

'동명동 100배 즐기기' 동리단길 투어

# 햇살 좋은 어느날 '동리단길' 을 걷다



**#문화카페 탄판(동계로 1번길 1)**  
 도심 속에 자리한 한옥카페 만으로도 충분히 매력있는데 친절한 주인장이 만들어낸 빵과 차는 심신의 안정까지 선물한다. 대표메뉴는 굴뚝 모양으로 말아 구워낸 굴뚝빵과 부드러운 대왕 카스테라, 백향과정 음료다. 굵은 설탕이 묻은 굴뚝빵은 그냥 먹어도, 생크림에 찍어 먹어도 맛있고 아이스크림을 넣은 아이스크림빵도 별미다. 대왕카스테라는 어른들이, 크림 듬뿍 넣은 크림카스테라는 아이들이 좋아한다. 12:00~22:00. 일요일 휴무.



**#아티장홍(동계천로 129-3)**  
 빵 '덕후'라면 모르는 사람이 없다는 '빵지순례' 필수 코스인 아티장홍. 천연미생물을 배양해서 만든 천연효모종으로 천천히 시간을 두며 발효시키는 '건강한 빵'을 만들어낸다. 유럽에서 주식으로 먹는 사워도우와 올리브 치아바타, 프랑스 고메 버터가 들어간 버터 브레첼이 대표 메뉴다. 차아바타 샌드위치, 스콘, 크로와상, 타르트 등 맛있는 빵 종류도 다양하다. 작은 빵집으로 시작했다가 지금은 카페도 함께다. 09:00~20:00. 매주 월~수 휴무.



**#토리네코(장동로 23-33)**  
 일류무늬 고양이를 뜻하는 토리네코는 수제치즈케이크 맛집이다. 2012년 봉선동에서 시작해 양림동을 거쳐 지금은 동명동의 소문난 디저트 가게가 됐다. 미니치즈케이크가 단연 인기메뉴. 크림치즈가 듬뿍 들어가 부드러운 맛과 진한 맛이 일품이다. 냉동실에 얼려 보관했다가 먹기전 15분 전 꺼내 먹으면 진득한 치즈케이크의 맛을 느낄 수 있다. 주말이면 품절되기도 하므로 문의 후 방문하는게 좋다. 11:00~20:30. 일요일 휴무.

서울엔 '경리단길'  
 광주는 '동리단길'  
 주말이면 젊은이들이  
 평일에도 직장인 찾아  
 골목골목 아기자기한  
 숨은 맛집·카페 인기

## 그러니까 동명동, 인기 맛집과 개성 카페

서울에 경리단길이 있다면 광주에는 '동리단길'이 있다. 5년 전 국립아시아문화전당 개관과 맞물려 동명동 일대에 이색카페와 음식점이 들어서면서 자연스럽게 붙은 이름이다. 주말이면 젊은이들로 북적이고 평일에도 인근 직장인들이나 가족단위 방문객들이 동명동 일대를 산책삼아 거닐곤 한다. 걷는 재미를 느끼게 해주는 아기자기한 골목길의 숨은 맛집과 카페를 찾아다니며 동명동 100배 즐기기엔 도전해보자.

/이보람 기자 boram@kwangju.co.kr·사진=나명주 기자 mjna@kwangju.co.kr

### #청솔화원(백서로 233)

은은한 꽃향기와 함께하는 플라워카페. 도심 속 자연을 느끼며 차를 마실 수 있는 힐링공간이다. 입구에서부터 보이는 초록식물을 따라 안으로 들어가면 아기자기한 실내정원에 커피 향이 가득하다. 모든 차가 다 맛있지만 주인장이 적극 추천하는 건 따뜻하게 마시는 생강커피. 곱게 갈아 만든 생강청에 진한 아메리카노를 더한 생강커피는 은근 중독성이 있다. 점심시간이면 찻나의 심을 위해 찾은 직장인들로 가득하다. 10:00~23:00. 연중 무휴.



### #도메이 스시(동계천로 155)

동명동 최애 초밥집으로 입소문난 곳. 대표메뉴는 모듬초밥과 불회. 모듬초밥 구성은 초밥 10ps+우동+연어샐러드+튀김. 특초밥은 모듬초밥에 사시미(회)가 추가된다. 점심시간에는 런치세트를 이용할 수 있다. 다양한 회가 듬뿍 들어간 새콤달콤한 물회 국수는 사계절 인기메뉴다. 특별한 기념일이라면 주방장 추천 코스인 오마카세 추천. 오붓하게 식사하고 싶다면 룸, 셰프 요리하는 모습 보면서 즐기고 싶다면 바테이블 예약. 11:30~22:00.



### #3 off(동계천로 131)

디저트 카페 3 off(쓰리오프)는 구움과자 전문점이다. 딸기치즈타르트, 에그타르트, 플레인 스콘, 양버터 스콘, 버터프레첼 스콘, 단호박크림치즈 크림볼, 스모어 브라우니, 펌킨파이 등 진열대에 오르는 라인업은 매일 조금씩 바뀌며 당일 SNS를 통해 공지한다. 테이크아웃 속이지만 디저트를 즐길 수 있도록 자리를 마련해 두었다. 5분 거리에 케이크 전문 디저트 카페 데이오프나이트(동명로 26번길 5)도 함께 운영한다. 12:00~21:30. 월요일 휴무.



### #보름달 마카롱(동계천로 135-3)

마카롱 맛집으로 인정받는 디저트 카페. 노란 지방에 가게 이름만 깔끔하게 쓰여 있다. 보름달 마카롱은 마카롱 속 필링을 강조한 일명 '똥카롱'이다. 너무 달지도 않고 꾸덕하고 쫄득한 맛이랄까 대체적인 평이다. 인기메뉴는 크림 브뤼레. 바닐라크림에 카라멜 소스로 맛을 더했다. 가장 잘 팔리는 만큼 가장 빨리 소진되는 메뉴이기도 하다. 냉동 보관하고 먹기 전 실온에 5분정도 해동시켜 먹는다. 13:00~재료 소진시까지. 매주 월·화요일 휴무.



### #동명식빵(동계천로 157-1)

광주빵집 검색하면 찾을 수 있을 만큼 소문이 자자한 곳. 식빵만 판매하는 게 아니라 다양한 빵이 진열돼 있다. 24시간 저온숙성으로 부드럽고 쫄깃한 동명식빵과 생식빵, 최고급 버터를 사용한 동명마블과 페스츄리стик, 몽블랑, 바질치즈스콘, 크렌베리스콘, 해남고구마로 맛을 낸 한입고구마빵, 속이 짙은 토핑 식빵도 종류가 다양하다. 모든 빵이 자극적이지 않고 담백하다. 오전 11시~오후 4시까지 정시에 갓 나오는 토핑식빵을 만날 수 있다. 11:00~21:00.

### #별채(동명로 24)

약선음식 전문 한식집. 약선은 주인장이 직접 담근 갖가지 산야초 발효장아찌를 활용한 음식이다. 대표메뉴는 전통육개장과 발효전복비빔밥. 육개장은 한우 사태와 양지로 육수를 낸다. 핵심 비법은 매일 프라이팬에 고춧가루를 볶아 만드는 고추기름이다. 직접 담근 산야초 장아찌에 발효전복을 넣은 전복비빔밥도 인기다. 고추장이 아닌 발효전복 간장소스로 맛을 냈다. 장아찌의 식감이 독특하다. 12:00~20:30. 토요일 휴무.



### #플로리다(동계천로 136)

맛 좋고 분위기 좋고 골라 마시는 재미가 있는 카페 플로리다. 11년째 자리를 지켜오고 있는 이곳은 동리단길 카페거리가 생겨난 이후로도 단연 손꼽히는 카페다. 플로리다의 대표 메뉴는 여러 가지 과일을 올려만든 에이드 음료인 '플로리다 펀치'. 비주얼도 맛도 단연 엄지척이다. 추울 때는 핫 펀치로도 가능하다. 이외에도 에이드, 요거트, 커피, 주스, 빙수 등 40여가지의 음료를 골라먹을 수 있다. 11:00~23:00. 연중무휴.



SINCE 1982



각국 보청기 전문 A/S센터 상표등록 제2549335호

## “고객에게는 신뢰와 만족”

- 필요한 소리만 똑똑히 들립니다.
- 작은 사이즈로 착용시 거부감이 없습니다.
- 정직한 우수상품 가격부담이 없습니다.



# 국제보청기



- 본점** 서석동 남동성당앞 062) 227-9940  
062) 227-9970
- 서울점** 종로 5가역 1층 02) 765-9940
- 순천점** 중앙시장 앞 061) 752-9940