



DON'T JUST EAT BE A FOODIE

싱가포르 미식 여행 가이드북



02 PROLOGUE

싱가포르의 맛

04 DINING GUIDE BY CHEF

- 08** 라비린스 한리광 셰프와 함께한 맛 기행
- 10** 할머니 손맛을 이어받은 전통의 어묵 국수
- 11** 싱가포르의 한국인 셰프를 만나다
- 12** 최현석의 로컬 맛집 가이드

14 CHEF'S PICK

레이먼 김 셰프의 미식 코스 추천

16 RESTAURANT GUIDE BY AREA

- 18** 싱가포르 지역별 가이드
- 18** 마리나 베이 & 싱가포르 리버
- 24** 오차드 로드 & 템시힐
- 30** 차이나타운 & 티옹 바루
- 34** 리틀 인디아 & 카툰
- 42** 하버프런트 & 센토사

46 SOUVENIR LIST

싱가포르에서 사야 할 기념품

48 BASIC INFO

기본 여행 정보

49 LOCAL FOOD SOUVENIR

싱가포르 음식 기념품

50 INDEX

싱가포르 다시 보기





싱가포르의 맛

오직 먹기 위한 여행을 떠난다. 행선지는 싱가포르다. 지구상에 싱가포르만큼 '미식의 자유'를 보장하는 곳이 섯뽴 따오르지 않을 정도로, 싱가포르는 미식 국가가 지녀야 할 조건을 두루 만족한다. 제의 조건은 단연 '다문화다.' '지정학적 요충지'로서의 존재감이 앞서 이야기한 다문화의 필요충분조건이다. 말레이반도 고프머리, 그러니까 동남아시아 권역의 최중심부에 자리한 싱가포르는 18세기 말부터 지정학적 요충지이자 문화 허브의 역할을 도맡았다. 그로부터 지금에 이르기까지, 말레이시아 원주민과 중국계 이주민, 아시아 금융 허브에서 일하기 위해 물 건너온 유럽 사람들, 그리고 헤아릴 수 없이 다양한 나라로부터 날아온 여행자들은 이곳에 각기 다른 식문화의 족적을 남겨왔다.

따뜻한 동남아시아의 식문화는 다채로운 향신료와 식재료, 그리고 화려한 조리법으로 이뤄진다. 특히 싱가포르의 경우 24시간이 모자랄 만큼 바빠 움직이는 도시인의 라이프스타일, 높은 소득 수준과 여성의 사회 참여율, 다문화적인 미식 환경으로 인해 자연히 외식 산업이 크게 발달했다. 그러므로 싱가포르의 식객이란, 집밥보다 밖에서 먹는 음식에 워낙 익숙하고, 맛있는 음식을 먹기 위해서라면 푸드 코र्ट든 파인다이닝 레스토랑이든 기꺼이 줄 설 자세가 되어 있는 사람들이다. 싱가포르인의 첫 끼니가 카페에서의 카야 토스트로 이뤄진 것만 보더라도 싱가포르 외식 산업의 수준과 밀도를 가늠할 수 있다. 이처럼 유럽에서 전래한 고급 레스토랑부터 차이나타운의 후미진 식당까지, 온갖 식문화의 융합이 만들어내는 기상천외한 미식 풍경은 싱가포르의 가장 큰 볼거리다. 자, 이제 호기심이 발동한 여행자라면 이 가이드북과 함께 싱가포르의 구석구석을 누벼도 좋다.



DINING GUIDE BY CHEF CHOI

최현석 셰프와 떠나는
싱가포르 미식 여행



최고의 미식 여행 가이드 최현석과 싱가포르 미식 탐험에 나섰다. 미쉐린 스타 레스토랑의 멋들어진 정찬부터 흥미진 골목의 개구리 요리 식당까지, 그 여정에 조금도 거칠 것이 없었다.



최현석은 명실공히 스타 셰프다. TV에 등장하기 전부터 요리 실력 하나만으로 업계에서 자신의 입지를 공고히 다졌으며, 유명 레스토랑의 헤드 셰프를 거쳐 2017년 봄 자신의 첫 레스토랑을 열었다. 경력 22년의 베테랑이지만, 여전히 요리와 미식에 대한 호기심을 주체하지 못하는 열정가다.

최현석이 바라본 미식 도시 싱가포르

싱가포르를 행선지로 선택한 이유

지난봄, 자신의 첫 레스토랑 '초이닷 Choi.'을 오픈하면서 주방을 지키는 데 여념이 없던 그가 미식 여행의 행선지로 낙점한 곳은 바로 싱가포르다. "싱가포르의 다이닝 신엔 다채로움이 있죠. 실은, 이번이 일곱 번째 방문이에요" 셰프의 여행 스케줄은 파인다이닝 레스토랑을 최우선으로 배치하고, 고유의 지역색을 그대로 느낄 수 있는 작은 식당들을 나머지 빈자리에 채우는 방식으로 이뤄졌다. "싱가포르의 미쉐린 스타를 받은 파인다이닝 레스토랑과 조출한 호커 센터의 맛집을 오가는 일이 지금이 자연스러운 곳이에요. 약간의 모험심만 가진다면 개구리 튀김처럼 진귀한 요리를 맛볼 수도 있죠."

싱가포르의 풍요로운 식문화

싱가포르만큼 '미식의 자유'를 보장하는 곳이 또 있을까? 싱가포르는 미식 도시가 지녀야 할 조건을 만족한다. "도시국가로서 서의 싱가포르는 비록 그 역사가 짧지만 미식 도시로서는 매우 다양한 문화를 지녔기 때문에, 그만큼 다양한 취진을 실험할 수 있는 무대가 됐죠." 최현석의 말처럼, 미식 도시의 제조조건은 단연 '다문화'다. 이를 잘 보여주는 단어가 바로 '페라나칸(Peranakan)'인데, 말레이반도로 이주한 중국인 남성들과 말레이인 여성 사이에서 태어난 이들을 뜻하는 표현이다. 이는 싱가포르의 식문화에서 중요한 갈래 중 하나이며, 그 문화적 다양성을 상징하는 개념이라고도 볼 수 있다.

주목해야 할 싱가포르 미식 트렌드

싱가포르의 미식 풍경이 날로 흥미로워지고 있다. "호커 센터나 노포 혹은 시장으로부터 영감을 받아 전통적인 요리를 현대적인 감성으로 해석한 파인다이닝 레스토랑이 부쩍 늘어났어요." 최현석은 싱가포르 셰프들을 만나면서 이렇게 말했다. "저 또한 전통과 현대를 넘나들며 요리하길 좋아하죠." 그런가 하면 지금 가장 두드러지는 미식 트렌드 중 하나는 바로 '메이드 인 코리아'다. '아키라 백'이라는 이름으로 더 유명한 백승욱 셰프는 메리어트 호텔에서 새 레스토랑을 막 열었는데, 캔텔퍼러리 레스토랑 메타(Meta)를 이끌어 미쉐린 스타를 받은 주인공이 한국 출신으로 알려져 화제를 불러 모았다.



CHEF
한리광

지금 '네오신(Neo-Singapore)' 다이닝의 기수로 가장 눈에여볼 만한 인물은 바로 한리광이다. '미궁' 혹은 '혼란'을 의미하는 이 단어에 걸맞게 라비린스에서 한리광이 선보이는 메뉴들은 한결같이 혼종적인 싱가포르의 문화와 전통을 한 접시에 담아낸다. 런던 정경대를 졸업하고 금융계에 종사하던 그는 요리사였던 할아버지와 호텔리어였던 아버지의 내력을 운명처럼 이어받았다. 부계에 새겨진 셰프 유전자, 고유의 전통을 현대적인 뉴앙스로 풀어내고자 하는 요리관견은 한리광과 최현석, 두 셰프가 지닌 결정적인 공통점이다.

차이나타운 시장에서 레스토랑 테이블까지, 라비린스 한리광 셰프와 함께한 맛 기행

컨템퍼러리 레스토랑 라비린스의 한리광 셰프는 싱가포르 다이닝 신의 종이다. 한국에서 온 셰프에게 싱가포르의 맛을 제대로 보여주고 싶었던 그는 최현석을 차이나타운 콤플렉스로 초대했다. 세계 각지에서 날아온 각종 채소, 향신료, 육고기, 생선 등이 '무질서의 질서' 속에 늘어서 있는 걸 보면서 다양한 요리 실험을 도모하는 그는 최현석을 이끌고 상점 이곳저곳을 휘저었다. 인도네시아에서 살아 있는 돼지를 가져와 싱가포르 내에서 도축해 유통하는 돈육 전문점, 식용 개구리와 어항에 담겨 펄떡거리는 메기를 파는 가게 등 놀라운 광경 투성이였는데, 특히 두 셰프는 여러 종류의 식용 허브를 쌓아둔 상점에서 오랜 시간을 머물렀다. 카야잼에 들어가는 재료 중 하나인 판단잎은 물론이고 검은 사탕수수, 붓꽃과의 낫선 허브 하나까지 찬찬히 들여다보며 진지하게 의견을 교환한 것. 결국 한리광은 보랏빛의 신비로운 약초를 사서 최현석 셰프에게 바치는 요리를 만들겠다고 공언했다. 맛과 만듦새, 건강까지 고려해 다양한 재료를 발굴하겠다는 심사다. 현란한 외관을 자랑하는 에스플러네이드 몰 2층에 달자 차분한 잿빛으로 단장한 라비린스의 공간이 펼쳐진다. 가장 먼저 눈에 드는 것은 싱가포르 전통시장의 상인들을 담아낸 그림이다. 셰프의 자랑점을 그대로 드러내는 이들 그림과 테이블 위의 독창적인 요리를 번갈아 보노라면 그 탁월한 감각과 위트에 감탄할 수밖에 없다. 호커 센터에서 먹었던 당근케이크를 업그레이드한 전채, 액화질소를 이용해 분자 요리를 승화시킨 락사(Laksa), 그리고 달걀흰자로 고명을 얹은 칠리크랩 아이스크림까지, 최현석의 입가에도 흐뭇한 미소가 번진다. 심지어 차이나타운에서 보았던 보라색 붓꽃 줄기는 싱가포르식 빙수로 활용해 놀라움을 선사했다. 최현석 셰프는 전통의 맛을 분방하게 표현하려는 한리광의 시도에 깊은 인상을 받았다고 전했다.

라비린스 LABYRINTH

OPEN 낮 12시~오후 2시 30분, 오후 6시 30분~11시
LOCATION 8 Raffles Ave., Esplanade Mall, #02-23, Singapore 039802 GETTING THERE MRT 에스플러네이드 역(CC3)에서 하차 후 래플스 에비뉴로 들어선다. 도보 7분
TEL +65-6223-4098 WEB labyrinth.com.sg PRICE 런치 48싱가포르달러, 라비린스 클래식 메뉴 88싱가포르 달러(와인 페어링 시 40싱가포르 달러 추가), 셰프의 테이스팅 메뉴 148싱가포르 달러(와인 페어링 시 70싱가포르 달러 추가)



- 1 에스플러네이드 몰에 위치한 라비린스, 마리나 베이 샌즈 호텔이 내려다보이는 옥상에서 두 셰프가 포즈를 취했다.
- 2, 4 한리광은 아침부터 최현석과 차이나타운의 구석구석을 누비며 식재료 탐방을 즐겼다. 차이나타운에는 전통시장, 약재상, 주방용품점이 한 블록에 밀집해 있다.
- 3 라비린스에서 즐겼던 요찬 코스 중 오크 커리 퍼프(Ook Curry Puff). 향신료를 섬세하게 다루어냈다.
- 5 차분한 회색 벽에 걸려있는 시장 상인들의 그림을 걸어 장식한 라비린스의 독창적인 인테리어 감각.



1 최현석만큼 유쾌한 사내 피시볼스토리의 오너 셰프 더글러스 응. 둘의 대화는 요리에서부터 한국의 방송 프로그램까지 그 주제를 자유롭게 넘나들었다.
2 더글러스 응의 프리미엄 피시볼 누들. 해산물의 풍미가 그득하다.
3,4 켈랑 거리의 푸드 코트에 입점한 피시볼스토리의 새로운 공간. 보다 많은 이들이 보다 쉽게 찾을 수 있게 됐다.



할머니 손맛을 이어받은 전통의 어묵 국수

더글러스 응의 피시볼스토리는 어묵 국수를 파는 호커로 출발했다. 탁구공 크기의 쫄깃한 어묵 볼, 셀러리와 칠리를 더한 반달 모양의 납작 어묵은 메뉴의 주인공이다. 쫄깃하기가 남다른 이 어묵들은 옐로테일만을 사용한 순도 100퍼센트의 어묵으로 이뤄진다. 밀가루나 전분을 조금도 넣지 않으면서 어떻게 이런 질감을 만들 수 있을까? 더글러스는 그 비결을 소금과 미량의 MSG로 꼽았다. 점도를 높이는 그만의 비기를 적용한 이 필살기 어묵과 함께 6가지 면, 그리고 돼지기름을 첨가한 특제 칠리소스를 섞어 한 그릇에 담아내면 피시볼스토리의 시그니처 메뉴, '프리미엄 피시볼 누들'이 완성된다. 콩깍질로 만든 유부와 마늘, 그리고 바삭하게 말린 납치를 곁먹으로 올려 풍미를 더하기도 한다. 어묵의 독특한 질감, 풍부하면서도 고소한 양념과 환상의 궁합을 이루는 이 국수의 맛은 셰프의 어린 시절 할머니가 만들어주신 음식 맛에서 비롯되었다. 할머니 손맛의 아련한 추억과 더글러스의 명인한 손기술이 이룬 시너지 덕에 피시볼스토리는 미쉐린 가이드 싱가포르 편 '밥구르망' 섹션에 랭크됐다.



피시볼스토리 THE FISHBALL STORY
OPEN 오전 10시~새벽 2시 **LOCATION** 512 Geylang Rd., Singapore 389468 **GETTING THERE** MRT 열주니에드 역(EW9)에 하차해 켈랑 로드로 진입한다. 도보 9분 **TEL** +65-9800-5036 **WEB** fishballstory.com **PRICE** 프리미엄 홈메이드 피시볼 누들 6싱가포르 달러, 오리자널 홈메이드 피시볼 누들 4.5싱가포르 달러, 믹스 수프 4.5싱가포르 달러

CHEF 더글러스 응

피시볼스토리의 주안장 더글러스 응은 불과 26세의 나이에 이미 자신의 레시피를 적용해 어묵을 생산하는 공장 라인을 갖고 있을 만큼 싱가포르 요식업계의 큰손이 됐다. 공대에서 컴퓨터와 커뮤니케이션 엔지니어링을 전공했지만, 그에게 늘 요리사가 되고픈 열망이 있었다. 2014년 봄, 처음으로 골든 마일 푸드 센터에 자신의 가게를 오픈한 더글러스는 올해 켈랑 거리Geylang St에도 분점을 낼 만큼 성공한 요리사가 됐다. (한식대첩)을 비롯한 최현석의 출연작들을 섭렵할 정도로 한국 음식과 문화를 열렬히 사랑하는 팬이기도 하다.

싱가포르의 한국인 셰프를 만나다

메타는 지금 싱가포르의 미식가들 사이에서 가장 빈번히 오르내리는 이름 중 하나다. 여러 문화가 '스트로버'하는 도시 싱가포르에서 자신만의 스타일을 찾고 싶었던 김선욱 셰프는 레스토랑 메타를 열고 다채로운 퀴진을 시도했다. 새로운 걸 받아들이는 데 거부감이 없는 싱가포르의 미식 문화 덕에 점차 많은 이들이 이곳의 진가를 알아보고, 마침내 <2017 미쉐린 가이드>에서 1스타를 받는 영예를 안았다. 그럼에도 늘 들뜨는 기색 없이 진중한 젊은 셰프는 그 성품처럼 요리에서도 균형감을 중시한다. 프렌치나 이탈리아, 재퍼니즈, 심지어 싱가포르인이나 뉴 코리안과 같은 특정한 스타일로 포획할 수는 없지만 단 하나, '정교한 밸런스'를 추구한다. 차이브 오일 드레싱에 레몬을 더한 아일랜드산 굴, 아보카도 크림과 일본식 생강꽃을 곁들인 숙성 갯방어 회, 그리고 중식 XO소스와 오징어먹물 푸레를 곁들인 저온 숙성(수비드) 왕문어 등 동서양의 갖은 디테일이 엮보이는 만능새를 선보이는데, 그 면면이 정갈하면서도 다이내믹하다.

메타 META
OPEN 낮 12시~오후 2시, 오후 6시~11시 **LOCATION** 9 Keong Saik Rd., Singapore 089117 **GETTING THERE** MRT 탄중파가 역(EW15)에서 내려 케옹색 로드로 진입한다. 도보 11분 **TEL** +65-6513-0898 **WEB** metarestaurant.sg **PRICE** 런치 52싱가포르 달러, 디너 5코스 108싱가포르 달러(와인 페어링 시 90싱가포르 달러 추가), 7코스 148싱가포르 달러(와인 페어링 시 110싱가포르 달러 추가)

CHEF 김선욱

김선욱은 싱가포르에서 '신 캬'로 통한다. 그는 서울에서 프렌치, 이탈리아 레스토랑을 거친 뒤 미식가들 사이에서 이름 높은 레스토랑인 시드니의 데쓰야Tetsuya와 싱가포르의 와쿠킨Waku Ghin을 비롯한 일식당에서 차근차근 내공을 쌓았다. 그러곤 싱가포르에 정착해 차이나타운의 가장 활한 먹자골목, 케옹사익 로드Keong Saik Rd.에 자신의 레스토랑인 메타를 열었다. 최근 메타는 <미쉐린 가이드>에서 별 하나를 수여하는 영예를 안았다. 그의 다음 라운드는 내년 1월에 오픈 예정인 비스트로 '키미Kimi'에서 이어질 예정이다.



1,4 차이나타운의 오래된 건물에 들어선 메타. 예스러운 문체에 페인트를 칠해 모던한 분위기를 연출했다. 그 앞에서 두 셰프가 포즈를 취했다.
2 진중함이 인상적인 김선욱 셰프가 그의 장기를 살려 만든 갯방어 회와 아일랜드산 굴 요리.
3 요리에 관한 이야기로 내내 즐거운 대화를 이어가던 두 셰프의 화기애애한 모습.



최현석의 로컬 맛집 가이드



🍴 G7 신마 클레이포트 | 미식 여행의 총착지

고소한 육즙과 달콤한 풍미, 부드러기는 생선살과 닭고기의 중간 정도, 주요 조리 방식은 튀김 혹은 볶음. 무엇에 대한 설명일까? 눈치챘을지 모르겠지만, 답은 '개구리'다. 어떻게 개구리를 먹을 수 있느냐고? 그에 대한 최현석의 변은 다음과 같다. "개구리는 프렌치 레스토랑에서 즐겨 사용하는 매우 고급스러운 식재료 중 하나죠. 개구리가 징그럽다고요? 그저 우리에게 익숙하지 않을 뿐이에요." 뒤이은 그의 설명에 의하면, 개구리는 저지방인 데 비해 높은 단백질 함량을 지녀 건강식으로 매우 훌륭한 재료다. 싱가포르에서는 차이나타운을 비롯해 거의 모든 지역의 전통시장에서 살아 있는 식용 개구리를 판매한다. 개구리 요리를 선보이는 식당 중 가장 이름난 곳을 꼽자면 단연 G7 신마 클레이포트 Sinma Claypot다. 걸랑 거리에 자리한 이곳은 새벽 3시 30분까지 문을 열어주는 싱가포르 사람들의 심야식당이다. 맥주 한잔에 말린 생강과 개구리튀김 한 그릇이면 훌륭한 밤이 완성된다.

LOCATION 161, 163 Geylang Rd., Lorong 3, #01-01/02, Singapore 389239 WEB www.g7sinma.com

🍴 켈리지에 | 해산물 요리의 왕좌

싱가포르를 처음으로 방문한 여행자라면 누구나 시도하는 저녁 코스가 있다. 바로 '정보 시푸드 Jumbo Seafood'에 가서 칠리크랩을 먹는 것. 하지만 정보 시푸드의 칠리크랩이 싱가포르를 대표하는 맛은 아닐 터. 보다 농밀한 싱가포르 게 요리의 참맛을 느끼고 싶다면 켈리지에 Kelly Jie에 가볼 것을 권한다. 크리미한 질감이 인상적인 '버터크랩'은 누가 뭐래도 이곳의 최고 인기 메뉴라 할 만하다. 보기만 해도 윤기가 반지르르한 게딱지 아래 부드럽고 달콤한 버터 소스를 자작하게 끼얹어 내는데, 그 맛은 가히 황홀하다고 밖에 설명할 길이 없다. 통후추로 맛을 낸 '블랙페퍼크랩', '버미셀리 수프 크랩' 등도 새로운 미각 경험을 선사하는 요리들이다. 해산물 말고도 이곳에서 추천할 만한 요리는 단연 '기네스 스타우트 포크 립'이다. 돼지갈비를 기네스 맥주에 오랫동안 재웠다가 구워낸 음식인데, 그 짝조름하면서도 깊은 풍미가 뒷맛으로 오래 남는다.

LOCATION Blk 211 Toa Payoh Lorong 8, #01-11/15, Singapore 310211 WEB www.kellyjie.sg

🍴 마칸수트라 글루톤스 베이 | 전망 좋은 호커 센터

'마칸수트라 Makansutra'는 싱가포르 내에서 <미쉐린 가이드>처럼 식당의 맛을 평가하는 기관의 이름이다. 마칸수트라 글루톤스 베이 Makansutra Gluttons Bay는 이 마칸수트라에서 엄선한 식당을 한데 모아둔 '업그레이드 호커 센터'다. 싱가포르의 또 다른 유명 호커 센터인 뉴튼 호커 센터와는 양대산맥을 이루며, 에스플레네이드와 마리나 베이의 아름다운 전망을 누린다. 이런 풍경을 바라보노라면 무언들 맛이 없겠냐마는, 치킨라이스로 유명한 워남키 Wee Nam Kee를 비롯해 새우 국수를 파는 손리 프라이드 호커엔 프른 미 Soon Lee Fried Hokkery's Grill을 차례로 지나다 보면 어느새 군침이 꿀꺽 넘어간다. 오후 5시쯤 되면 술술 문을 열기 시작해 11시에 이르면 야식을 먹기 위해 줄을 늘어난 싱가포르 사람들의 모습을 가까이서 지켜볼 수 있는 곳이기도 하다. 모든 음식은 술안주로 제격이다.

LOCATION 8 Raffles Ave., #01-15, Esplanade Mall, Singapore 039802 WEB www.makansutra.com

🍴 126 | 걸랑 로드의 심야식당

중국계 시민이 많은 싱가포르에서 점심 식당은 꽤나 흔한 업종 중 하나다. 그럼에도 이곳이 특별한 이유는 현지 그대로의 홍콩식 심야식을 선보인다는 점에 있다. 126이라는 상호 또한 눈길을 끈다. 이 이름은 가계의 번자수인 동시에 '당신은 무엇이든 먹어야 한다'는 뜻의 광둥어 '완두섹 Wan Dou Sek'의 발음으로부터 왔다. 24시간 영업을 표방하는 것 또한 새롭다. 싱가포르 대부분의 상점이 비교적 일찍 문을 닫는 것에 비하면 매우 파격적이다. 소를 아낌없이 투하한 덤플링, 롤, 소마이, 볼, 편(전병에 소를 넣고 말아낸 것)이 주메뉴이고, 재료와의 조화에 따라 그 가짓수는 수십 가지에 이른다. 피시볼스토리의 오너 셰프 더글러스가 강력 추천한 메뉴는 새우 덤플링. 쫄깃한 새우의 질감과 촉촉한 피가 함께 씹히는 맛이 일품이라는 평이다. 개살이 듬뿍 들어간 소마이, 달콤한 소스가 매력적인 BBQ 포크 편, 관자튀김 또한 이 집에서 시도할 만한 메뉴들이다.

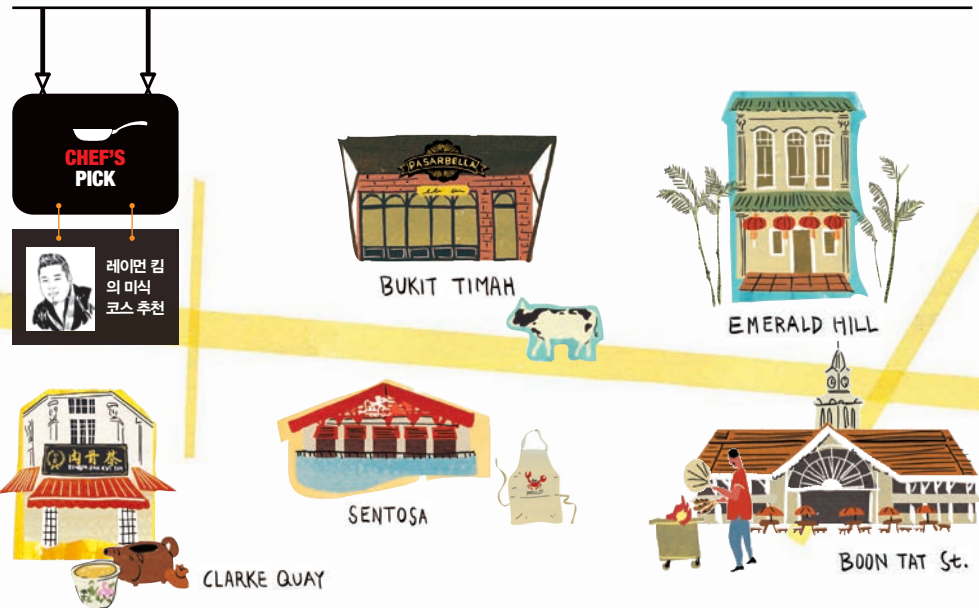
LOCATION Geylang 126 Sims Ave., Singapore 387449 WEB 126.com.sg





CHEF'S PICK

레이먼 킴 셰프의
미식 코스 추천



1 맛있는 시장 구경, 파사르벨라 PASARBELLA

파사르벨라는 '아름다운 시장'이란 뜻. 약 2787제곱미터 규모의 건물에 제각각 개성이 또렷한 30여 개의 상점이 들어서 있다. 유기농 채소 가게를 비롯해 와인과 수제 맥주 가게, 다국적 레스토랑, 라이프스타일 숍 등 면면이 다채롭다.
OPEN 월~목요일 오전 10시~오후 9시, 금~일요일 오전 10시~오후 10시
LOCATION 200 Turf Club Rd., Singapore 287994 TEL +65-6887-0077 WEB www.pasarbella.com

2 로컬 보양식, 송 파 바쿠테 SONG FA BAK KUT TEH

바쿠테는 돼지갈비탕이다. 과거 말레이시아에 정착한 중국인이 돼지고기를 이용해 만든 보양식으로 싱가포르에서도 오랫동안 사랑받아왔다. 송 파 바쿠테는 국물을 낼 때 마늘, 팔각, 회향 씨, 정향 등 각종 허브와 양념을 넣고 끓여 담백하면서도 진한 맛을 낸다.
OPEN 화~토요일 오전 9시~오후 9시 15분, 일요일 휴무 LOCATION 11 New Bridge Rd., #01-01, Singapore 059383 TEL +65-6533-6128 WEB www.songfa.com.sg

3 칠리크랩, 싱가포르 시푸드 리퍼블릭 SINGAPORE SEAFOOD REPUBLIC

시푸드 리퍼블릭은 정보 시푸드스를 비롯한 4개 시푸드 레스토랑이 합작해 만든 음식 상가다. 무조건 선택해야 할 메뉴는 칠리크랩. 풍위와 격식 따윈 벗어버리고 앞치마를 두른 채 손가락에 밴 양념까지 쪽쪽 빨아가며 칠리크랩을 음미한다. 이곳의 인기 비결은 감칠맛 나는 소스에 있는데 토마토소스에 칠리, 커리, 땅콩 가루를 기본으로 한 '비밀 레시피'가 첨가된다.
OPEN 낮 12시~오후 3시, 오후 6시~11시 30분(토, 일요일 디너는 오후 5시 30분부터)
LOCATION Resorts World Sentosa, 26 Sentosa Gateway, #01-292 Waterfront, Singapore 098138
TEL +65-6265-6777 WEB www.singaporeseafodrepublic.com

4 치맥해요, NO.5 에메랄드 힐 칵테일 바

NO. 5 EMERALD HILL COCKTAIL BAR 우거진 꽃과 나무, 다양하게 지지귀는 새소리, 고운 빛깔의 페라나칸 스타일 숍 하우스가 어우러지는 에메랄드

힐은 낮은 교묘하고 평온하지만 저녁이 되면 색스럽게 변신한다. No.5 에메랄드 힐 칵테일 바는 스타일리시한 인테리어, 창의적인 칵테일, 빼어난 음식으로 소문난 곳이다. 특히 큼직하고 바삭바삭한 치킨 wings는 싱가포르에서도 최고로 손꼽힌다.
OPEN 월~목요일 낮 12시~새벽 2시, 금, 토요일 낮 12시~새벽 3시, 일요일 오후 5시~새벽 2시
LOCATION 5 Emerald Hill Rd., Singapore 229289 TEL +65-6732-0818 WEB www.emerald-hill.com

5 거리의 밤, 라우 파 샷 사테 스트리트 LAU PA SAT SATAY STREET

즐비한 마천루 한가운데 들어선 라우 파 샷 호커 센터는 싱가포르에서 가장 고풍스러운 호커 센터다. 오후 7시가 넘으면 길가에 늘어난 노점은 하얀 연기를 내뿜으며 말레이식 꼬치 요리의 사테를 구워낸다. 이 꼬치 골목이 바로 라우 파 샷 사테 스트리트다. 여행자들, 로컬이 한데 뒤섞여 흥성거린다.
OPEN 오후 7시~10시(호커 센터는 24시간 오픈) LOCATION 18 Raffles Quay, Singapore 048582 TEL +65-6220-2138



싱가포르 지역별 가이드

1

마리나 베이 & 싱가포르 리버

멀라이언 파크, 가든스 바이 더 베이, 마리나 베이 샌즈 호텔, 국립박물관과 갤러리 등 싱가포르의 대표적 명소가 모여 있는 지역이다. 이를 둘러싼 싱가포르 리버와 고풍스러운 콜로니얼풍 건축물, 모던한 마천루 곳곳엔 고급 미식을 즐길 수 있는 레스토랑이 즐비하다. 마리나 베이에 위치한 레스토랑에서 정찬을 즐긴 후 싱가포르 리버로 자리를 옮겨 여유로운 노천카페나 펠, 루프톱 바에서 수준급 칵테일 한잔에 취해보는 코스를 추천한다.

2

오차드 로드 & 뎀시힐

대형 쇼핑몰과 백화점, 호텔이 밀집한 오차드 로드와 숲처럼 나무가 우거진 뎀시힐은 인접한 지역임에도 전혀 다른 분위기를 낸다. 대부분의 레스토랑이 대형 몰과 호텔에 들어선 오차드 로드에는 요즘 유행과 밀접한 가게들이 자리했다. 반면, 1980년대 군부대 막사로 사용됐던 건물을 개조해 상업 시설로 탈바꿈한 뎀시힐에 가면 유행을 따르기보단 자신만의 개성을 드러내며 묵묵히 요리하는 진득한 레스토랑을 찾을 수 있다.

3

차이나타운 & 티옹 바루

지금 싱가포르의 가장 젊은 미식 신을 만나고 싶다면, 차이나타운과 티옹 바루로 향할 것. 싱가포르의 전통 가옥인 슝 하우스를 개조한 레스토랑과 바가 골목을 따라 줄지어 있다. 실험적인 요리와 콘셉트를 무기로 삼은 젊은 셰프와 바텐더가 포진해, 젊은 미식가들이 즐겨 찾는다. 특히 티옹 바루는 '힙스터의 아지트'로 불리는 지역으로 길가에 펼쳐진 테이블마다 앉아 있는 개성 넘치는 싱가포르 젊은이들을 보는 즐거움이 있다.

4

리틀 인디아 & 카통

다양한 문화와 민족이 뒤섞인 싱가포르의 역사를 엿볼 수 있는 지역이다. 영국 식민지 시절 이주한 인도계 이민자의 삶이 응축된 리틀 인디아는 화려한 원색 계열의 건축물이 도로를 따라 있어 이국적인 풍경을 만든다. 주 치맛 로드, 이스트 코스트 로드, 탄종카통 로드를 중심으로 한 카통은 페라나칸 문화가 잔존하는 지역이다. 전통 요리는 물론, 최근 들어 이러한 지역의 역사성에 매력을 느껴 자리 잡은 셰프들의 트렌디한 요리도 만날 수 있다.

5

하버프런트 & 센토사

3개의 해변, 고급 호텔과 리조트, 테마파크가 모인 휴양지, 하버프런트와 센토사. 특히 8곳의 리조트와 호텔이 있는 '리조트 월드 센토사'는 유니버설 스튜디오 싱가포르와 워터파크, S.E.A 수족관 등 다양한 즐길 거리를 갖춰 많은 여행자가 찾기도 하는데, 조엘 로부송, 스콧 웨스터 등 전 세계 스타 셰프들의 레스토랑이 있기 때문이다. 파인다이닝 외에도 다양한 연령층을 만족시킬 캐주얼 레스토랑, 바 등이 있다.





MARINA BAY & SINGAPORE RIVER

마리나 베이 & 싱가포르 리버

MARINA BAY & SINGAPORE RIVER



브라시 BRACI

보트카|Boat Quay에 자리한 브라시는 이탈리아인 그릴 요리가 메인인 바 겸 레스토랑이다. 아일랜드 테이블 높이의 오픈 키친에선 호스퍼 오븐 Jasper Oven과 일본 화로인 시치린을 사용해 식재료의 맛을 고스란히 살리는 요리를 만든다. 동서양 조리 도구를 적절히 사용하듯 요리 역시 정통 이탈리아인 쿨진을 따르기도한 동양적인 면을 가미한 것이 특징. 그 점이 도드라지는 요리가 '비프 타르타르'다. 훈연한 메로를 베이비 양배추에 얹어 먹는 것으로 여기에 타바스코와 파프리카를 활용한 매콤한 소스, 마요네즈와 앤초비를 섞은 소스 등을 함께 내어준다. 식사를 마친 뒤에는 위층에 자리한 루프톱 바로 이동해 마리나 베이 샌즈까지 훑히 보이는 풍경을 감상한다.

"브라시는 이탈리아의 농장에서 직접 키운 식재료와 세계 각지에서 공수한 재료로 요리해, 신선한 맛을 느낄 수 있다." - 미크로 페브릴

OPEN 월~토요일 오후 6시~10시 30분, 화~금요일 낮 12시~오후 2시(바는 매일 오후 5시~밤 12시) LOCATION 52 Boat Quay, Level 5/6, Singapore 048941 GETTING THERE MRT 클락키 역(NES) 하차 후 E 출구, 도보 4분 TEL +65-6866-1933 WEB www.braci.sg PRICE 디너 5코스 100~200싱가포르 달러, 비프 타르타르 28싱가포르 달러, G & Tea 25싱가포르 달러

칙 by 자울 CHEEK BY JOWL

싱가포르를 비롯해 홍콩, 상하이, 런던 등지에 부티크 호텔과 레스토랑을 운영 중인 언리스티드 컬렉션 Unlisted Collection은 싱가포르 다이닝 신을 다채롭게 만드는 데 큰 공을 세웠던 평을 듣는다. 이들은 지난해 셰프 리시 나린드라 Rishi Naleendra를 영입해 모던 호주식 레스토랑 칙 by 자울을 텔록 에이어 Telok Ayer에 열었다. 스리랑카인인 셰프는 호주 멜버른과 시드니에서 경력을 쌓았고 올해 미쉐린 1스타를 받았다. 캐주얼 레스토랑처럼 편안한 분위기에서 모던한 호주 요리를 맛볼 수 있다. 재료 본연의 맛을 살리는 것이 특징인 호주 퀴진 레시피에 따라 제철 재료를 사용해 런치와 디너 코스를 낸다. 코스 중 메인인 바라문디 구이는 호주에서 흔히 쓰이는 재료로 만든 것으로 시기에 상관없이 맛볼 수 있다.

OPEN 월~금요일 낮 12시~오후 2시 30분, 오후 6시~10시 30분, 토요일 디너만, 일요일 휴무 LOCATION 21 Boon Tat St, Singapore 069620 GETTING THERE MRT 텔록 에이어 역(DT18) 하차 후 A 출구, 도보 1분 TEL +65-6221-1911 WEB cheekbyjowl.com.sg PRICE 런치 2코스 38싱가포르 달러, 디너 2코스 68싱가포르 달러





🍴 메뉴 by 서베스천 VENUE BY SEBASTIAN
올해 5월에 오픈한 신상 레스토랑 베뉴 by 서베스천은 지금 싱가포르 미식가들이 가장 주목하고 있는 곳이다. 싱가포르의 유명 레스토랑인 엠버Ember와 아티초크Artichoke 등에서 총괄 셰프를 지냈던 서베스천 응Sebastian Ng이 새로 꾸린 공간이다. 싱가포르 로컬 셰프 중 주목받는 이로 아시안 소스나 재료를 가미한 유러피언 퀴진을 선보인다. 대표 요리는 다시마를 얹은 차가운 파스타와 벗꽃새우를 곁들인 매콤한 파스타, 유자를 가미한 버터 소스를 얹은 농어 요리 등 흔치 않을 수 있는 유러피언 요리를 변주한 것들이다. 모든 메뉴는 단품으로 주문 가능하며, 파스타는 저녁에만 제공한다. 안줏거리로 알맞은 스낵 메뉴가 있어, 와인이나 맥주를 마시기에도 좋다. 런치와 디너는 가격이 다른데, 런치가 조금 더 저렴하다.

OPEN 월~토요일 오전 11시 30분~오후 3시, 오후 6시 30분~10시, 일요일 휴무 **LOCATION** 6A Shenton Way, Unit 01-02, Singapore 068815 **GETTING THERE** MRT 탄중파가역(EW15) 하차 후 E 출구, 도보 1분 **TEL** +65-6904-9688 **WEB** venuebysebastian.com **PRICE** 디너 기준 콜드 파스타 23싱가포르 달러, 칠레 농어 36싱가포르 달러

🍴 아모 AMO
MRT 클락키 역 인근 홍콩 스트리트는 괜찮은 레스토랑이 많은 골목 중 하나다. 싱가포르에서 이탈리아 퀴진을 다양한 콘셉트로 선보이는 일리도 그룹Lido Group이 최근 이 골목에 새로운 레스토랑을 열었다. 정통 이탈리아 요리를 캐주얼한 공간에서 제공하는 아모다. 1950년대의 참고를 다듬어 만든 오픈 키친과 바 공간, 로컬 일러스트레이터가 꾸민 핫바당은 편안한 분위기를 자아낸다. 이들의 메인 요리는 피자다. 이탈리아인 정통 피자 요리법에 따라 주문과 동시에 도우를 만들고 신선한 수제 소스를 발라 굽는다. 이곳의 피자를 더욱 특별하게 하는 건 화덕이다. 계절별로 화덕에 사용하는 나무를 달리해 맛과 풍미를 높인다.

OPEN 월~금요일 낮 12시~오후 3시, 월~토요일 오후 6시~11시, 일요일 휴무 **LOCATION** 33 Hongkong St, Singapore 059672 **GETTING THERE** MRT 클락키역(NES) 하차 후 A 출구, 도보 2분 **TEL** +65-6723-7733 **WEB** www.amorestaurant.sg **PRICE** 클래식 피자 18~26싱가포르 달러, 시그니처 피자 28~32싱가포르 달러



“싱가포르의 매력은 여러 문화를 한자리에서 만날 수 있다는 점이다. 아모에선 이탈리아를 느껴보시길!” - 메리 & 페데리코



🍴 데퍼 커피 DAPPER COFFEE
레스토랑과 카페가 밀집한 아모이 스트리트Amoy St에 위치한 카페 겸 바, 데퍼 커피, 좁은 계단을 따라 올라가면 오래된 영국의 호텔 바 같은 아늑한 공간이 펼쳐진다. 이곳을 유명하게 만든 건 ‘유니콘의 눈물’이란 환상적인 이름을 지닌 음료다. 황금색 펠로 반짝이는 파란색, 붉은색 음료로 레몬류의 상큼한 과일로 만들었다. 음료도 좋지만, 이곳의 진가를 알고 싶다면 매장에서 내린 콜드 브루를 맛볼 것. 말린 오렌지를 곁들인 콜드 브루는 산뜻한 맛이 느껴진다. 브런치와 베이커리, 식사 메뉴도 판매한다. 오후 6시부터 바인 ‘더 스피피 데퍼The Spiffy Dapper’로 운영되는데 바텐더가 인퓨징한 진으로 만든 칵테일이 대표 메뉴다.

OPEN 카페 월~금요일 오전 8시~오후 5시, 바 월~금요일 오후 6시~밤 12시, 주말 오후 6시~새벽 1시 **LOCATION** 73 Amoy St, Level 2, Singapore 069892 **GETTING THERE** MRT 델록 에이어 역(DT18) 하차 후 A 출구, 도보 4분 **TEL** +65-8742-8908 **WEB** dappercoffee.com **PRICE** 유니콘 티어스 10싱가포르 달러, 콜드 브루 10싱가포르 달러, 구운 아보카도 10싱가포르 달러

🍴 사우스브리지 SOUTHBRIDGE
보트키에서 가장 전망이 좋은 루프톱 바 사우스브리지. 5층 옥상에 주방과 바 공간을 만들어, 엘리베이터에서 내리자마자 눈앞에 싱가포르의 랜드마크가 파노라마 뷰로 펼쳐진다. 신선한 굴을 사용하는 이곳의 메인 요리는 생굴인 ‘시그니처 오이스터’, 익힌 굴인 ‘핫 오이스터’다. 소스 역시 각기 다른 3가지 스타일이 있다. 시그니처 오이스터는 일본식, 트로피컬식, 아바나식 소스 중에서 입맛에 따라 고를 수 있다. 굴 요리 외에 참치 다다키, 랍스터 롤 등 안주로 좋은 요리도 있다. 술은 해산물과 궁합이 좋은 샴페인, 진, 럼, 위스키 등 다양한 주종을 갖췄다. 여행자는 물론 로컬에게도 인기 있는 장소로 사전에 예약하고 찾아야 한다.

OPEN 오후 5시~밤 12시 **LOCATION** 80 Boat Quay, Level 5, Rooftop, Singapore 049868 **GETTING THERE** MRT 클락키역(NES) 하차 후 E 출구, 도보 3분 **TEL** +65-6877-6965 **WEB** www.southbridge.sg **PRICE** 시그니처 오이스터(6마리 기준) 24싱가포르 달러, 핫 오이스터(6마리 기준) 30싱가포르 달러, 참치 다다키 18싱가포르 달러, 랍스터 롤 28싱가포르 달러, 칵테일 더 큐반 21싱가포르 달러





🍴 누리NOURI
 지난 6월 문을 연 레스토랑 누리는 오픈 전부터 싱가포르 미식가들의 관심을 한 몸에 받았다. 크로스로드 쿡링(Crossroad Cooking)이라는 요리법을 선보이는 브라질 출신 셰프 이반 브레함(Ivan Brehm)의 첫 레스토랑이기 때문. 지난해 미쉐린 1스타를 받은 '더 키친 앳 바카날리아(The Kitchen at Bacchanalia)'의 총괄 셰프였던 그는 뉴욕, 런던, 스페인 등의 유명 레스토랑에서 실력을 쌓았다. 여러 나라를 다니며 맛보았던 음식에서 영감을 받아 독창적인 요리를 만든다. 각각 요리에서 서로 비슷한 맛과 식감, 재료 등을 찾아내고 연결시켜 전혀 다른 요리로 만들어내는 것. 대표적인 예가 이탈리아 파나코타 치즈와 아시아의 연두부를 연결시킨 '실컨 치즈(Silken Cheese)'다.

OPEN 월~금요일 오전 11시 30분~오후 3시, 월~토요일 오후 6시~밤 12시, 일요일 휴무 **LOCATION** 72 Amoy St, Singapore 069891 **GETTING THERE** MRT 탄중파가 역(EW15) 하차 후 G 출구, 도보 4분 **TEL** +65-6221-4148 **WEB** noury.com.sg **PRICE** 5코스 오마카세 런치 메뉴 85싱가포르 달러, 디너 5코스 셰프 테이블 메뉴 140싱가포르 달러

🍴 펀치PUNCH
 싱가포르 로컬이 좋아하는 카페 로딘(Rodin)과 더 플레인(The Plain)이 새로운 카페를 열었다. 호주 멜버른의 카페를 콘셉트로 삼은 펀치다. 개성 있는 커피 메뉴와 신선한 브런치를 함께 제공하는 멜버른의 여느 카페처럼 펀치에서도 근사한 브런치와 커피를 즐길 수 있다. 아침으로 부담 없는 바나나를 얹은 오트밀 죽, 얼그레이 홍차를 넣은 팬케이크, 아보카도 소스와 수란을 빵과 함께 주는 메뉴 등을 매장의 오픈 키친에서 바로 만들어 내어준다. 하나같이 신선한 재료를 사용해 자극적이지 않은 맛을 낸다. 또한 이곳에는 특별한 커피가 있다. 에스프레소에 토닉 워터를 넣은 '에스프레소 토닉'이다. 탄산이 커피 향을 배가시켜 물을 넣었을 때보다 풍부한 커피 향을 느낄 수 있다.

OPEN 화~금요일 오전 8시~오후 6시, 토, 일요일 오전 8시~오후 6시, 월요일 휴무 **LOCATION** 32 North Canal Rd., Singapore 059288 **GETTING THERE** MRT 클라키 역(NE5) 하차 후 A 출구, 도보 2분 **WEB** punch.sg **PRICE** 에스프레소 토닉 8싱가포르 달러, 얼그레이 팬케이크 16싱가포르 달러, 포치트 에그스 워드 아보카도 15싱가포르 달러



1 오스테리아 모차(OSTERIA MOZZA)
 오스테리아 모차는 미국 요리 경연 프로그램 <아이언 셰프>로 명성을 떨친 미쉐린 2스타 마리오 바탈 리가 오픈한 레스토랑이다. 뉴욕과 이탈리아 볼로냐 지방을 넘나드는 이탈리아인 퀴진을 선보인다. 인기 메뉴는 라구 볼로네제 같은 홈메이드 파스타, 뇨키 등이다. **OPEN** 월~토요일 오후 5시~11시, 일요일 오후 5시~10시, 토, 일요일 낮 12시~오후 2시 30분 **LOCATION** Marina Bay Sands, 2 Bayfront Ave., B1 Galleria Level 42-46, Singapore 018972 **GETTING THERE** MRT 베이프린트 역(CE1) 하차 후 D 출구, 도보 2분 **TEL** +65-6688-8522 **WEB** www.singapore.osteriamozza.com **PRICE** 안티파스티 28~45싱가포르 달러, 라구 볼로네제 26싱가포르 달러

2 와인 커넥션 타파스 바 & 비스트로(WINE CONNECTION TAPAS BAR & BISTRO)
 다양한 국적과 테마의 레스토랑이 한데 모여 있는 로버트슨 워크에서 가장 인기 좋은 와인 바. 와인 커넥션 타파스 바 & 비스트로. 300종이 넘는 세계 각국의 와인을 준비했는데 병으로 주문해도 30~40싱가포르 달러로 부담 없이 즐길 수 있는 와인이 많다. **OPEN** 월~목요일 오전 11시 30분~새벽 2시, 금, 토요일 오전 11시 30분~새벽 3시, 일요일 오전 11시 30분~오후 11시 **LOCATION** Robertson Walk, 11 Unity St., #01-19/20, Singapore 237995 **GETTING THERE** MRT 클라키 역(NE5) 하차 후 G 출구, 도보 9분 **TEL** +65-6235-5466 **WEB** www.wineconnection.com.sg **PRICE** 호주산 림이 200그램 22싱가포르 달러, 루콜라 & 고트치즈 피자 15싱가포르 달러

3 흡수이 카페(CHOP SUEY CAFE)
 흡수이 카페는 앵글로-차이나인 퀴진 즉 미국이나 영국, 호주 등의 영향을 받은 모던하고 캐주얼한 중국 음식을 선보인다.

중국식 샌드위치인 크리스피 덕 파우 포켓, 탕수육을 떠올리게 하는 스위트 & 사워 피시 & 칩스, 와규 패티에 아보카도, 김, 생강 피클, 장어 소스를 얹은 흡수이 데리야키 버거 등이 인기 메뉴다. **OPEN** 오후 6시~11시, 테이크아웃 오전 11시 30분~오후 10시 30분 **LOCATION** 38A Martin Rd., Singapore 239072 **GETTING THERE** MRT 서머셋 역(NS23) 하차 후 A 출구, 도보 16분 **TEL** +65-8188-6177 **WEB** www.pscafe.com/chopsuey-cafe-at-martin-road **PRICE** 스텝 덤핑 바스켓 16싱가포르 달러, 크리스피 덕 파우 포켓 17싱가포르 달러

4 63 켈시어스(63 CELSIUS)
 아시아 스쿼어 타워 1층에 위치한 63 켈시어스는 레스토랑이자 바이어 스페셜티 커피를 서빙하는 카페다. 유러피언 디시를 기본으로 숯불 오븐을 이용한 그릴 요리와 타파스 등을 맛볼 수 있다. 세계 각지에서 모은 와인 리스트와 독창적인 칵테일 메뉴도 인상적이다. **OPEN** 월~금요일 오전 7시 30분~오후 10시, 토, 일요일 휴무 **LOCATION** Asia Square Tower 2, 12 Marina View, #01-03, Singapore 018961 **GETTING THERE** MRT 다운타운 역(DT17) 하차 후 E 출구, 도보 3분 **TEL** +65-6100-6363 **WEB** www.63celsius.com **PRICE** 63헵버거 23싱가포르 달러, 베이제리언 파스타 메인 18싱가포르 달러



젊은 오너 셰프 윌린 로(Willin Low)의 모던 싱가포르인 퀴진. 그는 온도와 질감이 다른 식재료를 사용해 싱가포르인 로컬 음식들을 흥미진진한 방식으로 재해석한다. 포멜로(중국 자몽)에 타이거 새우, 크랜베리를 올리고 코코넛 밀크 아이스크림 드레싱으로 맛을 낸 포멜로 샐러드가 시그니처 메뉴다. **OPEN** 월~토요일 낮 12시~오후 3시, 오후 6시 30분~10시 30분, 일요일 휴무 **LOCATION** Hangout Hotel, 10A Upper Wikie Rd., Singapore 228119 **GETTING THERE** MRT 리틀 인디아 역(NE7) 하차 후 A 출구, 도보 5분 **TEL** +65-6339-9448 **WEB** www.wildrocket.com.sg **PRICE** 아라카르토 16~39싱가포르 달러, 오마카세 120~160싱가포르 달러

6 더 클리퍼드 피어(THI CLIFFORD PIER)
 풀러턴 베이 호텔에 위치한 레스토랑. 싱가포르인을 비롯한 아시아인 음식, 클래식 웨스턴 디시를 고급스럽게 선보인다. **OPEN** 월~금요일 낮 12시~오후 2시 30분, 오후 6시 30분~10시, 토, 일요일 공휴일 오전 11시~오후 2시, 오후 6시 30분~10시 30분, 바 알~목요일 밤 12시까지, 금, 토요일 서퍼 샷백 1시까지 **LOCATION** The Fullerton Bay Hotel, 80 Collyer Quay, Singapore 049326 **GETTING THERE** MRT 래플스 플레이스 역(NS26/EW14) 하차 후 C 출구, 도보 3분 **TEL** +65-6597-5266 **WEB** www.fullertonhotels.com/the-fullerton-bay-hotel/the-clifford-pier.html **PRICE** 하얀 치킨라이스 25싱가포르 달러, 라식 21싱가포르 달러

7 무스헤드 키친 타파스 바(MOOSEHEAD KITCHEN TAPAS BAR)
 비즈니스 지구에 위치한 키친 바. 구운 아보카도와 퀴노아, 치킨 불고기 등 개성 있는 다국적 메뉴와 부티크 와인, 훌륭한 음악, 어번 아트를 즐길 수 있다. **OPEN** 월~금요일 낮 12시~오후 2시 30분, 오후 6시~10시 30분, 토요일 오후 6시~10시 30분, 일요일 휴무 **LOCATION** 110 Telok Ayer St., Singapore 068579 **GETTING THERE** MRT 텔록 에이어 역(DT18) 하차 후 A 출구, 도보 1분 **TEL** +65-6636-8055 **WEB** www.mooseheadproject.com **PRICE** 크리스피 스파이스드 피그 이어 15싱가포르 달러



ORCHARD ROAD & DEMPSEY HILL
오차드 로드 & 뎀시힐

ORCHARD ROAD & DEMPSEY HILL



서머 팰리스SUMMER PALACE

광동식 요리로 미쉐린 1스타를 받은 레스토랑 서머 팰리스. 20년 이상 광동식 요리를 만들어온 홍콩 출신 셰프 리우 칭 하이(Liu Ching Hai)가 주방을 맡아 전통에 가까운 요리를 낸다. 이곳의 대표 메뉴는 다양한 종류의 덤섬으로, 매달 스페셜 덤섬 2가지를 새롭게 소개한다. 후추 소스를 얹은 비프 큐브, 단호박에 담겨 나오는 해산물 수프 등 일품요리와 계절 재료를 활용한 코스 요리인 셰프 테이스팅 메뉴도 훌륭하다. 광동식 요리는 다른 중국 지역과 달리 양념이 강하지 않고 재료 본연의 맛이 살아 있어 누구나 부담 없이 먹기 좋다. 중국 베이징의 '이화원'에서 따온 이름처럼 고풍스러운 인테리어가 즐거움을 더한다.

OPEN 월~금요일 낮 12시~오후 2시 30분, 토, 일요일 오전 11시 30분~오후 2시 30분, 매일 오후 6시 30분~10시 30분
LOCATION Regent Singapore, A Four Seasons Hotel, Level 3, 1 Cuscaden Rd., Singapore 249715 **GETTING THERE** MRT 오차드 역(NS22) 하차 후 E 출구, 도보 12분
TEL +65-6725-3288 **WEB** www.regenthotels.com/regent-singapore/dining/summer-palace **PRICE** 덤섬 5~12싱가포르 달러, 셰프 테이스팅 메뉴 런치 40싱가포르 달러

오픈 팜 커뮤니티OPEN FARM COMMUNITY

대부분의 농산물을 수입하는 싱가포르에선 '로컬 재료'로 요리하는 레스토랑을 찾기가 어렵다. 그런 연유로 오픈 팜 커뮤니티는 싱가포르에서 보기 드문 레스토랑이다. 매장 뒤편 공터에 허브와 채소를 키우고, 그 외의 재료는 도시 외곽에 위치한 작은 농장에서 공급받는다. 세계 대도시에서 요리 경험을 쌓은 영국 출신 오너 셰프 라이언 클리프트(Ryan Clift)는 식재료가 나고 자라는 모습을 볼 수 없었던 싱가포르 아이들에게 농산물 자체와 이 농산물이 어떻게 요리로 변하는지에 대한 경험을 선사하고자 한다. 이런 노력 덕분에 주말이면 레스토랑은 가족 단위 손님으로 가득 찬다. 음식과 칵테일의 탁월한 페어링으로 주목받는 셰프인 만큼 요리와 함께 이곳만의 창작 칵테일도 꼭 맛볼 것을 권한다.

OPEN 월~금요일 낮 12시~오후 4시, 오후 6시~11시, 토, 일요일, 공휴일 오전 11시~오후 4시, 오후 6시~11시 **LOCATION** 130E Minden Rd., Singapore, 248819 **GETTING THERE** MRT 파러 로드 역(CC20) 하차 후 A 출구, 도보 23분 **TEL** +65-6471-0306 **WEB** www.openfarmcommunity.com **PRICE** 구운 도미와 보리 리소토 32싱가포르 달러, 칵테일 18싱가포르 달러





루스트ROOST
 닭고기 육수로 지은 쌀밥에 찐 닭고기 살을 얹어 먹는 하이난식 치킨라이스는 싱가포르 사람들의 술 푸드로 꼽힌다. 싱가포르 로컬 음식 전문점 루스트의 창업자 테오Teo는 해외에서도 고향의 맛을 느낄 수 있도록 하이난식 치킨라이스 조리 기계를 개발해 이곳을 열었다. 무려 10년이란 시간을 투자해 만든 이 기계는 조작이 간단해, 어떤 요리사가 기계를 다루도 동일한 맛의 요리가 만들어진다. 이렇게 조리한 치킨라이스를 변형해 만든 메뉴도 흥미롭다. 초밥처럼 닭고기를 동그랗게 문친 밥 위에 얹는 치킨 스시, 치킨라이스를 푼양 수프에 볶은 밥, 칠리크랩 딥소스 등 싱가포르 전통식을 변주한 색다른 음식이다. 오차드 로드 본점을 시작으로 내년엔 싱가포르 창이국제공항, 베이징, 밴쿠버 등에도 지점을 연다.

OPEN 오전 11시~오후 9시 **LOCATION** The Centrepoint, 176 Orchard Rd., #B1-17/18/19, Singapore 238843 **GETTING THERE** MRT 서머싯역(NS23) 하차 후 B 출구, 도보 2분 **TEL** +65-6909-0411 **WEB** www.ruost.sg **PRICE** 하이난식 치킨라이스 8.9싱가포르 달러, 치킨 스시 4.9싱가포르 달러, 푼양 프라이드 라이스 8.9싱가포르 달러

모르셀즈MORSELS
 리틀 인디아에 미식 붐을 일으켰던 레스토랑 모르셀즈가 올해 초 뎀시힐로 이전했다. 나무로 둘러싸인 오래된 하얀 집은 전보다 더 아늑하고 편안한 분위기를 낸다. 샌프란시스코 로 코르도넌 블루에서 수학한 오너 셰프 페르리나Petrina는 싱가포르, 일본, 한국 등 아시아인의 맛과 재료를 가미한 유러피언과 아메리칸 요리를 선보인다. 이곳에서 꼭 맛보아야 할 것은 누들 요리다. 비정기적으로 바뀌는 면 요리로 다채로운 문화가 뒤섞인 창의적인 맛을 경험할 수 있다. 이 외에도 구운 문어를 올린 먹물 리소토, 김치를 얹은 와규 등 흥미로운 메뉴와 함께 근사한 와인 리스트도 갖췄다. 런치와 디너엔 오마카세 스타일의 정식 요리도 선보인다.



"뎀시힐은 도심에서 자연을 느낄 수 있는 동네다. 가게 앞에 작은 정원을 만들어 허브를 키우고, 이를 음식에 활용한다." - 페르리나



OPEN 화~토요일 낮 12시~오후 3시, 화~목요일 오후 5시~10시, 금, 토요일 오후 6시~10시30분, 월, 일요일 휴무 **LOCATION** 25 Dempsey Rd., #01-04, Singapore 249670 **GETTING THERE** MRT 파러 로드 역(CC20) 하차 후 A 출구, 도보 20분 **TEL** +65-6266-3822 **WEB** www.morcells.com.sg **PRICE** 위클리 로테이팅 누들 세트 25싱가포르 달러



비 프랭크BE FRANK
 패스트푸드라 여겼던 핫도그를 '정직하게' 만드는 곳이 있다. 오차드 로드의 대표적인 쇼핑몰 파라곤Paragon 지하 1층에 위치한 비 프랭크다. 핫도그 위에 얹는 페이스트와 토핑은 모두 매일 아침 홈메이드 스타일로 만들어 각 재료의 맛과 영양을 고루 충족시킨다. 미국식 핫도그의 기본을 충실하게 따른 코니스 아일랜드Coney's Island, 각종 버섯과 리플렛 치즈를 듬뿍 얹은 치즈 머시룸Cheezy Mushroom은 비 프랭크의 대표 메뉴다. 핫도그 외에 매시트포테이토에 독일식 돼지고기 소시지를 얹은 스매시S'mash, 고소한 감자와 베이컨을 한데 섞어 튀긴 크로켓도 별미다. 오차드 로드에서 쇼핑을 즐기다 가벼운 간식거리가 필요할 때 찾기 좋다.

OPEN 오전 10시~오후 9시30분 **LOCATION** 290 Orchard Rd., #B1-K26, Singapore 238859 **GETTING THERE** MRT 아우트럼 파크 역(NS22) 하차 후 D 출구, 도보 5분 **TEL** +65-9765-2509 **WEB** www.coney.com.sg **PRICE** 코니스 아일랜드 6.90싱가포르 달러, 치즈 머시룸 7.50싱가포르 달러, 스매시 6.90싱가포르 달러, 크로켓 3개 3.30싱가포르 달러



맨해튼 바MANHATTAN BAR
 아시아 최고의 바가 궁금하다면 리젠트 싱가포르 호텔을 찾은 것. 2017 아시아 베스트 바 1위, 지난해 월드 베스트 바 16위를 차지한 맨해튼 바가 있기 때문이다. 금주법 시대의 뉴욕 맨해튼 바를 모티브 삼아, 그 시대처럼 매장 한편에서 직접 술을 에이징한다. 100여 개의 아메리칸 오크 통에 럼, 진, 위스키 등 스피릿과 칵테일의 풍미를 돌아줄 비터를 에이징한다. 그렇게 만든 술로 네그로니, 코프스 리바이버, 마티니 등 클래식 칵테일을 만드는데, 세상 어디에도 없는 술과 비터를 혼합해 맨해튼 바만의 색깔을 드러낸다. 칵테일 안주로는 미국식 요리가 준비되는데, 현재 미국에서 유행하는 타코부터 클래식한 요리까지 두루 갖췄다.

OPEN 일~금요일 오후 5시~새벽 1시, 토요일 오후 5시~새벽 2시, 일요일 오전 11시30분~오후 3시30분 **LOCATION** Regent Singapore, 1 Cuscaden Rd., Level 2, Singapore 249715 **GETTING THERE** MRT 오차드 역(NS22) 하차 후 E 출구, 도보 12분 **TEL** +65-6725-3377 **WEB** www.regenthotels.com/regent-singapore/dining/manhattan **PRICE** 슬러리 에이징드 네그로니 25싱가포르 달러, 코프스 리바이버 넘버 47 25싱가포르 달러, 일요일 칵테일 브런치 150싱가포르 달러부터





뉴턴 푸드 센터 NEWTON FOOD CENTRE
호커 센터를 좋아한다면 호텔 조식을 거르기 쉽다. 전날 흥겨운 나이트라이프를 즐겼다면 더욱 그렇다. 호커 센터에는 아침 혹은 늦은 밤에 간단한 식사를 하기 좋은 메뉴가 많다. 중국식 돼지갈비탕인 바쿠테, 대표적인 페라나칸 요리인 락사, 싱가포르식 오믈렛으로 불리는 당근케이크, 새우로 맛을 낸 국수 한 사발인 프론 미 등이다. 오차드 로드 근처에 위치한 뉴턴 푸드 센터에서도 이들을 모두 맛볼 수 있다. 주변에 녹지가 펼쳐져 있는 뉴턴 푸드 센터는 한적하고 깨끗해 외국인 많이 찾는다. 칠리크랩, 페퍼크랩을 저렴한 가격으로 즐길 수 있는 27번, 31번과 프론 미가 맛있는 60번 가게는 늘 길게 늘어선 줄을 만든다. 오전에 찾으면 가게 중 절반 정도만 오픈한다는 점을 기억할 것

OPEN 낮 12시~새벽 2시 **LOCATION** 500 Clemenceau Ave., Singapore 229495 **GETTING THERE** MRT 뉴턴 역(NS21/D11) 하차 후 A 출구, 도보 3분 **PRICE** 구운 타이거 새우 100그램 8싱가포르 달러, 칠리크랩 100그램 5싱가포르 달러(사기), 피시볼 수프 4싱가포르 달러부터

캔들넷 CANDLENET
최근 싱가포르의 젊은 셰프들이 전통 음식인 페라나칸 퀴진을 모던하게 풀어내는 레스토랑이 많아졌다. 지난해 티옹 바루에서 데시힐로 이전한 캔들넷은 이러한 미식 신을 주도한 곳이다. 오너 셰프인 말콤 리 Malcom Lee는 전통적인 레시피에서 벗어나기 힘든 페라나칸 요리를 현대적인 방식으로 선보인다. 어려서부터 어머니와 함께 부엌일을 하며 페라나칸 요리를 익힌 그는 '어머니가 가르쳐주신 대로' MSG 및 방부제를 일절 넣지 않고 조리한다. 페라나칸 요리에서 쓰이는 향신료와 양념을 이르는 '렘파 Rempah'를 모두 직접 만든다. 레스토랑 이름인 캔들넷은 렘파로 쓰이는 대표적인 열매다.

OPEN 월~일요일 낮 12시~오후 3시, 월~목요일 오후 6시~10시, 금, 토요일, 공휴일 오후 6시~11시 **LOCATION** COMO Dempsey, Block 17A Dempsey Rd., Singapore 249676 **GETTING THERE** MRT 파러로드 역(CC20) 하차 후 A 출구, 도보 20분 **TEL** +65-1800-304-2288 **WEB** comodempsey.sg/restaurant/candlenet **PRICE** 런치 크랩 커리 30싱가포르 달러, 캔들넷 부아 켈루악 볶음밥 28싱가포르 달러



"도시 곳곳에 있는 호커 센터에 가면 싱가포르 로컬 음식을 맛볼 수 있다. 외국에서 친구가 온다면 가장 먼저 데려가야 할 곳이다." - 말콤 리



1 더 디스그런틀드 셰프 THE DISGRUNTLED CHEF
불에 살짝 그슬린 가리비 카르파초, 중식에 가깝게 구워낸 새끼 돼지 요리, 세계 3대 불루치즈인 로크포르로 만든 아이스크림을 다크 초콜릿으로 감싼 디저트 등 모던 유투피언과 싱가포르인 다이닝의 조화를 제대로 만끽할 수 있는 곳이다.
OPEN 화~금요일 낮 12시~오후 2시 30분, 오후 6시~11시, 토, 일요일 오전 11시~오후 3시 30분, 오후 6시~10시 30분, 월요일 휴무 **LOCATION** 26B Dempsey Rd., Singapore 247693 **GETTING THERE** MRT 오차드 역(NS22) 하차 후 B 출구, 7번 버스 환승해 일곱 정거장 이동 후 템스 클럽하우스 하차, 도보 3분 **TEL** +65-6476-5305 **WEB** www.disgruntledchef.com **PRICE** 스몰 플레이트 16~21싱가포르 달러, 빅 플레이트 26~128싱가포르 달러, 칵테일 18~22싱가포르 달러

2 와일드 허니 WILD HONEY
만다린 갤러리 3층에 위치한 인기 레스토랑. 아침부터 저녁까지 각 나라의 브런치 메뉴를 판매한다. 이곳의 시그니처 메뉴는 잉글리시, 유투피언, 튀니지안이다. 맛의 비결은 메뉴에 사용하는 식재료와 브리오슈, 잼, 요구르트, 타르트를 매장에서 직접 만드는 것이다.
OPEN 월~목요일 오전 9시~오후 9시, 금, 토요일 오전 9시~오후 10시 **LOCATION** Mandarin Gallery, 333A Orchard Rd., #03-01/02, Singapore 238897 **GETTING THERE** MRT 서머시 역(NS23) 하차 후 B 출구, 도보 5분 **TEL** +65-6235-3900 **WEB** wildhoney.com.sg **PRICE** 잉글리시 24싱가포르 달러, 유투피언 19싱가포르 달러, 튀니지안 19싱가포르 달러

3 솔트 그릴 & 스카이 바 by 루크 망간 SALT GRILL & SKY BAR BY LUKE MANGAN
호주를 대표하는 셰프 루크 망간의 파인다이닝 레스토랑인 솔트 그릴 &

스카이 바 by 루크 망간. 호주 식재료와 신선한 싱가포르의 제철 재료를 사용한 루크 망간표 컨템퍼러리 요리를 맛보자.
OPEN 오전 11시~오후 1시 45분, 오후 6시~9시 45분, 애프터눈 티 금~일요일 오후 2시 30분~4시 45분, 스카이 바 오전 11시~오후 11시 **LOCATION** Orchard, 2 Orchard Turn, #55-01 & #56-01, Singapore 238801 **GETTING THERE** MRT 오차드 역(NS22)과 연결 **TEL** +65-6592-5118 **WEB** www.saltgrill.com **PRICE** 이그제큐티브 런치 1인분 49싱가포르 달러부터, 테이스팅 메뉴 160싱가포르 달러

4 남남 누들 바 NAMNAM NOODLE BAR
베트남 출신 셰프 남남이 고향의 맛을 그리며 오픈한 베트남 음식점. 로컬 사이에서 쌀국수가 맛있는 곳 중 하나로 손꼽히며, MSG를 쓰지 않는 것이 특징이다.
OPEN 오전 8시~오후 9시 30분 **LOCATION** Wheelock Place, 501 Orchard Rd., #B2-02, Singapore 238880 **GETTING THERE** MRT 오차드 역(NS22) 하차 후 E 출구, 도보 2분 **TEL** +65-6735-1488 **WEB** www.namnamnoodlebar.com.sg **PRICE** 치킨 쌀국수 9싱가포르 달러, 반 미 7.50~8.50싱가포르 달러

5 스트레이츠 키친 STRAITS KITCHEN
나시 레막, 사테, 삼발 소스로 맛을 낸 생선 요리 등 타이완, 인도, 말레이시아, 중국 음식에 뿌리를 둔 갖가지 싱가포르



로컬 푸드를 한자리에서 뷔페식으로 맛볼 수 있다. 주방이 오픈 키친 형태라 조리 과정을 직접 보는 즐거움도 있다. 그랜드 하얏트 싱가포르 1층에 위치한다.
OPEN 오전 6시 30분~10시 30분(토, 일요일은 오전 11시까지), 낮 12시~오후 2시 30분(토, 일요일 낮 12시 30분~오후 3시), 오후 6시 30분~10시 30분 **LOCATION** Grand Hyatt Singapore, 10 Scotts Rd., Singapore 228211 **GETTING THERE** MRT 오차드 역(NS22) 하차 후 A 출구, 도보 2분 **TEL** +65-6738-1234 **WEB** www.singapore.grand.hyattrestaurant.com/straitskitchen **PRICE** 런치 52싱가포르 달러, 디너 62싱가포르 달러(어른 기준)

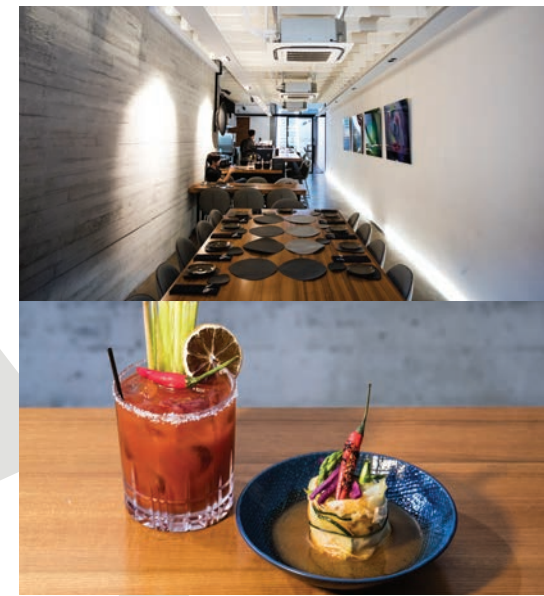
6 새미스 커리 SAMY'S CURRY
데시힐 초입에 위치한 새미스 커리는 지금으로부터 50여 년 전, 이 일대에 가장 처음 자리를 잡은 인도 음식 전문점이다. 난과 탄두리 치킨, 생선 커릴릿, 피시 헤드 커리 등 대표적인 싱가포르식 인도 요리가 모두 있다. 상큼한 라사와 함께 즐길 것을 추천한다.
OPEN 수~월요일 오전 11시~오후 3시, 디너 오후 6시~10시, 화요일 휴무 **LOCATION** 25 Dempsey Rd., Singapore 249670 **GETTING THERE** MRT 파러로드 역(CC20) 하차 후 A 출구, 도보 21분 **TEL** +65-6472-2080 **WEB** www.facebook.com/Samys-Curry-158041641038214 **PRICE** 1인분 15~35싱가포르 달러

7 PS.카페 PS.CAFE
데시힐의 인구밀도를 높이는 데 가장 큰 공을 세운 곳. 울창한 숲속 유리 산장 같은 로맨틱한 분위기와 홈메이드 케이크로 유명하다. 친한 품미의 더블 초콜릿 케이크가 베스트셀러. 미소 소스를 넣은 대구 요리를 비롯해 일식, 양식 메뉴를 갖췄다. 아쉽게도 예약은 받지 않는다.
OPEN 월~목요일 오전 8시~오후 11시, 금, 토요일 오전 8시~새벽 1시(공휴일 전날은 새벽 1시까지) **LOCATION** 28B Harding Rd., Singapore 249549 **GETTING THERE** MRT 퀸스타운 역(EW19) 하차 후 B 출구, 도보 18분 **TEL** +65-9070-8782 **WEB** www.pscafe.com **PRICE** 아이스크림 16싱가포르 달러, 식사 23싱가포르 달러부터



CHINATOWN & TIONG BAHRU
차이나타운 & 티옹 바루

CHINATOWN & TIONG BAHRU



미즈 어뮤즈 MUSE AMUSE
차이나타운의 오래된 슝 하우스에 세련된 레스토랑 겸 바가 생겼다. 싱가포르의 시계 수입 브랜드 더 카본 컬렉티브 The Carbon Collective에서 전개하는 미즈 어뮤즈다. 유리창에 쓰인 'Amuse'란 글씨가 간판의 전부로 '아는 사람'만 찾는 곳이다. 좁고 길쭉한 공간을 따라 테이블과 오픈 키친이 놓인 곳은 레스토랑, 계단 아래 작은 공간은 바, 계단 위쪽은 테라스와 프라이빗 룸으로 나뉜다. 미로처럼 이어지는 공간 구획이 인상적이다. 우리로 만든 파이, 참기름과 뽕암 소스를 넣은 라타투이, 달걀노른자를 얹어 한국식으로 만든 타르타르 등 아시안 요리를 변형시킨 타파스와 이에 어울리는 뽕암 블러디메리, 망고 스티키 라이스 같은 이름의 칵테일을 준비해 눈과 입이 즐겁다.

OPEN 월~토요일 낮 12시~밤 12시, 일요일 휴무
LOCATION 289 South Bridge Rd., Singapore 058835
GETTING THERE MRT 차이나타운 역(NE4/DT19) 하차 후 A 출구, 도보 4분 **TEL** +65-8786-8666 **WEB** www.thecarbonco.com
PRICE 뽕암 블러디메리 25싱가포르 달러, 망고 스티키 라이스 25싱가포르 달러, 우리 파이 티 2조각 15싱가포르 달러, 타르타르 18싱가포르 달러

그리노터 GRIGNOTER
싱가포르를 포함해 동남아시아를 대표하는 스타 셰프 저스틴 퀘크 Justin Quek이 티옹 바루에 새 레스토랑을 열었다. 프랑스어로 '조금씩 먹다란 뜻을 지닌 그리노테다. 셰프는 젊은 미식가에게 보다 폭넓은 경험을 선사하고자, 이제껏 그가 전개했던 파인 다이닝 레스토랑보다 캐주얼한 분위기와 합리적인 가격대로 메뉴를 준비했다. 기존 레스토랑에서 보여주었던 프렌치-아시안 스타일 스낵과 간단한 식사 요리를 선보이며, 여기에 잘 어울리는 훌륭한 와인 리스트를 마련했다. 세계 대회에서 수상한 와인부터 그랑 크뤼 나 크뤼 아티장 같은 보르도 지역 최상품 와인, 대중에게 잘 알려지지 않은 소규모 와이너리의 와인 등을 갖춰, 보르도 와인협회(CIVB)의 보증을 받았다.



"싱가포르의 젊은 미식가와 와인 애호가에게 폭넓은 경험을 선사하고 싶어 시작한 공간이다. 근사한 페어링을 준비했다." - 저스틴 퀘크



OPEN 월~토요일 낮 12시~오후 10시, 일요일, 공휴일 휴무
LOCATION 2 Teck Lim Rd., Singapore 088380 **GETTING THERE** MRT 아우트림 파크 역(EW16/NE3) 하차 후 H 출구, 도보 2분 **TEL** +65-6438-3802 **WEB** grignoter.justinquek.com
PRICE 차를 그릴드 스테이크 프리츠 29싱가포르 달러, 루 수이 이베리코 폴드 포크 만타우 16싱가포르 달러



테라TERRA

테라는 도쿄-이탈리언 퀴진을 선보이는 레스토랑이다. 도쿄에서 태어난 오너 셰프 세이타 나카하라(Seita Nakahara)는 모든 나라의 요리법이 '식재료'로 연결되어 있다 생각해 유년 시절을 보냈던 도쿄의 요리와 그가 공부한 이탈리아의 요리법을 한데 섞어 독특한 요리를 만들어낸다. 일본 각지에서 공수한 성개로 만든 스파게티, 구운 가리비와 채소 등 일본 식재료를 이탈리언 퀴진으로 만들어 오마카세 형태로 제공한다. 오마카세란 그날그날 신선한 제철 식재료를 셰프가 선별해 요리를 내어주는 것을 뜻한다. 이때 어떤 재료를 사용하는냐에 따라 가격이 달라진다. 여기에 어울리는 와인 리스트도 갖췄다.

OPEN 월~토요일(토요일은 디너만) 낮 12시~오후 3시, 오후 6시 30분~11시, 일요일 휴무 **LOCATION** 54 Tras St, Singapore 078993 **GETTING THERE** MRT 탄중파가 역(EW15) 하차 후 A 출구, 도보 3분 **TEL** +65-9751-2145 **WEB** www.terraiseita.com **PRICE** 런치 오마카세 세트 42~58싱가포르 달러, 디너 오마카세 세트 128~208 싱가포르 달러

차이나타운 푸드 스트리트CHINATOWN FOOD STREET

차이나타운의 호커 센터인 차이나타운 푸드 스트리트는 중국 요리를 포함한 로컬 음식을 판매하는 곳이다. 2013년 재정비 사업을 통해 말끔한 모습으로 탄생해, 최근 싱가포르 여행객 사이에서 꼭 가봐야 할 곳으로 꼽힌다. 스미스 스트리트를 따라 늘어진 호커 사이사이에 넓고 깔끔한 좌석이 있으며 그 주변을 차이나타운의 옛 풍경을 그대로 살린 건물이 둘러싸고 있다. 센터의 시작과 끝, 중앙엔 호커를 소개하는 지도와 음식 사진이 있어 먹고 싶은 것을 고르기 쉽다. 추천 호커는 시푸드 그릴 레스토랑인 분 탕 스트리트 BBQ 시푸드, 싱가포르식 볶음국수 케이테오를 파는 푸드 스트리트 케이테오 미 등이며 홈페이지에서 입점한 호커를 볼 수 있다. 호커 외에 건물 안에도 식당이 있다.

OPEN 오전 11시~오후 11시 **LOCATION** Smith St, Singapore 058938 **GETTING THERE** MRT 차이나타운 역(NE4/DT19) 하차 후 A 출구, 도보 2분 **WEB** chinatownfoodstreet.sg **PRICE** 분 탕 스트리트 BBQ 시푸드의 시푸드 BBQ 10~15싱가포르 달러, 푸드 스트리트 프라이드 케이테오 미의 케이테오 5싱가포르 달러



티플링 클럽TIPPLING CLUB

싱가포르의 힙스터는 탄중파가 로드Tanjong Pagar Rd.로 모인다. 이 길에서 술과 음식 모두를 완벽하게 먹고 싶다면 티플링 클럽으로 향해볼 것. 페어링을 가장 중시해 모든 요리를 술과 짝지어 판매하고 있으며 올해 아시아 베스트 바 11위, 아시아 베스트 레스토랑 27위를 동시에 차지했다. 유쾌하고도 실험적인 음식을 만드는 것으로 유명한 오너 셰프 라이언 클리프트는 어디에서도 맛볼 수 없는 각테일을 소개한다. 메뉴판 대신 건네주는 각기 다른 향을 담은 다양한 시향지부터 특별한 '레인Rain', '포레스트Forest' 등 감상적인 이름이 적힌 각테일은 모양마저 하나의 작품 같다.

"싱가פור는 미식 문화가 고도로 발달한 도시다. 티플링 클럽은 바와 다이닝 2가지를 모두 완벽하게 즐길 수 있는 곳이다." - 조 스크랴트

OPEN 월~토요일 낮 12시~밤 12시, 브레이크 타임 오후 3시~6시, 일요일 휴무 **LOCATION** 38 Tanjong Pagar Rd., Singapore 088461 **GETTING THERE** MRT 아우트럼 파크 역(EW16/NE3) 하차 후 H 출구, 도보 5분 **TEL** +65-6475-2217 **WEB** www.tipplingclub.com **PRICE** 런치 2코스 46싱가포르 달러, 3코스 60싱가포르 달러, 디너 클래식 코스 170싱가포르 달러(와인 페어링 시 275싱가포르 달러 추가)

티옹 바루 갈리시아 페이스트리TIONG BAHRU GALICIER PASTRY

논야 쿠에Nonya Kueh는 코코넛과 팜슈거 등을 넣어 만드는 페라나칸식 디저트다. 생김새와 식감이 일본식 화과자에 가까우며 오랫동안 싱가포르 사람들의 간식거리로 사랑받았다. 티옹 바루 갈리시아 페이스트리는 논야 쿠에를 전통적인 방식으로 만들어 파는 제과점. 1910년경에 문을 열어, 100년이 넘는 역사를 자랑한다. 이제는 고전적인 레시피로 논야 쿠에를 만드는 곳이 드문 탓에 이 오래된 가게에는 여전히 단골 손님이 넘친다. 색색의 페라나칸식 빵과 과자가 놓인 테이블 너머로 오너 가족이 손으로 직접 반죽을 빚고 말고 고는 모습을 볼 수 있다. 오너인 제니 소Jenny Soh는 폭신폭신한 반죽을 슬쩍 굳혀 만든 '레이디스 핑거스'를 추천했다. 반죽 사이에 피넛 버터를 얇게 발라 고소하고 달콤한 맛이 부드럽게 퍼진다.

OPEN 화~일요일 오전 10시~오후 8시 30분, 월요일 휴무 **LOCATION** 55 Tiong Bahru Rd., #01-39, Singapore 160055 **GETTING THERE** MRT 아우트럼 역(NE3/EW16) 하차 후 A 출구, 도보 11분 **TEL** +65-6324-1686 **PRICE** 오렌지 판단 타피오카 케이크 0.6싱가포르 달러





포티 핸드스 40 HANDS
오래된 저층 아파트가 등성등성 있던 평범한 티옹 바루를 힙스터의 아지트로 만드는 역할을 한 카페. 약 33제곱미터 남짓한 공간에 10여 개의 작은 테이블이 마련되어 있다. 2011년 오픈 이후 지금까지 카페 자체에 애정을 가지고 찾는 이들의 발걸음이 끊이지 않는다. 샌드위치와 샐러드, 컵케이크, 타르트 등이 메뉴에 올라 있으며 싱가포르에서 가장 맛있는 커피를 선보이는 곳 중 하나다. 매일 오전 7시 30분에 문을 열어 아침 식사도 가능하게 예그 베네딕트, 베이컨드 예그, 스크램블드예그를 올린 빅 브렉퍼스트 등 모두 달걀을 사용하는 메뉴다. 간판이 잘 보이지 않으니 유심히 살펴봐 찾아갈 것. 지금의 티옹 바루를 만든 히로인으로 함께 거론되는 독립 서점 북스액추얼리BooksActually와 같은 길가에 있다.

OPEN 일~수요일 오전 7시 30분~오후 7시, 목~토요일 오전 7시 30분~오후 10시 **LOCATION** 78 Yong Siak St, #01-12, Singapore 163078 **GETTING THERE** MRT 티옹 바루 역(EW17) 하차 후 A 출구, 도보 8분 **TEL** +65-6225-8545 **WEB** www.40handscoffee.com **PRICE** 아침 식사 20싱가포르 달러 이하, 커피 5~8싱가포르 달러

타이거즈 밀크 TIGER'S MILK
전 세계적으로 페루 음식이 주목받고 있다. 싱가포르 차이나타운에도 페루 음식을 주로 내는 루프톱 바가 있다. 페루의 대표 음식인 세비체Ceviche에 들어가는 소스인 타이거즈 밀크를 바 이름으로 뒀다. 이곳에서는 농여회로 만든 새콤한 세비체, 매콤하게 볶은 새우에 망고 슬라이스를 얹은 감바스Gambas 등 페루 음식을 맛볼 수 있다. 함께 곁들일 수 있는 술은 페루의 전통주 피스코Pisco로, 레몬과 달걀을 넣은 전통적인 피스코 사위부터 독특한 향취가 나는 허브인 핀단임이나 과일 등을 넣어 변형한 피스코까지 다채롭게 준비했다. 가볍게 먹을 수 있는 그릴 요리도 있다. 매장을 가득 채운 라틴 아메리카 음악이 식욕과 함께 흥을 돋우어준다.

OPEN 월~토요일 오후 5시~밤 12시, 일요일 휴무 **LOCATION** 28 Ann Siang Rd., Singapore 069708 **GETTING THERE** MRT 차이나타운 역(NE4) 하차 후 B 출구, 도보 5분 **TEL** +65-6808-2183 **WEB** theclub.com.sg/restaurant-bars/tigers-milk **PRICE** 타이거 밀크 세비체 29싱가포르 달러, 피스코 사위 18싱가포르 달러



1 아 치앙쇼 포리지AH CHIANG'S PORRIDGE

1971년부터 영업을 해온 아 치앙쇼 포리지는 티옹 바루에서 소문난 맛집으로 길게 줄을 서는 집 중 하나다. 광둥 지방 스타일의 걸쭉하고 부드러운 죽 맛이 일품이며, 닭고기, 생선, 돼지고기 등 원하는 재료를 추가할 수 있다. 저녁 식사로 먹어도 든든할 만큼 양이 푸짐하다. **OPEN** 오전 6시~오후 11시 **LOCATION** 65 Tiong Poh Rd., #01-38, Singapore 160065 **GETTING THERE** MRT 아우트럼 파크 역(NE3/EW16) 하차 후 B 출구, 도보 10분 **TEL** +65-6557-0084 **WEB** www.facebook.com/ahchiangporridge **PRICE** 센터리 예그 포리지 4싱가포르 달러, 로우 송 피시 슬라이스 3.20싱가포르 달러부터

2 포테이토 헤드 포크POTATO HEAD FOLK

인도네시아 발리에서 포테이토 헤드 비치 클럽Potato Head Beach Club을 운영하는 PTT 패밀리가 만든 라운지 바, 버거와 프라이 등의 메뉴를 선보이며, 밤이 되면 마치 비치 클럽에 온 듯 2층부터 4층 루프톱 바까지 건물 전체에 신나는 음악이 울려 퍼진다. **OPEN** 2층 화~일요일 오전 11시~밤 12시, 3~4층 루프톱 바 화~일요일 오후 5시~밤 12시, 일요일 휴무 **LOCATION** 36 Keong Saik Rd., Singapore 089143 **GETTING THERE** MRT 아우트럼 파크 역(NE3/EW16) 하차 후 H 출구, 도보 2분 **TEL** +65-6327-1939 **WEB** www.pttheadfolk.com/restaurants-bars-in-singapore **PRICE** 베이비 휴이 버거 20싱가포르 달러, 너티 프라이즈 9싱가포르 달러, 바닐라 아이스 밀크셰이크 9싱가포르 달러

3 통 흥 페이스트리스트TONG HENG PASTRIES

매일 예그 타르트를 사려는 사람들로 붐비는 제과점. 퍼프 페이스트리와 쇼트 크러스터 페이스트리의 식감을 모두

가진 도우, 닭이 넣은 지 48시간이 안 된 달걀만을 써서 만든 부드러운 커스터드가 맛의 비밀이다. **OPEN** 오전 9시~오후 10시 **LOCATION** 285 South Bridge Rd., Singapore 058833 **GETTING THERE** MRT 차이나타운 역(NE4) 하차 후 B 출구, 도보 4분 **TEL** +65-6223-3649 **WEB** www.tongheng.com.sg **PRICE** 예그 타르트 1.7싱가포르 달러

4 맥스웰 푸드 센터MAXWELL FOOD CENTRE

싱가포르에서 가장 오래된 푸드 센터. 입구에 '싱가포르에서 먹어야 할 음식 10' 리스트를 두어 싱가포르인의 술 푸드를 친절하게 알려준다. 특히 티안 티안 치킨라이스Tian Tian Chicken Rice 앞에는 주문하려는 사람들이 긴 줄을 선다. **OPEN** 오전 8시~새벽 2시, 티안 티안 치킨라이스 오전 10시~오후 9시, 월요일 휴무 **LOCATION** 1 Kadayanallur St, Singapore 069184 **GETTING THERE** MRT 차이나타운 역(NE4) 하차 후 B 출구, 도보 4분 **TEL** +65-6225-5632 **PRICE** 티안 티안 치킨라이스 3.5싱가포르 달러

5 루차 로코LUCHA LOCO

최근 차이나타운 미식 신에서 반드시 기억해야 할 거리는 덕스턴 힐Duxton 헤이다. 루차 로코는 덕스턴 힐 중턱에 있는 타케리아(타코 전문 멕시코 식당)이자 가든 바, 밤이 되면 문 밖 작은 정원에는



스탠딩 파티 분위기가 펼쳐진다. 8명 이상 단체가 아닐 경우 예약이 불가능하다. **OPEN** 화~금요일 낮 12시~밤 12시, 토요일 오후 6시~밤 12시, 월, 일요일 휴무 **LOCATION** 15 Duxton Hill, Singapore 089598 **GETTING THERE** MRT 아우트럼 파크 역(NE3/EW16) 하차 후 H 출구, 도보 5분 **TEL** +65-6226-3938 **WEB** www.luchaloco.com **PRICE** 타코 9~10싱가포르 달러, 테킬라 샷 12싱가포르 달러, 멕시칸 물 16싱가포르 달러

6 오픈 도어 폴리시OPEN DOOR POLICY

뉴욕 맨해튼의 근사한 레스토랑에 온 것 같은 분위기 덕에 주말 브런치 타임마다 만석이 된다. 신선한 재료로 만든 심플한 요리를 선보인다. **OPEN** 월~목요일, 일요일 오후 6시~11시, 금, 토요일 오후 6시~밤 12시, 브런치 토, 일요일 오전 11시~오후 4시, 화요일 휴무 **LOCATION** 19 Yong Siak St, Singapore 168650 **GETTING THERE** MRT 티옹 바루 역(EW17) 하차 후 A 출구, 도보 8분 **TEL** +65-6221-9307 **WEB** www.odpsingapore.com **PRICE** 브런치 24~30싱가포르 달러, 주스 12싱가포르 달러, 칵테일 20싱가포르 달러

7 티옹 바루 베이커리TIONG BAHRU BAKERY

티옹 바루에 매일 아침 고소한 크루아상 냄새와 커피 향을 풍기는 빵집. 3대째 제빵사인 집안에서 태어난 프랑스 출신 셰프, 골트란 쉐리에Gontran Cherrier와 싱가포르의 유명 F & B 그룹인 스파 에스프리 그룹Spa Esprit Group의 합작품이다. 자칭 타칭 싱가포르에서 크루아상이 가장 맛있는 곳. **OPEN** 매일 오전 8시~오후 8시 **LOCATION** 56 Eng Hoon St, #01-70, Singapore 160056 **GETTING THERE** MRT 아우트럼 파크 역(NE3/EW16) 하차 후 A 출구, 도보 11분 **TEL** +65-6220-3430 **WEB** www.tiongbahrubakery.com **PRICE** 크루아상 2.9싱가포르 달러



LITTLE INDIA & KATONG

리틀 인디아 & 카통

LITTLE INDIA & KATONG



"싱가포르의 문화가 담긴 카통은 주거지역이다. 도심보다 여유로운 곳에서 트렌디한 요리를 맛볼 수 있다." - 콘스탄티노 볼록베르겐

🍷 파이어베이커 FIREBAKE

파이어베이커의 아침 풍경은 매우 뜨겁다. 주방 절반을 차지한 거대한 화덕 2개에 나무를 넣어 불을 지피기 시작하기 때문이다. 이곳은 150년 이상 된 화덕과 1880년대에 사용된 난로 등으로 빵과 요리를 만드는 베이커하우스 겸 레스토랑이다. 이때 화덕과 난로에 사용하는 나무는 호주 목공소에서 버려지는 자투리 목재다. 이곳에서 판매하는 투박한 모양의 빵만큼 이들이 요리를 만들 때 내세우는 원칙은 단순하다. 바로 좋은 재료를 사용하는 것. 노르웨이에서 공수하는 물과 사워도를 비롯해 세계 각지에서 그때그때 공수하는 신선한 재료, 최상급 올리브유와 소금, 버터 등 재료만으로도 그 맛의 순수함이 느껴진다. 아침, 점심, 저녁 어느 시간대나 찾기 좋은 곳이다.

OPEN 화~일요일 오후 6시~오후 10시, 목~일요일 오전 11시 30분~오후 5시 30분, 토, 일요일 오전 8시 30분~오후 11시 30분, 월요일 휴무 LOCATION 237 East Coast Rd., Singapore 428930 GETTING THERE MRT 유노스 역(EW7) 하차 후 A 출구, 도보 21분 TEL +65-6440-1228 WEB www.firebake.sg PRICE 브레드 보드 10싱가포르 달러

🍷 버드버드 BIRD BIRD

미국 남부의 카페 겸 레스토랑을 표방한 버드버드는 지금 싱가포르 젊은이들이 좋아하는 공간이다. 동서양을 넘나드는 창의적인 브런치 메뉴와 트렌디한 인테리어로 유명한 아티초크의 대표 비오른 셴Bjorn Shen이 여행 중 얻은 아이디어로 만들었다. 미국 남부식 프라이드치킨을 메인 요리로 내세우고 이에 곁들이는 맥 & 치즈, 감자튀김, 샐러드 등을 비롯해 식후에 좋은 아이스크림, 도넛을 판매한다. 치킨은 시즈닝을 얹지 않은 오리지널 남부식과 자타르, 레몬, 풀로 양념한 레바논식, 다양한 향신료와 라임을 얹은 방콕식 등이 있으며 각각에 어울리는 소스가 나온다. 이 치킨에 딱딱하게 구운 콘브레드 와플을 곁들이면 완벽한 미국 남부의 식탁이 완성된다. 훌륭한 맥주 리스트도 갖췄다.

OPEN 화~일요일 오전 11시~오후 11시, 월요일 휴무 LOCATION 97 Frankel Ave., Singapore 458222 GETTING THERE MRT 켄반간 역(EW6) 하차 후 A 출구, 도보 14분 TEL +65-6694-8270 WEB birdbirdsg.com PRICE 모든 치킨 1마리 49싱가포르 달러, 반마리 25싱가포르 달러, 콘브레드 와플 3싱가포르 달러, 트러플드 커피 후라이즈 12싱가포르 달러, 샐러드 6싱가포르 달러





힐 스트리트 타이 화 포크 누들 HILL STREET TAI HWA PORK NOODLE

미쉐린 1스타의 요리를 단돈 6싱가포르 달러에 맞출 수 있다. 싱가포르 전통 음식 중 하나인 박출미Bak Chor Mee로 유명한 호커, 힐 스트리트 타이 화 포크 누들에서다. 평균 대기 시간이 30분 이상이지만 현지인도 찾는 맛집으로 올해까지 2년 연속 미쉐린 1스타를 받았다. 박출미는 돼지고기 국수로, 얇게 썬 돼지고기와 간 돼지고기, 돼지고기 완자와 만두, 납작하게 말린 생선뼈에 식초와 매운 심발 소스를 섞어 맛을 낸 요리다. 삼삼한 듯하면서도 알싸하고 혀끝에 오래 남지 않는 매운맛이 특징이다. 1932년 힐 스트리트에서 시작해 2005년 크로퍼드 레인Crawford Lane으로 이전한 뒤에도 2대째 그 명성을 이어오고 있다. 박출미는 매콤한 건면 외에 구수한 맛의 하얀 국물 버전도 있다.

OPEN 오전 9시 30분~오후 9시, 첫째, 셋째 월요일 휴무
LOCATION 466 Crawford Ln, #01-12, Singapore 190465
GETTING THERE MRT 라벤더역(EW11) 하차 후 A 출구, 도보 3분 TEL +65-6292-7477 PRICE 박출미(샤이즈에 따라) 6~10싱가포르 달러

블루 재스민 BLUE JASMINE

글로벌 호텔 체인 브랜드 파크호텔그룹의 새 호텔, 파크 호텔 파러 파크Park Hotel Farrer Park 5층에 들어선 블루 재스민은 타이에서 공수한 식재료로 만든 일품요리를 맛볼 수 있는 곳이다. 새우 뚝암꿍, 옐로 커리, 그린 망고 샐러드 등 타이 대표 음식을 전통적인 방법에 따라 만들어낸다. 이 중 인상적인 요리는 크랩 미트 옐로 커리Crab Meat Yellow Curry다. 타이에서 차로 많이 마시는 블루 재스민을 넣어 푸른 빛깔이 도는 누들을 함께 내주는데, 시각적인 즐거움을 준다. 세미 뷔페에서는 매일 조금씩 바뀌는 타이 요리를 다양하게 맛볼 수 있다. 리틀 인디아 지역에 몇 없는 힐랄 음식점이기도 하다.

OPEN 오전 11시 30분~오후 2시 30분, 오후 6시~10시
LOCATION 10 Farrer Park Station Rd., Level 5, Singapore 217564
GETTING THERE MRT 파러 파크역(NE8)과 아이집 TEL +65-6824-8851 WEB www.bluejasmine.com.sg
PRICE 새우 뚝암 20싱가포르 달러, 록살은 19싱가포르 달러, 크랩 미트 옐로 커리 26싱가포르 달러, 망고 스티키 라이스 14싱가포르 달러



"리틀 인디아 지역에선 싱가포르의 전통문화를 경험할 수 있다. 싱가포르를 잘 알고 싶다면 꼭 찾아야 할 동네다." - 브라이언 칸산



나인서티 NINETY

싱가포르를 대표하는 초콜릿 브랜드 어풀리 초콜릿Awfully Chocolate에서 만든 레스토랑 겸 카페 겸 술집이다. 좋은 재료를 사람의 손을 거쳐 신선하게 만들어야 한다는 브랜드 철학에 기반해 요리를 만든다. 메뉴는 샌드위치 같은 델리, 아침 식사로 좋은 브런치 요리, 파스타와 스테이크 등 캐주얼한 유려미인 요리가 주를 이룬다. 요리에 들어가는 소스와 빵은 모두 당일에 만든다. 음식 종류가 폭넓어 누가 찾아가도 취향에 맞는 요리를 선택할 수 있다. 브랜드를 유명하게 만든 초콜릿 케이크인 '올 초콜릿'은 반드시 맛봐야 한다. 싱가포르 내에서 가장 맛있는 초콜릿 케이크를 만든다는 그들의 자부심이 느껴지는 맛이다.

OPEN 월~목요일 낮 12시~오후 11시, 토요일 오전 9시 30분~새벽 1시, 일요일 오전 9시 30분~오후 11시, 금요일, 공휴일 전날 낮 12시~새벽 1시
LOCATION 131 East Coast Rd., Singapore 428816
GETTING THERE MRT 유노스역(EW7) 하차 후 A 출구, 도보 22분 TEL +65-6345-2190 WEB www.ac9thirty.com
PRICE 브레퍼스트 14~19싱가포르 달러, 델리 10~12싱가포르 달러, 올 초콜릿 8싱가포르 달러, 다크 초콜릿 마티니 15싱가포르 달러

더 바나나 리프 아폴로 THE BANANA LEAF APOLO

피시 헤드 커리는 말레이반도에 정착한 인도계 이민자들이 탄생시킨 요리다. 싱가포르에서도 즐겨 먹어 대표적인 로컬 음식이 됐다. 더 바나나 리프 아폴로는 1974년부터 40년 넘게 피시 헤드 커리와 크랩 요리를 하고 있는 인도 음식점, 리틀 인디아 및 싱가포르에 거주하는 인도 사람들이 가장 맛있는 피시 헤드 커리를 파는 곳으로 손꼽는다. 족히 400석은 되어 보이는 넓은 홀에 자리를 잡고 앉으면 쟁반처럼 넓은 바나나잎과 물티슈를 먼저 내준다. 여기서 바나나잎은 다음 아난 찹시 역할을 한다. 여기에 음식이 올려지면 물티슈로 손을 깨끗이 닦은 후 진짜 인도인처럼 손으로 음식을 집어 먹으면 된다. 스푼과 포크를 사용하고 싶다면 따로 요청할 것.

OPEN 오전 10시 30분~오후 10시 30분
LOCATION 48 Serangoon Rd., #01-32, Singapore 217959
GETTING THERE MRT 리틀 인디아역(NE7/DT12) 하차 후 C 출구, 도보 3분 TEL +65-6333-6111 WEB www.thebananaleafapolo.com
PRICE 아폴로 피시 헤드 커리 소 24싱가포르 달러, 플레인 난 3싱가포르 달러





윈도실 파이 WINDOWSILL PIES
영국에서 생활했던 대표와 실력 좋은 파티시에가 만드는 영국식 파이가 특기인 파이 전문 카페. 바나나 무스에 코냑이 가미된 바나나 아몬드 브리틀, 체리가 듬뿍 들어간 모렐로 체리, 초콜릿 위에 민트 크림을 올린 그래스 호퍼 등 맛과 식재료에 따라 개성 있는 모양으로 만들어, 보기만 해도 군침이 돈다. 파이 메뉴는 보통 한 번에 10종류씩 판매하는데, 구색이 2~3개월마다 조금씩 달라지며 철마다 계절 과일을 사용한 파이를 내놓는다. 로컬 로스터리 카페 리버티 커피Liberty Coffee의 원두를 사용한 커피와 싱가포르 티 브랜드인 그리폰Gryphon의 티를 파이와 함께 즐기면 입안에 천국이 열린다.

OPEN 화~목요일 오전 11시~오후 10시, 금요일 오전 11시~밤 12시, 토요일 오전 10시~밤 12시, 일요일 오전 10시~오후 10시, 월요일 휴무 **LOCATION** 95 Soo Chow Walk, Singapore 575382 **GETTING THERE** MRT 메리마운트 역(CC16) 하차 후 A 출구, 도보 12분 **TEL** +65-9004-7827 **WEB** www.windowsillpies.sg **PRICE** 조각 파이 1개 8~10.5싱가포르 달러, 비프 샌드위치 14싱가포르 달러, 닭가슴살 오징어 파스타 14싱가포르 달러

루마 베베 RUMAH BEBE
언뜻 보면 페라나칸 전통 의복이나 식기를 파는 부티크 습 같다. 하지만 점심시간이 되면 루마 베베는 근사한 델리로 변신한다. 습의 한쪽에 음식이 차려지는데, 바나나잎으로 만 라이스 롤인 림파 우당Rempah Udang, 닭고기와 감자, 양파 등을 넣어 만든 모양으로 구운 커리 퍼프Curry Puff, 유부에 다진 돼지고기와 새우, 밤을 넣고 말아 썰낸 엔고 히앙Nghoh Hiang 등이 그것으로, 가벼운 점심 식사로 딱 좋다. 든든한 식사를 원한다면 전화 혹은 인터넷으로 그날의 메뉴를 주문한다. 습 뒤편에 딸린 부엉이 페라나칸식 닭고기 요리인 아얌 부아 켈루악Ayam Buah Keluak, 크랩 미트볼 수프인 쿠파 바란 케페팅Kuah Bakwan-Kepeting 등을 포장해준다.

OPEN 화~일요일 오전 9시 30분~오후 6시 30분, 월요일 휴무 **LOCATION** 113 East Coast Rd., Singapore 428803 **GETTING THERE** MRT 유노스 역(EW7) 하차 후 A 출구, 도보 23분 **TEL** +65-6247-8781 **WEB** www.rumahbebe.com **PRICE** 림파 우당 1조각 1.5싱가포르 달러, 커리 퍼프 1개 1.5싱가포르 달러, 엔고 히앙 1개 1.5싱가포르 달러



1 김추스 키친 KIM CHOO'S KITCHEN
1945년 이김추Lee Kim Choo 여사가 페라나칸 음식점을 오픈하고 전통적인 논야 라이스 덤플링을 팔기 시작한 것이 김추스 키친의 기원이다. 딸이 지금의 김추스 키친을 오픈해 가업을 잇고 있다. **OPEN** 오전 10시~오후 10시 **LOCATION** 109/111 East Coast Rd., Singapore 428800/428801 **GETTING THERE** MRT 유노스역(EW7) 하차 후 A 출구, 도보 23분 **TEL** +65-6741-2125 **WEB** www.kimchoo.com **PRICE** 논야 라이스 덤플링 2.5싱가포르 달러

2 풍골 나시 레막 센터 PONGGOL NASI LEMAK CENTRE
40년 역사의 풍골 나시 레막 센터는 싱가포르인 사이에서 '나시 레막 맛집'으로 소문난 곳이다. 고풍고돌한 밥에 새우를 비롯한 건어물을 섞어 만든 삼발 소스, 다양한 가짓수의 반찬이 맛을 더한다. **OPEN** 오후 5시 30분~새벽 2시 30분, 목요일 휴무 **LOCATION** 371 Jalan Besar, #01-01, Singapore, 208998 **GETTING THERE** MRT 파라 파크 역(NE8) 하차 후 H 출구, 도보 5분 **TEL** +65-6293-0020 **WEB** www.ponggolnasilemak.com.sg **PRICE** 나시 레막 세트 4.30~5.70싱가포르 달러

3 체 생 황 하드웨어 CHYE SENG HUAT HARDWARE
공업용 기계를 팔던 가게를 개조해 만든 카페. 라벤더 스트리트에 스페셜티 카페 붐을 이끌었다. 직접 블렌딩하고 로스팅한 커피를 판매한다. **OPEN** 화~목요일, 일요일 오전 9시~오후 10시, 금, 토요일 오전 9시~밤 12시, 월요일 휴무 **LOCATION** 150 Tyrwhitt Rd., Singapore 207563 **GETTING THERE** MRT 파라 파크 역(NE8) 하차 후 H 출구, 도보 7분 **TEL** +65-6396-0609 **WEB** www.cshcoffee.com **PRICE** 롱 블랙 핫 5싱가포르 달러, 아이스 6싱가포르 달러, 니트로 콜드 브루 7싱가포르 달러

4 로허 타이 ROCHOR THAI
로허 타이는 타이 중부 스타일의 음식을 내는 레스토랑이다. 타이 중부의 음식은 맵거나 자극적이지 않고 균형 잡힌 맛을 고수한다. 그래서 로허 타이의 암퇘과 그린 커리는 코코넛 오일로 윤기가 찰찰 흐르는 일반적인 암퇘과 달리 맵고 시원하다. **OPEN** 월~목요일 오전 11시 30분~오후 2시 30분, 오후 6시~9시 30분, 금요일 오전 11시 30분~오후 2시 30분, 오후 5시 30분~10시, 토, 일요일 낮 12시~오후 2시 30분, 오후 5시 30분~10시 **LOCATION** 275 Thompson Rd., #01-03, Novena Regency(Opp Novena Church), Singapore 307645 **GETTING THERE** MRT 노베나 역(NS20) 하차 후 B 출구, 도보 5분 **TEL** +65-8797-7080 **WEB** www.rochorthai.sg **PRICE** 송담 까이 겐 12싱가포르 달러, 코르 무양 19싱가포르 달러

5 신포포 브랜드 SINPOPO BRAND
레트로한 분위기의 디저트 카페다. '동남아시아의 신비로운 향'으로 알려진 판단잎으로 만든 타르트, 코코넛 나무에서 추출한 설탕인 굴라 멜라카를 듬뿍 넣은 케이크는 신포포 브랜드의 자랑이다. **OPEN** 화~목요일, 일요일 낮 12시~오후 10시, 금, 토요일 낮 12시~밤 12시, 월요일 휴무 **LOCATION** 458 Joo Chiat Rd., Singapore 427671 **GETTING THERE** MRT 유노스 역(EW7) 하차 후 A 출구, 도보 22분 **TEL** +65-6345-5034 **WEB** www.sinpopo.com **PRICE** 케이크 7~9싱가포르 달러, 음료 5~7싱가포르 달러



6 사쿤탈라 레스토랑 SAKUNTHALA'S RESTAURANT
싱가포르 최초의 인디언-차이나 퓨전 요리를 맛볼 수 있는 곳. 가정식 스타일로 조리하는 피시 헤드 커리와 인도식 양고기 커리인 페퍼 무통으로 명성이 높다. **OPEN** 오전 11시~오후 10시 30분 **LOCATION** 66 Race Course Rd., Singapore 218570 **GETTING THERE** MRT 리버 인디아 역(NE7) 하차 후 E 출구, 도보 3분 **TEL** +65-6293-6649 **WEB** www.sakunthala.com.sg **PRICE** 피시 헤드 커리 소 34.8싱가포르 달러, 대 46.6싱가포르 달러, 페퍼 무통 14.8싱가포르 달러

7 멜빈 시푸드 MELLVIN SEAFOOD RESTAURANT
해산물 요리를 로컬 스타일로 부담 없이 즐길 수 있는 곳. 싱싱한 게를 향긋한 커리 수프에 통째로 끓여 먹는 커리 크랩 비훈, 맑은 국물이 시원한 클레이포트 크랩 비훈이 유명하다. **OPEN** 오후 4시 30분~새벽 2시, 화요일 휴무 **LOCATION** 354 Joo Chiat Rd., #01-01, Singapore 427600 **GETTING THERE** MRT 유노스 역(EW7) 하차 후 A 출구, 도보 18분 **TEL** +65-6366-9985 **PRICE** 칠리크랩 1킬로그램 38~50싱가포르 달러(계절별 상이)

8 328 카통 락사 328 KATONG LAKSA
이스트 코스트 로드를 따라 늘어난 락사 전문점들이 서로 원조를 다투고 있는데 그중에서도 328 카통 락사가 손에 꼽힌다. 매콤한 맛과 고소한 맛이 잘 어우러지며 면을 잘게 잘라 손가락으로 떠먹는 것이 특징이다. 이스트 코스트 지역에 2개의 본점을 운영 중이다. **OPEN** 본점: 오전 8시~오후 10시, 본점2: 오전 10시~오후 9시 **LOCATION** 본점: 51/53 East Coast Rd., Singapore 428770, 본점2: 216/218 East Coast Rd., Singapore 428914 **GETTING THERE** 본점: MRT 유노스 역(EW7) 하차 후 A 출구, 도보 24분, 본점2: MRT 유노스 역(EW7) 하차 후 A 출구, 도보 21분 **TEL** 본점: +65-9021-2384, 본점2: +65-9732-8163 **PRICE** 락사 소 4.5싱가포르 달러, 중 5.5싱가포르 달러, 대 6.5싱가포르 달러



HARBOURFRONT & SENTOSA

하버프런트 & 센토사

HARBOURFRONT & SENTOSA



팅록 HINTUNGLOK HEEN

도론토를 기반으로 활동하는 스타 셰프 수수리 리Susur Lee의 레스토랑 시누아Chinois가 '팅록 힌'으로 이름과 모습을 바꾸었다. 광둥 요리를 모던하게 풀어내는 셰프는 새 레스토랑을 통해 전통 요리를 보다 고급스럽게 보여주고자 한다. 이때 '전통 요리'의 범위는 단지 중식에 한정된 것이 아닌 아시안 요리를 표방하는데, 싱가포르 전통 음식인 락사, 바쿠데도 선보인다. 이곳의 대표 메뉴는 19가지 채소와 허브를 사용한 싱가포르 슬로Singapore Slow다. 토론토와 미주 지역에서 인기를 끌었던 셀러드로 중국, 싱가포르, 말레이시아의 전통적인 신년 음식이다. 면발처럼 길게 채 썬 채소가 내는 아삭한 식감은 다소 간이 센 싱가포르 음식과 궁합이 좋다. 모던한 레스토랑인 만큼 가격은 와인 리스트도 갖췄다.

OPEN 오전 11시 30분~오후 2시 30분, 오후 6시 30분~10시 30분 LOCATION Hotel Michael, 26 Sentosa Gateway, #02-142/143, Singapore 098269 GETTING THERE MRT 하버프런트 역(NE1/CC29) 하차후 E 출구, 도보 16분 TEL +65-6884-7888 WEB www.tunglokheen.com PRICE 싱가포르 슬로 18싱가포르 달러

큐레이트 CURATE

리조트 월드 센토사 내에는 다양한 국가의 미쉐린 스타 레스토랑이 있다. 그중 큐레이트는 운영 방식이 다소 흥미롭다. 시즌별로 각국의 미쉐린 스타 셰프를 초대해 팝업 레스토랑을 여는데, 한 달에 일주일 정도 쇼케이스 형태로 운영하는 방식으로 스타 셰프의 독창적인 요리를 선보인다. 지난해 이탈리아의 3스타 셰프 막시밀리아노 알리모Massimiliano Alajmo의 팝업 레스토랑으로 시리즈 1을 시작해 일본 교토의 미쉐린 스타 마쓰야수 요네무라Masayasu Yonemura, 스페인 마드리드의 라몬 프레이사Ramon Freixa 등 최근 8월까지 시리즈 7을 마쳤다. 특히 시리즈 7에는 국내 셰프인 망글스의 강민구가 초대받았다. 10월에 열릴 시리즈 8은 브뤼셀의 2스타 셰프 알렉산드라 디오나시오Alexandre Dionisio가 진행한다.

OPEN 화~토요일 오후 6시 30분~10시 30분, 월, 일요일 휴무 LOCATION 26 Sentosa Gateway, Forum, #01-231/232, Singapore 098138 GETTING THERE MRT 하버프런트 역(NE1/CC29) 하차후 E 출구, 도보 16분 TEL +65-6577-7288 WEB www.rwsentosa.com/Curate PRICE 5코스 158싱가포르 달러, 8코스 198싱가포르 달러





오시아 ASIA

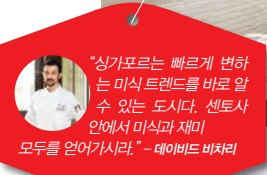
호주식 그릴 요리를 전문으로 하는 오시아는 캐주얼한 분위기에서 신선한 요리를 먹을 수 있는 곳이다. 호주 셀러브리티 셰프 스콧 웹스터 Scott Webster가 꾸린 공간으로 호주 재료를 활용한 차별화된 소스를 얹어 개성을 드러내는 호주식 퀴진을 선보인다. 호주를 포함해 그가 운영하는 농장에서 공수한 재료를 사용해 사철 신선한 음식을 맛볼 수 있다. 이곳의 시그니처 메뉴는 스톤하우스 오븐으로 구운 스테이크와 시푸드, 그리고 플랫 브레드다. 그중 어떤 메뉴와도 궁합이 좋은 플랫 브레드는 겉은 바삭하고 속은 쫄깃한 식감으로 스톤하우스 오븐의 특징을 잘 드러낸다. 인도의 난처법 반죽을 넓게 펼쳐 구운 것으로 6가지 소스 중 하나를 선택 가능하다.

OPEN 월, 화, 목~일요일 낮 12시~오후 2시 30분, 오후 6시~10시 30분, 수요일 휴무 **LOCATION** 26 Sentosa Gateway, Festive Walk, #02-140/141, Singapore 098138 **GETTING THERE** MRT 허버프린트 역(NE1/CC29) 하차 후 E 출구, 도보 16분 **TEL** +65-6577-6560 **WEB** www.osiarestaurant.com **PRICE** 스톤하우스 플랫 브레드 12싱가포르 달러, 팬 프라이드 푸아그라 30싱가포르 달러

프라텔리 FRATELLI

이탈리아의 전설적인 레스토랑 다 비토리오 Da Vittorio는 5명의 형제가 운영하는 곳이다. 싱가포르 센토사의 프라텔리는 이들 형제 중 엔리코 Enrico와 로베르토 Roberto가 2대째 내려온 레시피와 기술을 담아 만든 곳이다. 이탈리아어로 '형제'라는 뜻을 가진 이곳은 한 공간에 2가지 콘셉트를 담았다. 트라토리아와 피차리아가 그것으로, 트라토리아는 저녁 시간에만 운영하며 정통 이탈리아 요리, 피차리아는 셰프 형제가 개발한 보다 가벼운 요리를 제공해 가족 단위 여행객에게 적합하다. 아침에는 호텔 마이클 투숙객을 위한 조식 뷔페를 제공한다.

OPEN 피차리아 낮 12시~오후 2시 30분, 오후 6시~10시 30분, 트라토리아 오후 6시~10시 30분 **LOCATION** Hotel Michael, 26 Sentosa Gateway, #02-144/145, Singapore 098138 **GETTING THERE** MRT 허버프린트 역(NE1/CC29) 하차 후 E 출구, 도보 16분 **TEL** +65-6577-6555 **WEB** www.rwsentosa.com/Homepage/Restaurants/CelebrityChefs/Fratelli **PRICE** 피차리아 피자 26~32싱가포르 달러, 트라토리아 디너 세트 88~148싱가포르 달러



1 제이미스 이탈리아 JAMIE'S ITALIAN

영국의 스타 셰프 제이미 올리버 Jamie Oliver가 런던에서 활동하는 이탈리아인 셰프 제나로 콘타르도와 함께 선보이는 이탈리아 레스토랑이다. 제이미 올리버가 추구하는 요리 철학인 유기농 제철 식재료, 홈메이드 스타일, 편안하게 나누 먹을 수 있는 푸짐한 요리를 경험할 수 있다. **OPEN** 월~목요일 낮 12시~오후 10시, 금요일 낮 12시~오후 11시, 토요일 오전 11시~오후 11시, 일요일 오전 11시~오후 10시 **LOCATION** VivoCity, 1 Harbourfront Walk, #1-165-167, Singapore 098585 **GETTING THERE** MRT 허버프린트 역(NE1) 하차 후 C 출구, 도보 2분 **TEL** +65-6733-5500 **WEB** www.jamieoliver.com/italian/Singapore **PRICE** 파스타 17.50~27싱가포르 달러, 피자 24.50~27싱가포르 달러

2 비보시티 푸드 리퍼블릭 VIVOCITY FOOD REPUBLIC

비보시티 3층에 있는 푸드 리퍼블릭은 싱가포르 도처에 자리한 호커 센터의 현대적인 버전이다. 1900년대 초반의 시장 거리를 재현한 공간에 싱가포르를 비롯해 중국, 일본, 말레이시아, 한국 등 아시아 음식점 30여 개가 있다. **OPEN** 월~목요일 오전 10시~오후 10시, 금, 토요일 오전 10시~오후 10시 30분 **LOCATION** VivoCity, 1 Harbourfront Walk, Level 3, Singapore 098585 **GETTING THERE** MRT 허버프린트 역(NE1) 하차 후 C 출구, 도보 2분 **TEL** +65-6276-0521 **WEB** foodrepublic.com.sg

3 포레스트 레스토랑 FOREST RESTAURANT

차이나식 퀴진에 서양식 해석을 가미한 모던 차이나식 레스토랑. 포레스트의 컨설턴트이자 싱가포르인 셀러브리티 셰프인 샘 령 Sam Leong은 고든 램지 등과 견줄 만한 세계적인 스타 셰프다. **OPEN** 아침 오전 7시 30분~10시 30분, 런치

월~토요일 낮 12시~오후 2시 30분, 디너 오후 6시~10시 30분, 일요일 런치 오후 12시~오후 3시 **LOCATION** Resort World Sentosa, Equarius Hotel, 8 Sentosa Gateway, Level 1, Singapore 098269 **GETTING THERE** MRT 허버프린트 역(NE1) 하차 후 택시로 8분 **TEL** +65-6577-6688 **WEB** www.rwsentosa.com/Homepage/Restaurants/Forest **PRICE** 런치 3코스 42싱가포르 달러, 4코스 56싱가포르 달러, 디너 5코스 138싱가포르 달러, 8코스 198싱가포르 달러

4 라틀리에 드 조엘 로부송 ATELIER DE JOEL ROBUCHON

센토사섬에는 미쉐린 스타 셰프인 조엘 로부송의 레스토랑이 2곳 있다. 그중 조금 더 캐주얼한 분위기로 즐길 수 있는 곳인 라틀리에 드 조엘 로부송. 예약은 필수다. **OPEN** 목~월요일 오후 6시~10시 30분, 화, 수요일 휴무 **LOCATION** Resorts World Sentosa, Hotel Michael, 8 Sentosa Gateway, Level 1, Singapore 098269 **GETTING THERE** MRT 허버프린트 역(NE1) 하차 후 택시로 8분 **TEL** +65-6577-7888 **WEB** www.joel-robuchon.com/en/restaurants-singapore-atelier **PRICE** 아라카르트 37~250싱가포르 달러

5 8누들스 8 NOODLES

젊은 밤색 나무 의자와 테이블, 중국풍의 액자가 멋지게 어우러진 공간. 랍사, 완탕면 등 호커 센터에서 인기 있는 싱가포르인 누들 요리를 깔끔하게 낸다.



OPEN 오전 11시~밤 12시 **LOCATION** Shangri-La's Rasa Sentosa Resort & Spa, 101 Siloso Rd., Level 3, Singapore 098970 **GETTING THERE** MRT 허버프린트 역(NE1) 하차 후 택시로 8분 **TEL** +65-6371-1978 **PRICE** 홈메이드 완탕면 16.80싱가포르 달러, 비프 브리싯 누들 수프 18.80싱가포르 달러

6 노 사인보드 시푸드 NO SIGNBOARD SEAFOOD

마타르 로드 Mattar Rd.의 호커 센터로 시작해 맛있다는 소문이 퍼지면서 성장하다 2014년 초 비보시티까지 진출한 해산물 요리 전문점이다. 싱가포르에서 꼭 들러야 할 3대 칠리크랩 레스토랑 중 하나로 꼽힌다. 칠리크랩 외에 반으로 쪼갠 대나무에 조개를 넣고 마늘을 곁들여 찐 요리도 별미다.

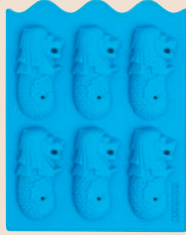
OPEN 오전 11시~오후 10시 30분 **LOCATION** VivoCity, 1 Harbourfront Walk, #03-02, Singapore 098585 **GETTING THERE** MRT 허버프린트 역(NE1) 하차 후 C 출구, 도보 2분 **TEL** +65-6376-9959 **WEB** www.nosignboardseafood.com **PRICE** 호추산 대게 1킬로그램 130싱가포르 달러, 태즈메이니아산 킹크랩 1킬로그램 180싱가포르 달러

7 말레이시안 푸드 스트리트 MALAYSIAN FOOD STREET

페낭 Penang 스타일의 호커엔 미와 클랑 Klang식 바쿠데 등 말레이시아계 싱가포르인 로컬 푸드를 맛볼 수 있다. 구조는 싱가포르 도처에 있는 호커 센터와 같이 22개의 작은 가게로 이루어져 있다. **OPEN** 월, 화, 목요일 오전 11시~오후 10시, 금, 토요일 오전 9시~오후 11시, 일요일 오전 9시~오후 10시, 수요일 휴무 **LOCATION** Resorts World Sentosa, 8 Sentosa Gateway, Singapore 098269 **GETTING THERE** MRT 허버프린트 역(NE1) 하차 후 택시로 8분, 리조트 월드 센토사 내 유니버설 스튜디오 입구 왼쪽 푸드 코트 **TEL** +65-6577-8888(리조트 월드 센토사) **WEB** www.rwsentosa.com/Homepage/Restaurants/AsianCuisine/MalaysianFoodStreet **PRICE** 후엔 키 클레이포트 차킨라사 6~7싱가포르 달러



싱가포르에서 사야 할 기념품



1

크래프트 어셈블리 CRAFT ASSEMBLY

하지 레인에 위치한 리빙 편집 숍이다. 앞치마, 에코백, 쿠션 커버 같은 패브릭 제품, 로컬 디저트 캐릭터가 담긴 냉장고 자석, 마스크 테이프, 노트 등 다양한 소품을 판매한다. 마차 다락방 속 보물 창고 같은 곳이다.

OPEN 월~금요일 낮 12시~오후 8시, 토, 일요일 오전 11시 30분~오후 8시 30분 LOCATION 61 Haji Ln, Singapore 189254 GETTING THERE MRT 부기스 역(EW12/DT14) 하차 후 B 출구, 도보 3분 WEB www.shopcraftassembly.com



2

캣 소크라테스 CAT SOCRATES

로컬 디자이너의 제품과 수입 리빙 소품을 판매하는 숍이다. 싱가포르 내에 2개 지점이 있는데 그중 키통점은 그릇 제품이 다양하다. 로컬 음식 일러스트가 담긴 플라스틱 접시, 멀라이언 얼음 틀 등 실용적인 제품이 많다.

OPEN 화~일요일 낮 12시 30분~오후 9시 30분, 월요일 휴무 LOCATION 448 Joo Chiat Rd., Singapore 427661 GETTING THERE MRT 유노스 역(EW7) 하차 후 A 출구, 도보 22분 TEL +65-6348-0863 WEB catsocrates.wixsite.com/catsocrates



3

하이 썹 포슬린 HAI SENG PORCELAIN

차이나타운 푸드 콤플렉스 1층에 자리한 도자기 숍이다. 다양한 업소용 그릇을 판매한다. 싱가포르의 전통 커피 숍에서 사용하는 커피 잔, 오래된 호커에서 볼 법한 페라칸 문양 접시 등을 찾을 수 있다. 가격은 2싱가포르 달러부터.

OPEN 화~일요일 오전 9시 30분~오후 5시 30분, 월요일 휴무 LOCATION 4 Sago Ln, Singapore 050004 GETTING THERE MRT 차이나타운 역(NE4/DT19) 하차 후 A 출구, 도보 4분 TEL +65-6220-1612 WEB facebook.com/haisengporcelain



4

제니스 웡 JANICE WONG

고급스러운 디저트 기념품을 찾는다면 제니스 웡을 추천한다. '디저트 여왕'이라 불리는 파티시에 제니스 웡의 브랜드다. 초콜릿 안에 위스키나 크림을 채워 넣은 '초콜릿 봉봉'이 대표 제품이며 싱가포르 로컬 음식과 향신료를 넣은 것들도 있다.

OPEN 오전 10시~오후 10시 LOCATION Paragon, 290 Orchard Rd., Singapore 238859 GETTING THERE MRT 오차드 역(NS22) 하차 후 D 출구, 도보 5분 WEB janicewong.com.sg



5

시아 후앗 SIA HUAT

차이나타운 템플 스트리트에 있는 시아 후앗은 동남아시아에서 가장 큰 주방용품 전문 기업이다. 다양한 제품 중엔 멀라이언 모양 몰드, 아시안 느낌이 물씬 풍기는 물고기 모양 몰드도 찾을 수 있다.

OPEN 월~토요일 오전 8시 30분~오후 6시 30분, 일요일 휴무 LOCATION 11 Temple St, Singapore 058559 GETTING THERE MRT 차이나타운 역(NE4/DT19) 하차 후 A 출구, 도보 2분 TEL +65-6223-1732 WEB www.siahuat.com



6

슈퍼마미 SUPERMAMA

싱가포르에서 가장 트렌디한 기념품을 살 수 있는 숍이다. 로컬 아티스트와 협업해 싱가포르 전통과 랜드마크를 담은 제품을 제작, 판매한다. 비치 로드, 에스플레네이드, 아랍 스트리트 인근 지점까지 총 3곳의 지점이 있다.

OPEN 월~목요일, 일요일 오전 11시~오후 8시, 금, 토요일 오전 11시~오후 10시 LOCATION 265 Beach Rd., Singapore 199544(비치로드점) GETTING THERE MRT 부기스 역(EW12/DT14) 하차 후 B 출구, 도보 6분 TEL +65-6291-1946 WEB supermamastore.com





BASIC INFO

수도 싱가포르 **면적** 약 697제곱킬로미터
인구 약 560만 명
GDP 약 2970억 달러(2016 세계은행 기준)
언어 말레이어, 중국어, 타밀어, 영어
종교 이슬람교, 불교, 도교, 기독교, 힌두교 등

다이얼 코드 +65, **체류 중 휴대전화로**
 국제 로밍 서비스를 받으면 국가번호로 자동
 연결된다.

통화와 환율 싱가포르 달러SGD(또는 S\$).
 1싱가포르 달러는 약 841원(2017년 9월
 기준). 환율이 수시로 바뀌는데, 일반적으로
 1싱가포르 달러를 900원 정도로 환산해서
 계산하면 편리하다.

비자 한국인은 최대 90일까지 무비자로
 싱가포르를 여행할 수 있다.

전압 220~240볼트, 3핀 플러그 방식의
 멀티어댑터를 가져가야 한다.

날씨 1년 내내 습도와 기온이 높은 아열대성
 기후. 평균 기온은 섭씨 24~32도, 6~8월이
 가장 덥다. 11~1월은 우기로 스콜이
 빈번하다. 여행에 지장을 줄 정도의 강우량은
 아니다.

GST 환급 싱가포르에서 쇼핑했을 경우
 소비세를 환급해주는 제도. 글로벌 블루
 리펀드, 프리미어 택스 리펀드 기맹점에서
 100싱가포르 달러 이상 구매했을 경우
 7퍼센트 환급이 가능하며, 여권 정보가
 필요하다. 영수증도 반드시 챙길 것. 출국
 시 GST 리펀드 카운터에서 GST 환급 서류

및 영수증, 구매 상품을 보여준다. 물건의
 내역이 찍힌 영수증도 지참할 것. 심사 후
 GST 리펀드 창구에서 환급 검사한 서류를
 내고 현금을 받으면 된다. 환급 금액이
 클 경우 은행 계좌 송금도 가능하다. 단
 수수료를 제한다.

GETTING THERE

공항에서 시내로

MRT
 터미널 2와 연결된 MRT CG2 창국제공항
 역에서 MRT를 탑승, 시티홀 역(NC25/
 EW13)에서 내린다. 32분 소요, 래플스
 플레이스 역(NS26/EW14)도 시내 중심이다.
 1회용 티켓은 편도 2.50싱가포르 달러,
 충전식 교통카드 이지링크ez-link를 이용할
 경우 편도 1.69싱가포르 달러.

공항 리무진 셔틀버스

창국제공항에서 시내의 주요
 호텔까지 연결하는 버스. 입국장의
 그라운드 트랜스포트 데스크로 가면 리무진
 셔틀버스를 안내받을 수 있다. 24시간
 운영한다.

택시

공항에서 택시를 타면 시내 주요 호텔까지 약
 30분가량 걸린다. 요금은 20~40싱가포르
 달러. 도로 이용료 3~5싱가포르 달러, 밤
 12시에서 다음 날 오전 6시까지 적용되는
 심야 할증료는 최종 요금의 50퍼센트.

버스

창국제공항 내 3개 터미널 각 지하층에
 버스 정류장이 있다. 요금은 2.50싱가포르
 달러. 시티홀, 선택 시티, 오차드 로드 등 시내

중심가까지 약 1시간 소요. 36A번과 36B번
 버스가 주요 지점에 정차한다.

PUBLIC HOLIDAYS

1월 1일
 신정 New Year's Day

2월 16일~17일
 구정 Chinese New Year

3월 30일 성금요일
 굿 프라이데이 Good Friday

5월 1일
 노동절 Labor Day

5월 29일
 석가탄신일 Vesak Day

6월 15일
 이슬람 라마단 기념일 Hari Raya Puasa

8월 9일
 싱가포르 독립기념일
 National Day

8월 22일
 이슬람교의 명절 Hari Raya Haji

11월 6일
 힌두교의 명절 Deepavali

12월 25일
 크리스마스 Christmas

※ 2018년 기준, 해마다 공휴일이 변경됨.



1

TWG 티

싱가포르에서 시작된 차 브랜드.
 전 세계 36개 다원에서 가져온
 1000가지 이상의 차를 판매한다.
 케이스가 예뻐서 선물로도 좋다.



2

치킨라이스

싱가포르의 소울 푸드. 치킨라
 이스를 '레다-투-콕'으로 즐긴
 다. 소스가 들어 있어 쌀과 닭고
 기만 준비하면 된다.



3

올드 카롱 코피

'화이트 커피'란 크림, 우유를 넣
 은 커피를 뜻하는 영국식 표현이
 다. 빈티지한 패키지만큼이나 향
 수 어린 다방 커피의 맛.



4

정보 시푸드 칠리크랩 페이스트

싱가포르 3대 칠리크랩 요리
 전문점 중 하나인 정보 시푸드가
 만들었다. 신선하고 통통한
 크랩을 구하는 게 간편.



5

바쿠테 스파이스 믹스

돼지갈비탕인 바쿠테를 끓이는
 데 필요한 여러 가지 향신재를
 티백에 담았다. 돼지갈비와 함께
 넣고 끓이기만 하면 된다.



6

칠리크랩 라면

매콤, 달콤한 칠리크랩 소스로
 맛을 내는 인스턴트 라면으로
 고소한 게살맛이 은은하게
 풍긴다. MSG 무첨가 제품이다.



7

아쌘 락사 라면

락사는 인스턴트 라면으로도
 판매하는데 주재료에 따라 여러
 종류로 나뉜다. 이 제품은 생선을
 넣고 끓인 아쌘 락사 라면.



8

논야커리

페리나칸 스타일 커리. 향신료와
 허브가 듬뻍 들어 있다. 기호에
 맞게 채소나 고기 등을 토포핑으로
 더해 먹으면 된다.



9

부엉이 커피

1956년부터 싱가포르 사람들의
 티타임을 책임지고 있는 커피.
 우리나라로 치면 맥심과 같은
 존재다. 달고 진한 맛.



10

판단쿠키

판단은 싱가포르의 대표 허브다.
 재스민과 바닐라 향이 은은하게
 섞인 판단쿵을 넣어 만든 쿠키는
 남녀노소 모두 즐겨 먹는다.



11

싱가포르 슬링

양증맞은 틴 보틀에 담긴 싱가포
 르의 대표 로컬 콜드드라이.
 진에 체리 브랜드. 레몬주스를
 넣어 상큼, 달콤하다.



마리나 베이 & 싱가포르 리버

63 셀시어스63 CELSIUS 25
 누리NOURI 24
 더 클리포드 피어THE CLIFFORD PIER 25
 데퍼스 커피DAPPERS COFFEE 23
 라비린스LABYRINTH 9
 마칸수트라 글루톤스 베이
 MAKANSUTRA GLUTTONS BAY 13
 무스헤드 키친 타파스 바
 MOOSEHEAD KITCHEN TAPAS BAR 25
 브라시BRAC 21
 베뉴 by 서베스찬VENUE BY SEBASTIAN 22
 사우스브리지SOUTHBRIDGE 23
 아모AMÒ 22
 오스테리아 모차OSTERIA MOZZA 25
 와인 커넥션 타파스 바 & 비스트로
 WINE CONNECTION TAPAS BAR & BISTRO 25
 와일드 로켓WILD ROCKET 25
 춤수이 카페CHOPSUEY CAFÉ 25
 칵 by 자울CHEEK BY JOWL 21
 펀치PUNCH 24

오차드 로드 & 뎀시힐

남남 누들 바NAMNAM NOODLE BAR 31
 뉴턴 푸드 센터NEWTON FOOD CENTRE 30
 더 디스그런틀드 셰프
 THE DISGRUNTLED CHEF 31

루스트ROOST 28
 맨해튼 바MANHATTAN BAR 29
 모르셀즈MORSELS 28
 비 프랭크BE FRANK 29
 새미스 커리SAMMY'S CURRY 31
 서머 팰리스SUMMER PALACE 27
 솔트 그릴 & 스카이 바 by 루크 망간
 SALT GRILL & SKY BAR BY LUKE MANGAN 31
 스트레이츠 키친STRAITS KITCHEN 31
 오픈 팜 커뮤니티OPEN FARM COMMUNITY 27
 와일드 허니WILD HONEY 31
 캔들넛CANDLENUT 30
 P. S. 카페P. S. CAFÉ 31

차이나타운 & 티옹 바루

그리노테GRIGNOTER 33
 루차 로코LUCHA LOCO 37
 맥스웰 푸드 센터
 MAXWELL FOOD CENTRE 37
 메타META 11
 뮤즈 어뮤즈MUSE AMUSE 33
 아 치앙스 포리지
 AH CHIANG'S PORRIDGE 37
 오픈 도어 폴리시OPEN DOOR POLICY 37
 차이나타운 푸드 스트리트
 CHINATOWN FOOD STREET 34
 타이거즈 밀크TIGER'S MILK 36

테라TERRA 35
 통 형 페이스트리스TONG HENG PASTRIES 37
 티옹 바루 갈리시아 페이스트리
 TIONG BAHRU GALICIER PASTRY 35
 티옹 바루 베이커리TIONG BAHRU BAKERY 37
 티플링 클럽TIPLING CLUB 34
 포테이토 헤드 포크 POTATO HEAD FOLK 37
 포티 핸드스40 HANDS 36

리틀 인디아 & 카통

328 카통 락사328 KATONG LAKSA 43
 나인서티NINETY 41
 더 바나나 리프 아폴로
 THE BANANA LEAF APOLO 41
 루마 베베RUMAH BEBE 42
 로허 타이ROCHOR THA 43
 멜빈 시푸드MELLVIN SEAFOOD RESTAURANT 43
 버드 버드BIRD BIRD 39
 블루 재스민BLUE JASMINE 40
 신포포 브랜드SINPOPO BRAND 43
 사쿤탈라스 레스토랑
 SAKUNTHALA'S RESTAURANT 43
 윈도우실 파이SINPOPO BRAND 42
 체 생 핫 하드웨어
 CHYE SENG HUAT HARDWARE 43
 김추스 키친KIM CHOO'S KITCHEN 43
 파이어베이크FIREBAKE 39

퐁골 나시 레막 센터

PONGGOL NASI LEMAK CENTRE 43
 힐 스트리트 타이 화 포크 누들
 HILL STREET TAI HWA PORK NOODLE 40

하버프린트 & 센토사

노 사인보드 시푸드
 NO SIGNBOARD SEAFOOD 47
 라틀리에 드 조엘 로부송
 L'ATELIER DE JOEL ROBUCHON 47
 비보시티 푸드 리퍼블릭
 VIVOCITY FOOD REPUBLIC 47
 8누들스8 NOODLES 47
 오시아OSIA 46
 제이미스 이탈리아JAMIE'S ITALIAN 47
 포레스트 레스토랑
 FOREST RESTAURANT 47
 큐레이트CURATE 45
 텅록 힌TUNGLOK HEEN 45
 프라텔리FRATELLI 46

기타 외곽 지역

126 13
 켈리지에KELLY JIE 12
 피시볼스토리FISHBALL STORY 10
 G7 신마 클레이포트G7 SINMA CLAYPOT 12



DON' T JUST EAT, BE A FOODIE 싱가포르 미식 여행 가이드북

발행처 싱가포르관광청

제작 (주)하나티앤미디어

기획 여하연

취재 및 편집 강은주, 권아름

코디네이터 김호진

가이드 안영경

디자인 임현숙

사진 전재호, 강신환, <더 트래블러> 자료실

일러스트 조성흠

이 책의 저작권은 싱가포르관광청에 있으며 저작권법의 보호를 받습니다. 본사의 서면 동의 없이 책의 내용을 어떠한 형태나 수단으로든 무단 사용할 경우 법적인 제재를 받을 수 있습니다. 싱가포르관광청은 2017년 9월 기준으로 이 가이드북의 모든 정보가 정확하도록 엄선된 정보만을 게재했습니다. 그러나 제작, 인쇄 기간 동안 정보에 변동이 생겼을 수도 있음을 알려드립니다. 싱가포르관광청은 이 안내 책자와 관련해 발생할 수 있는 모든 손해와 손실, 상해, 불편에 대해 어떠한 법적 책임도 지지 않습니다.

싱가포르관광청

공식 블로그 visitsingaporeblog.com

페이스북 [facebook.com/VisitSingaporeKR](https://www.facebook.com/VisitSingaporeKR)

웹사이트 VisitSingapore.com



싱가포르는 1년 내내 활기찬 나라다. 중국, 인도, 아랍, 유럽 등 여러 나라의 문화가 뒤섞인 싱가포르에서는 흥미로운 축제가 매달 열린다. 화려한 도시의 스카이라인과 풍요로운 정원을 배경으로 펼쳐지는 축제 속에서 싱가포르의 또 다른 매력을 발견할 수 있다.

1 칭개이 퍼레이드Chingay Parade

싱가포르의 대표적인 다문화 거리 퍼포먼스, 구정 기간에 열리는 전통 축제로 2018년에는 2월 23~24일에 진행된다. 이 퍼레이드는 다가올 봄을 맞이하기 위한 축제로 꽃차 행렬을 따라 다국적 공연과 화려한 불거리가 펼쳐진다.

2 더 그레이트 싱가포르 세일The Great Singapore Sale

싱가포르 로컬 브랜드와 글로벌 브랜드가 모두 참여하는 이 쇼핑 축제 기간에는 도시 전체의 크고 작은 쇼핑몰이 70퍼센트까지 대폭 할인 행사를 벌인다.

3 싱가포르 푸드 페스티벌Singapore Food Festival

싱가포르의 미식을 총망라하는 자리, 매년 7월에 열리는 싱가포르 푸드 페스티벌에서는 여러 나라의 영향을 받은 싱가포르의 로컬 음식을 자유롭게 맛볼 수 있다. 호커 센터에서부터 파인다이닝까지, 새로운 미식의 세계가 열린다.

4 싱가포르 내셔널 데이National Day

싱가포르의 독립을 기념해 1966년 8월 9일부터 내셔널 데이 행사를 열기 시작했다. 싱가포르의 가장 큰 행사로 거리의 가게와 집집마다 걸여놓은 국기가 경쾌하게 필러이는 모습을 볼 수 있다. 2008년 이후에는 매년 내셔널 데이 퍼레이드가 열린다.

5 포뮬러원 싱가포르 그랑프리F1 Singapore Grand Prix

싱가포르의 눈부신 밤하늘을 배경으로 질주하는 F1 마신의 레이싱. 포뮬러원 싱가포르 그랑프리는 세계 최초 야간 레이싱인 동시에 아시아 최초의 거리 레이싱이다. 시속 300킬로미터로 마리나 베이 스트리트 서킷의 23개 구간을 질주하는 속 쾌차는 경주를 즐겨보자.

6 중추절Mid-Autumn Festival

중추절은 중국 문화의 오랜 추수 감사 전통이다. 축제는 달의 여신 칭이의 전설을 기념하기도 한다. 차이나타운에서는 등불 만들거나 예술 공연이 열리고, 거리는 월병을 사고파는 사람으로 들끓는다.

7 크리스마스 온 어 그레이트 스트리트Christmas on a Great Street

크리스마스를 앞두고 오차드 로드의 여러 쇼핑몰에서 아름다운 크리스마스 장식과 조명으로 경함을 벌이는데, 그 덕에 매년 업그레이드되는 거리 풍경은 놓치지 아까운 볼거리다.

8 마리나 베이 싱가포르 카운트다운 2018Marina Bay Singapore Countdown 2018

싱가포르의 새해가 시작되는 마리나 베이, 아름다운 강변의 야경을 배경으로 새해의 시작을 알리는 카운트다운과 하늘을 수놓는 불꽃 등 황홀한 볼거리를 펼친다.

