋은 영감을 받을 수 있었습니다. ‘관리란 직원들이 하고 싶지 않은 일을 하도록 설득하는 일이고 리더십이란 그들이 해 낼 수 있을까 의심했던 일들을 해내도록 영감을 주는 것이다’ 속된 말로 ‘어리바리해’ 보이는 젊은 세대들을 큰 비단잉어로 키

워내려면 그들의 잠재력을 테스트해 볼 수 있는 여러 가지 시도를 부지런히 해 봐야합니다. 자신이 뛰어나고 경험 많은 노련한 리더라고 믿는 사람들이 저지르는 실수는 속단이 있습니다. 이 친구는 딱 봐도 우리 팀이나 회사에 맞지 않아. 가망성이 없어. 내 앞길을 막을 것 같아요. 같이 말이지. 딱 봐서 그들의 미래까지 모두 알 수 있는 것 신의 영역이 아닐까요? 저도 군 이병 시절이나 나이키에서 신입사원이었을 때 업무상 큰 실수를 저지르기도 했습니다. 부끄럽게도 공장에 내는 의류 오더를 색상을 바꾸어 낸 적도 있었습니다. 색상의 차이가 2배나 나기에 수주를 한 대리점에 큰 항의를 받을 수밖에 없는 실수였죠. 불안해하던 저에게 사수였던 대리 선배는 걱정하지 말라고 내가 알아서 처리해주겠다고 하는 것이었습니다. 내가 만약 그의 자리였다면 나는 이런 말을 하기보다 이런 친구는 문제가 있다. 위험하다는 속단을 먼저 하지 않았을까? 제법 느리게 시동이 걸리는 저의 경우는 어떤 선배를 만나느냐에 따라 20~30센티도 안 되는 그저 그런 물고기가 되거나 혹은 1미터가 넘는 대어가 될 수 있는 상황에 쉽게 처하게 됩니다. 그 이후로도 나를 속단하지 않고 기회를 주고 가르침을 준 좋은 선배들을 만나면서 직장인의 최종 목표지까지 도달하는 기쁨을 누리게 되었습니다. 직원을 대어로 키워내기 위해서는 리더인 나부터가 먼저 대어로 성장하기 위한 노력이 필요합니다. 이 영상을 보시는 리더 여러분, 혹은 리더가 아닌 팔로워라도, 오늘 하나의 작은 노력을 해 보라고 제언해 드립니다. 쉽게 접근해 보겠습니다. 오늘도 많은 시간을 쓰는 유튜브 시청을 끊을 수 없다면 하루에 하나씩 자기 계발, 리더십에 관련된 내용을 찾기 시작해 보십시오. 자연스레 알고리즘이 형성되고 연관된 좋은 내용들이 줄지을 것입니다. 알고리즘이야말로 습관의 다른 말이 아닐까요? 영감을 주는 행동을 하고 직원을 성장시키는 과제를 주거나 좋은 관계를 만드는 겸손한 언어를 사용하는 것을 작은 습관으로 만들어 보시기 바랍니다. 체계적으로 시간 관리하는 모습을 보여주십시오. 구체적으로 감사의 표현도 아낌없이 해 보세요. 그리고 여러분의 알고리즘이 직원을 만나면 어떤 일이 벌어지는지 인내심을 갖고 지켜보시길 당부합니다.

대나무는 30센티까지 자라는 데 무려 4년이 걸리지만 그 이후 20미터 넘게 자라는 데는 6주면 충분합니다. 회사의 미래를 이끌 직원들을 30센티가 되기도 전에 예단, 속단하지 말기를 바라며 오늘 여러분의 하루도 멋진 알고리즘이 지배하기를 응원합니다. 리더가 지금 당장 해야 할 일은 직원을 성장시킬 나만의 좋은 ‘습관 알고리즘’을 만드는 것입니다.

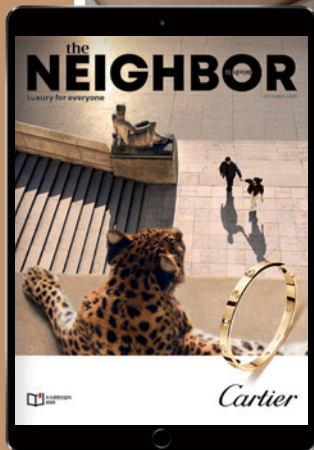


현대경제연구원

CreativeTV

CreativeTV는 현대경제연구원의 비즈니스 지식정보 서비스로 분야별 국내외 최고 전문가들의 노하우가 담긴 지식 콘텐츠입니다. 본문의 QR코드를 스캔하면 해당 영상 콘텐츠를 볼 수 있습니다.

www.theneighbor.co.kr



정기구독문의 02-317-4825

theneighbor.co.kr

neighbor.magazine

neighbor.magazine

@THENEIGHBOR_TV

theneighbormagazine





BANYAN TREE
CLUB & SPA SEOUL

60 Jangchungdan-ro, Jung-gu, Seoul 04605 Korea
Tel +82 2 2250 8000 Fax +82 2 2250 8009
e-mail clubandspa-seoul@banyantree.com
www.banyantreeclub.com