

중식의 낙원 도원스타일



Contents

- 03 **Brand History**
도원에서 도원스타일까지
- 08 **Eastern Paradise**
도심 속 무릉도원
- 16 **Tasty Paradise**
건강하고 즐거운 맛
- 29 **Appendix**

Brand History

도원에서 도원스타일까지

도원스타일은 5성급 호텔 더 플라자의 중식 레스토랑 '도원'에서 출발했다.

1976년 오픈해 45년간 코리안 차이니즈 퀴진의 정통 강자로 사랑받은 도원.

도원스타일은 그 뛰어난 맛과 서비스를 백화점이라는

공간에 선보이기 위해 탄생했다.

대한민국 최초의 5성급 호텔 중식당

1976년 10월 1일, 더 플라자 호텔 설립과 함께 중식 레스토랑 ‘도원(桃園)’도 문을 열었다. 당시 고급 요리를 전문으로 하는 중식당은 여럿 있었지만 5성급 호텔에 문을 연 중식 레스토랑은 도원이 대한민국 최초였다. 도원을 시작으로 5성급 호텔들이 연이어 중식 레스토랑을 오픈했다. 도원은 호텔 중식이라는 새로운 장르를 꽃피우는 선구자 역할을 했다.



도원결의 리더들의 아지트

도원은 복숭아꽃이 만개한 언덕을 의미한다. 유명한 고사성어 ‘도원결의(桃園結義)’에서 차용한 이름으로, 삼국지의 세 영웅 유비, 관우, 장비가 새 세상을 꿈꾸며 결의한 장소다. 더 플라자 도원 역시 대한민국을 이끄는 리더들이 즐겨 찾는 비즈니스 모임 장소가 되었다. 자연스럽게 정·재계 인사들 사이에서는 ‘도원결의하러 가자’는 말이 생겨났다. 더 플라자 도원에서 만나자는 표현이다. 도원은 단순한 비즈니스 만남을 넘어서 세상을 향한 의로운 생각과 인간적인 낭만을 함께 나누는 곳이었다. 최근에는 BTS 등 유명 한류스타가 다녀가며 젊은층에서도 인기를 얻고 있다.



백화점에서 선보이는 호텔 중식

桃園 Style



2009년 12월 1일.

도원은 압구정 현대백화점에 세컨드 레스토랑 ‘도원스타일(桃園Style)’을 론칭했다.

호텔의 맛과 서비스를 보다 다양한 공간에서 선보이기 위해서였다. 도원스타일은 오픈과 함께 백화점 고객들을 사로잡았다. 세련된 인테리어와 서비스, 대가의 프리미엄 중식을 합리적인 가격에 경험할 수 있다는 점이 신선한 충격이었다. 압구정점의 주방은 현재 도원의 3대(代) 셰프였던 유원인 셰프가 책임지고 있다. 유원인 셰프는 인기 TV 프로그램 <수요미식회>에서 극찬한 ‘항정살 탕수육’, 조미료 하나 없이 천연 재료로만 진하게 고아낸 ‘상탕육수’를 직접 개발한 장본인이다.

중식 명장이 책임지는 프리미엄 다이닝

현재 도원스타일은 압구정을 비롯해 무역센터, 목동, 천호, 여의도까지 총 5개 지점이 있다. 유원인 총괄 셰프를 비롯해 각 지점 셰프들은 20년 이상 한결같이 뜨거운 불판 앞에서 요리를 만들어왔다. 한 사람 한 사람이 탄탄한 내공과 풍부한 연륜을 지닌 중식 명장이다. 도원과 도원스타일 음식의 특징은 건강하고 담백하다는 점이다. 약과 음식은 그 근원이 같다는 약식동원(藥食同源) 철학을 바탕으로 기름에 튀기고 볶는 조리법 대신 냉채, 구이, 찜, 조림 등 건강한 오일-프리(Oil-Free) 조리법을 쓴다. 중식은 기름지고 몸에 좋지 않다는 편견에 과감히 도전한 것이다. 중식 전문 셰프들의 장인정신, 5성급 호텔 중식당의 확고한 철학은 도원스타일을 신뢰할 수 있는 브랜드로 각인시키는 원동력이 되었다.



도원스타일 압구정점 유원인 셰프

Eastern Paradise

도심 속 무릉도원

도원은 ‘복숭아 꽃밭’이라는 뜻이다.

복숭아 꽃밭은 동양의 유구한 문학 전통 속에서 지상낙원을 상징해왔다.

더 플라자 도원이 그중 도원결의 스토리에 기반한다면

중식의 낙원이라는 도원스타일의 브랜드 콘셉트는

무릉도원 이야기에서 모티프를 얻었다.

여신이 사랑한 천상의 과일

복숭아만큼 동서고금을
통틀어 널리 사랑받아온
과일도 드물다. 중국인들은
오래전부터 복숭아를 장수와
행운의 상징으로 여겼고, 지금도
생일이면 복숭아 모양의 빵
'셔우타오바오(寿桃包)'를 먹는다.
그 뿌리는 고대 중국의 서왕모 신화다.
여기에 서왕모 여신이 관리하는 천상의
복숭아 정원 이야기가 처음 나온다.



이 정원에는 3000년에 한번 열리는 복숭아 '반도(蟠桃)'가 있는데, 이걸 먹으면 늙지도
죽지도 않는 불로불사의 몸이 된다고 한다. 중국 고전소설 「서유기」도 손오공이 반도
복숭아를 훔쳐먹고 지상으로 쫓겨나면서 시작된다. 서양에 이브의 사과가 있다면,
동양에는 서왕모의 복숭아가 있는 셈이다.

유럽에서는 여름 한 철만 나오는 납작 복숭아가 귀한 과일로 대접받는다. 프랑스 복숭아의
품명만 봐도 'Summer Rich', 'Royal Moon', 'Prime Rose'처럼 고급스러움이 물씬 느껴진다.
미국에서는 상대의 매력과 능력을 친근하게 추켜세울 때 'You're a peach'라는 표현을
쓰기도 한다. 카카오 프렌즈의 복숭아 캐릭터 '어피치' 역시 이런 문화적 맥락 속에서 큰
인기를 누리고 있다.

복숭아 꽃밭 마음 속의 이상향



벚나무과에 속하는 복숭아나무는 다른 수목과 달리 꽃이 먼저 피고 그 다음 열매를 맺는다. 그래서일까 꽃이 피고 지는 모습이 그 어떤 나무보다 화려하고 매혹적이다. 복숭아 열매가 장수와 행운을 상징한다면, 복숭아 꽃밭은 동양인의 마음속 깊숙이 자리 잡은 이상향의 이미지다. 그 이미지는 서왕모의 정원에서 시작해, 도연명의 시 「도화원기」 속 무릉도원, 삼국지 영웅들의 도원결의 언덕까지 이어져 왔다. 사람들은 복숭아 꽃밭 즉 도원(桃園)에서 무한한 생명을 기원했다. 잠시나마 세상과 동떨어져 아늑한 평화를 경험했고, 새로운 세상을 만들겠다는 호연지기를 품기도 했다. 도원은 바로 우리가 꿈꿔온, 여전히 꿈꾸는 낙원이다.

도원스타일 더현대서울 중식의 낙원이 되다



도원스타일은 지친 현대인들에게 도심 속 무릉도원을 선사하고자 했다. 무릉도원에서 길 잃은 어부가 경험했다는 극진한 음식 대접, 풍요로운 자연의 맛, 세심한 사람들의 배려를 현대의 레스토랑 공간에 구현하고자 했다. 중식을 통해 경험하는 낙원이야말로 도원스타일이 추구하는 브랜드 지향점이다. 2021년 오픈한 더현대서울점은 이런 브랜드 콘셉트가 집약된 플래그십 레스토랑이다. 향후 다른 지점들도 새롭게 리뉴얼할 예정이다.

낙원으로 가는 길 블라썸 케이브(Blossom Cave)



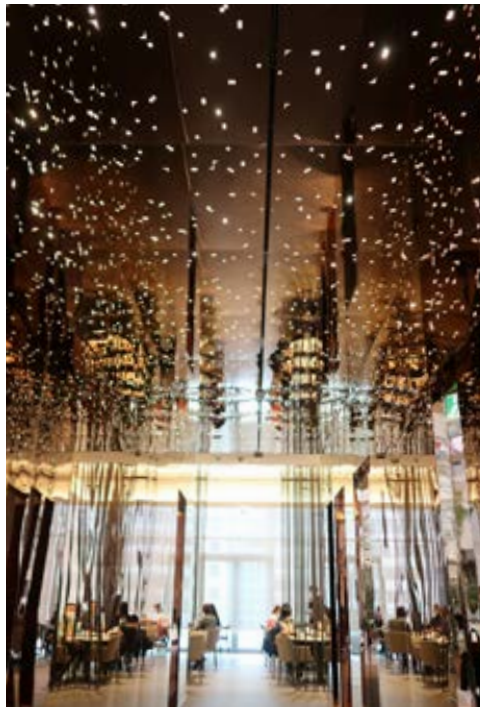
블라썸 케이브(Blossom Cave)는 더현대서울점의 입구와 홀을 연결하는 긴 통로다. 3.6m 높이의 천장으로 이어지는 브론즈 미러, 수백개 의 타공 조명으로 복사꽃이 흩날리는 이미지를 연출했다. 「도화원기」에서 어부는 복숭아꽃이 핀 계곡에서 풍경에 취한 나머지 길을 잃는다. 뱃머리가 닿은 곳은 동굴 앞이었고, 그 너머에 숨겨진 마을이 있었다. 세상과 격리된 채 자연의 풍요를 누리며 사는 마을. 훗날 사람들은 이곳을 무릉도원이라 불렀다.

도심 속 안식처 홀(Hall)

무릉의 어부가 동굴을 지나 낙원에
당도한 것처럼 블라썸 케이브를
통과하면 아늑한 홀이 기다리고
있다. 싱그러운 플랜테리어와
자연 채광이 편안하면서도 산뜻한
느낌을 준다. 인테리어는 요소요소
아름다운 자연의 풍광을 반영한다.
물비늘 천장은 잔잔한 호수의 물결을,
민들레 홀씨 모양의 펜던트 조명은 꽃의 생명력을 표현한 것이다.
테이블 사이사이 설치한 청동 빗살은 높이 뻗은 숲속의 나무들을 상징한다.
오후에는 청동 빗살 사이로 햇빛이 쏟아지면서, 공간을 다채로운 무늬로 수놓는다.



숨겨진 비밀 공간 룸(Room)



블라썸케이브를 지나다 보면 작은 팻말이 눈에 띈다. 혹시나 하고 손잡이를 밀어보면 숨겨진 프라이빗룸이 나타난다. 무릉도원의 자연이 공간 전체의 콘셉트인만큼 각각의 룸 역시 'Lake(호수)', 'Sunshine(햇살)', 'Forest(숲)'이라는 이름을 갖고 있다. 팻말에 달린 한자 타이포그래피도 흥미롭다. 나무 목 세 개가 모인 '森(삼)'자는 Forest 룸을, 해 일 세 개가 모인 '晶(정)'자는 Sunshine룸을, 물 수 세 개가 모인 '淼(묘)'자는 Lake룸을 표현한 것이다. 이처럼 세 개의 한자가 모여 강화된 뜻을 지니는 한자를 삼첩자(三疊字)라 한다. 한자의 상형미를 활용한 디자인 유희다.

룸(Room)의 한자 타이포그래피



나무

백백할
[삼]

빛

밝을
[정]

물

아득할
[묘]

Tasty Paradise

건강하고 즐거운 맛

무릉도원 이야기에는 길 잃은 어부가 집집마다 초대받아
정성스런 음식을 대접받았다는 대목이 나온다. 과연 어떤 음식이었을까.
도원스타일은 낙원에서 즐기는 만찬을 상상하며 음식 하나하나에
건강함과 즐거움 그리고 정성을 담고자 했다.

무릉도원에선 어떤 음식을 먹었을까



도원스타일 더현대서울점 백승화 셰프

“무릉도원에서 어부가 경험한 낙원의 맛은 대체 어땠을까요? 풍요로운 자연의 계절을 그대로 옮긴, 그래서 건강하고 담백한 맛이 오롯이 느껴지지 않았을까 생각했습니다. 동시에 현실 세계에서 보기 힘든, 조금은 낯설고 신기한 음식이 아니었을까 상상해 봤죠.”

도원스타일 더현대서울점의 요리는 그가 상상한 낙원의 음식 그대로다. 건강한 맛, 재미와 영감을 주는 맛, 그리고 사람의 온기가 느껴지는 정성의 맛이다.



계절을 담은 건강한 식탁 사계찬탁(四季餐卓)

‘약식동원’은 도원과 도원스타일의 공통된 음식 철학이다. 약이 되는 음식, 한 마디로 건강한 음식을 추구한다. 찜과 구이 위주의 오일-프리 조리법도 그렇지만 무엇보다 음식이 약이 되는 기본은 신선한 재료에 있다. 제철 음식은 맛도 좋지만, 몸에도 좋다. 채소부터 해산물까지 일년 중 가장 맛있는 계절이 따로 있고, 그 계절에 영양가도 제일 풍부하다. 도원스타일은 중식에 계절을 담았다. 봄나물과 겨울 굴 등 제철 식재를 다양하게 활용한다. 그렇게 차린 계절의 식탁은 보기만 해도 마음을 화사하게 만든다.

병아리콩 애플 망고 슈림프는 바삭하게 튀긴 새우에 생 애플 망고와 망고 칩피 소스를 얹은 요리다. 망고의 새콤달콤한 맛과 병아리콩(Chickpea)의 고소한 맛이 새우와 잘 어우러진다. 레몬 바질과 허브 크림블, 자몽을 소스와 함께 곁들이면 산뜻함이 배가 된다. 알록달록한 식용 꽃잎은 초봄의 설렘을 느끼게 한다.



광동식 스모크 목살 바비큐는

오븐에 구운 목살을 알배기 배추,
파채와 함께 전병에 싸 먹는 요리다.
사과나무 향이 밴 훈연 커버돔에
서빙돼 더욱 화려한 풍미를 자랑한다.



그린 파파야 유린기는

바삭한 닭튀김에 새콤한 계절 야채를 곁들여
먹는 요리다. 익숙한 중식 메뉴 유린기에
그린 파파야를 더해 동남아풍으로 완성했다.





부귀달은 연잎에 싸서 황토에 구운
고급 닭요리다. 항저우의 향토 음식으로
건륭 황제가 먹어보고 반했다는 이야기가
전한다. 도원스타일에서는 진흙 대신 소금틀로
구워 색다르게 재해석했다. 전복, 대추, 은행 등
보양 재료로 아낌없이 속을 채웠고, 불소와 망치깨기
이벤트도 진행된다. 망치로 소금틀을 깨면서 행운을
빌 수 있어 특별한 날, 소중한 사람과 함께 먹기 좋다.

서양식으로 즐기는 색다른 중식 중찬서홀(中餐西吃)



도원스타일 더현대서울점에서는 중식을 서양식처럼 즐길 수 있다. 중찬서홀(中餐西吃)이라는 테마 아래 짜장면, 짬뽕, 마파두부 등 친숙한 식사 메뉴를 과감하게 바꿨다. 코스 역시 기존 중식 코스의 투박함을 탈피했다. 중식 소스의 풍부한 맛은 살리되, 스타일링에 양식의 터치를 가미했다. 그 결과 기존 중식 레스토랑에 없던 화려한 코스가 탄생했다. 여기에 63빌딩 레스토랑 '워킹온더클라우드'와의 콜라보로 수백 종의 와인 리스트까지 구비했다. 도원스타일은 더현대서울점을 방문하는 사람들이 더 큰 영감과 감흥을 얻길 바랐다.

트러플 스테이크 블랙누들은

도원스타일만의 프리미엄 볶음 짜장면이다.
블랙앵거스 안심, 수란, 트러플로
고유의 풍미를 완성했다.
한입만 먹어도
신선한 파격이 느껴지고,
먹을수록 중독되는 맛이다.



랍스터 스파이시 누들은

도원스타일만의 프리미엄 짬뽕이다.
가리비와 해산물로 국물을 우리고
랍스터 반 마리를 올려 푸짐하고
화려한 맛을 즐길 수 있다.





도원스타일 더현대서울점 수미 코스



수미 코스의 시그니처 메뉴인 불도장

중국 신화 속 낙원에서 영감을 받은 코스 요리는

흥미진진한 이야기와 풍부한 미각의 세계로 초대한다. 무릉, 무이, 곤륜, 봉래, 수미라는 코스 이름은 각각 도화원기 속 무릉도원, 중국 시인들이 현실의 무릉도원이라 극찬한 무이산, 중국 신화 속 신들의 거처인 곤륜산과 봉래산, 불교의 이상향인 수미산에서 따왔다.

코스 이름에 숨은 낙원 이야기

● 무릉 코스 (Wu Ling)

중국 시인 도연명이 쓴 「도화원기」는 중국 무릉의 한 어부가 복숭아 꽃이 흐드러지게 핀 계곡을 헤매다 낙원을 발견한 이야기다. 낙원의 사람들은 집집마다 어부를 초대해 음식을 대접했다고 한다. 무릉 코스는 무릉도원 사람들이 대접했을 법한 정성스런 요리들로 구성했다.

● 무이 코스 (Wu Yi)

무이산은 예로부터 중국 시인과 화가들이 현실의 무릉도원이라 부르던 곳이다. 남송시대 철학자인 주자는 무이산에 집을 짓고 살며 “뱃사공은 다시금 무릉도원 가는 길을 찾지만 이곳이 바로 인간세계의 별천지라네”라는 시를 남기기도 했다. 무이 코스는 무이산의 수려한 풍광에서 영감을 받은 다채로운 요리들로 구성했다.

● 곤륜 코스 (Kun Lun)

곤륜산은 중국 신화 속 신들의 거처로 여신 서왕모가 다스리는 곳이다. 곤륜산의 복숭아 정원에는 3천년에 한번 불로불사의 열매가 열린다고 한다. 중국의 모험소설 「서유기」에는 손오공이 곤륜산의 복숭아를 훔쳐먹고 쫓겨나는 이야기도 나온다. 곤륜 코스는 고객의 건강과 장수를 기원하며 만들었다.

● 봉래 코스 (Feng Lai)

봉래산은 중국 신화 속 바다의 신들이 사는 곳이다. 바다 한가운데 금과 은으로 지은 궁전이 떠있는데 멀리서 보면 구름처럼 보이고 가까이 가면 사라진다고 한다. 진시황제는 꿈에서 봉래산을 보고 신하 서복을 바다로 보내 불로초를 구해오게 했다. 봉래 코스는 바다의 맛을 느낄 수 있는 싱싱한 해산물에 다양한 허브를 더해 건강하게 구성했다.

● 수미 코스 (Xu Mi)

불교의 이상향인 수미산에서 영감을 받아 탄생한 코스다. 승려도 담을 넘을 정도로 맛있다는 불도장을 건강하고 착한 재료로 재해석하고 전복을 연꽃잎으로 감싸 깊은 향을 더했다. 근심 걱정을 잊게 해주는 극락의 맛을 표현하고자 했다.



도원스타일의 중식 메뉴는 와인과도 잘 어울린다. ‘할 랍스터 스테이크’, ‘통대게살 머랭 전가복’처럼 해산물 메뉴가 다양해 화이트와인과 페어링하기 좋다. 랍스터에는 버블감이 있는 에레타트 엘 페드루엘 까바 브뤼(Heretat El Padruell Cava Spain), 전가복에는 스파이시함과 시트러스의 상큼함을 지닌 포르타6 브랑코(Porta6 Branco Lisboa Portugal)를 추천한다. 레드 와인을 즐기고 싶다면 불맛과 진한 소스가 매력적인 ‘블랙페퍼 몽골리안 비프’를 추천한다.

시그니처 디저트인

도원 뷔티푸르는

한입 크기의 다섯 가지 스위트로 구성했다.

버뮤다 삼각지대의 과일향을 담은

프리미엄 홍차 TWG1837 블랙티,

카모마일과 블렌딩해 우아함이

느껴지는 허브차 스미스티

No.67 메도우와 잘 어울린다.





Taste Food, Feel the Paradise

대한민국 최초의 5성급 호텔 중식당 도원.
그리고 도원의 품격을 그대로 이어받은 도원스타일.
한화호텔앤드리조트는 백화점 등 보다 다양한 공간에서
고품격 중식을 서비스하기 위해 도원스타일을 시작했습니다.
여유있는(Private) 공간, 세심한(Caring) 서비스,
영감 넘치는(Inspiring) 음식이라는 핵심가치를 바탕으로
중식의 낙원을 만들고자 했습니다.
도원스타일이 편안한 휴식처를 찾는 현대인들에게
도심 속 무릉도원이 되었으면 합니다.
앞으로도 도원스타일은 브랜드 가치를 지켜나가며
사랑받는 레스토랑이 되도록 노력하겠습니다.

도원스타일 지점 소개

압구정점	📍 서울특별시 강남구 압구정로 165 현대백화점 압구정본점 5층 🕒 11:00~15:00, 17:00~22:00 ☎ 02 3449 5890
서울점	📍 서울 용산구 청파로 378 서울역사 4층 도원스타일 서울역사 4층 🕒 11:00~15:00, 17:00~22:00 ☎ 02-392-0985
더현대서울점	📍 서울특별시 영등포구 여의대로108 더현대 서울 6층 🕒 11:00~15:00, 17:00~22:00 ☎ 02 3277 0653
무역센터점	📍 서울특별시 강남구 테헤란로 517 현대백화점 무역센터점 10층 🕒 11:00~22:00 ☎ 02 3467 8390
목동점	📍 서울특별시 양천구 목동동로 257 현대백화점 목동점 6층 🕒 11:00~22:00 ☎ 02 2163 1600
천호점	📍 서울특별시 강동구 천호대로 1005 현대백화점 천호점 12층 🕒 11:00~22:00 ☎ 02 2225 8917
현대프리미엄아울렛 스페이스원점	📍 경기 남양주시 다산순환로 50 3층 다산 현대프리미엄아울렛 스페이스원 3층 🕒 10:30~14:30, 16:30~21:00 ☎ 031 8078 2352