마카오
미식탐방

WHAT'S INSIDE

PART 1
마카오 푸드 가이드

TASTE 1	매캐니즈 & 포르투갈 요리	06
TASTE 2	광둥요리	16
TASTE 3	로컬푸드	26
TASTE 4	미슐랭이 인정한 맛	28
TASTE 5	마카오의 별, QTSAS	29

PART 2
마카오 미식 탐험

COURSE 1	파티마 성모 지구	32
COURSE 2	라자루 성당구	34
COURSE 3	안토니오 성당구	36
COURSE 4	대성당구	40
COURSE 5	로렌소 성당구	46
COURSE 6	남완호수 & 사이완호수	50
COURSE 7	N.A.P.E	54
COURSE 8	타이파	58
COURSE 9	코타이	62
COURSE 10	콜로안	70

PART 3
마카오 고메이 가이드

마카오 아몬드 쿠키의 모든 것	76
Coffee or Tea	77
슈퍼마켓 & 편의점 & 약국	78
마카오의 맛있는 페스티벌	79
마카오에서 현지인처럼 먹기	80
마카오 미식탐방 지도	

발행처 마카오정부관광청 **발행일** 2017년 5월 29일(2차 업데이트 2018년 10월)

마카오정부관광청 서울시 중구 을지로 16, 908호 | 02-778-4402 | kr.macaotourism.gov.mo

※ 게재된 사진과 글의 저작권은 마카오정부관광청에 있으며 사전 동의 없이 일부 또는 전체의 내용을 사용할 수 없습니다.

마카오 음식탐험대의 위대한 여정을 앞두고

한 나라의 음식을 맛본다는 것은 그곳의 정서와 역사, 과거와 현재를 느끼는 신성한 행위다. 그 나라의 역사가 치열하고 정서가 고귀할수록 더욱 그러하다.
모험가들이 나침반에 의지해 세계를 재발견하던 그 시절, 대항해 시대. 마카오의 미식세계가 시작되었다.
유럽을 출발해 아프리카 대륙과 남태평양의 아시아 국가를 거치며 마카오에 당도한 선박들에는 각 기항지를 떠나온 진귀한 식재료뿐 아니라 마카오에는 전에 없었던 요리에 대한 호기심도 실려 있었다.
세계 최초의 퓨전요리는 그렇게 마카오에서 탄생했다.
단 며칠 동안 최고의 미식세계를 경험하고 싶다면 마카오는 아주 좋은 선택지가 될 것이다. 진정 탐닉해볼 만한 가치가 있는 새로운 식도락의 세계, 마카오.
이제, 맛탐험의 길을 나서보자.

마카오

PART 1

푸드 가이드

TASTE 1

매캐니즈 & 포르투갈 요리

마카오에서 만나는 지중해의 맛

매캐니즈와 포르투갈 요리, 이 두 개념은 종종 혼동된다. 그러나 엄밀하게 구분하는 사람들은 마카오에서 흔히 볼 수 있는 포르투갈 요리를 매캐니즈 요리라고 한다. 마카오에 정착한 포르투갈인들은 마카오에서 나는 제한된 식재료로 포르투갈 요리와 비슷하게 만들었다. 한편 포르투갈 요리가 별 변화 없이 유지된 데 비해 매캐니즈 요리에는 무역선의 영향으로 커리를 넣는 인도의 요리법이 스며들었다. 예를 들어 포르투갈에서는 1m가 넘는 대구로 바칼랴우(Bacalhau) 스테이크를 구워 먹는데, 마카오 연근해에서는 팔뚝만 한 대구밖에 잡히지 않는 데다 어획량도 적다 보니 결국 감자와 바칼랴우를 으깨 크로켓으로 만들어 먹을 수밖에 없었다. 바칼랴우 크로켓은 포르투갈에도 있으나 마카오처럼 중요한 요리로 취급되지 않는다. 마카오에서는 바칼랴우 스테이크가 포르투갈처럼 흔하지 않다. 즉 포르투갈 요리와 매캐니즈 요리는 뿌리는 같지만, 각자의 환경에 따라 고유의 특성을 간직하고 다르게 발전한 셈이다.

TIP **맛있는 포르투갈어 사전**

포르투갈어	영어	한국어	포르투갈어	영어	한국어
Sopa	Soup	수프	**Pão**	Bread	빵
Salada	Salad	샐러드	**Camarão**	Shrimp	새우
Legumes	Vegetables	야채	**Amêijoas**	Clam	조개
Caril	Curry	커리	**Carne**	Meat	고기 요리를 통칭
Arroz	Rice	밥	**Bife**	Beef	소고기
Peixe	Fish	생선	**Porco**	Pork	돼지고기
Marisco	Seafood	해산물	**Pato**	Duck	오리
Caranguejo	Crab	게	**Galinha**	Chicken	닭고기
Bacalhau	Cod Fish	바칼랴우	**Vinho**	Wine	포도주

STAGE 드링크 1

유러피언 다이닝의 화룡점정

미식가의 식탁이라면 결코 빠질 수 없는 것이 있으니 바로 드링크다. 그날그날 메뉴에 따라 고르거나 분위기에 맞춰 선택한 한 잔은 '신의 한 수'가 될 수 있다.

마카오에선 포르투갈 와인을!

포르투갈은 유럽의 여느 나라처럼 와인에 대한 애정이 깊다. 세계 6위 와인생산국에서 만들어진 와인은 뜨거운 인기 덕분에 유럽이 아닌 곳에서는 좀처럼 맛보기가 힘들다. 한때 포르투갈 식민지였던 마카오에선 대표적인 포르투갈 와인부터 개인 와이너리로부터 직접 공수한 와인까지 다양한 포르투갈 와인을 원 없이 즐길 수 있다.

특히 비뉴 베르드(Vinhoo Verde)는 세계에서 유일하게 포르투갈에서만 생산되는 와인으로 조금 덜 익은 상태의 포도를 숙성시켜 만든다. 새콤한 맛이 특징이라 식전주로 사랑받는다. 한편 가장 대표적인 포르투갈 와인으로는 포트와인(Vinho do Porto)을 꼽을 수 있다. 오랜 항해로 와인이 지나치게 숙성되는 것을 막기 위해 브랜디를 넣어 발효를 중단시켰는데, 이때 포도의 맛이 그대로 남으면서 단맛이 강한 와인이 되었다. 포트와인은 디저트 와인으로, 초콜릿이나 절인 과일 같은 달콤한 디저트와도 잘 어울린다.

슈퍼복? 사그레스?

지중해의 기후에 걸맞은 또다른 드링크로 맥주를 빼놓을 수 없다. 포르투갈에서도 인기가 좋은 '국민맥주'가 있는데, 바로 슈퍼복(Super Bock)이다. 마카오의 어느 매캐니즈·포르투갈 식당에서든 쉽게 접할 수 있다. 또한 포르투갈 땅끝마을의 이름을 딴 사그레스(Sagres)도 특유의 깔끔하고 청량한 맛으로 마니아들이 따르는 인기 맥주다.

TIP

무알콜도 드링크다!

수몰 Sumol

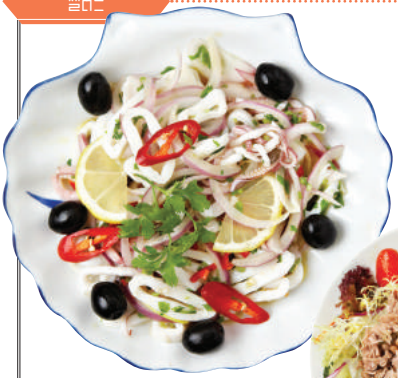
68년의 역사를 자랑하는 포르투갈의 대표적인 청량음료 브랜드. 환타 같은 과일향 음료보다는 알코올을 뺀 샴페인 맛에 더 가깝다. 청량감이 상당한 편이라 식전음료로도 좋다. 레몬, 사과, 파인애플, 패션 프루츠 맛이 있다.

STAGE 애피타이저 2

식도락의 시작, 애피타이저

매캐니즈·포르투갈 요리는 보통 전채와 메인, 후식으로 이어지는 코스가 존재하지만, 엄격하게 구분하진 않는다. 대부분 전채와 메인을 한꺼번에 테이블에 놓고 먹곤 한다. 가볍게 식사하거나 맥주나 와인을 곁들일 안주거리가 필요하다면 전채 요리만 주문해서 즐길 수도 있다.

샐러드



오징어 샐러드

Salada de Calamares (or Polvo) | Octopus Salad | 八爪魚沙律

데친 오징어에 양파와 붉은 고추를 썰어 넣고 레몬 즙을 뿌려 먹는다. 새콤한 레몬 맛과 달콤한 오징어 살이 입맛을 돋운다.

참치 샐러드

Salada de Atum | Tuna Salad | 金槍魚沙律

정통 포르투갈식은 참치에 초절임한 병아리콩을 버무려 먹고, 매캐니즈식은 참치에 야채를 버무린다. 소스는 올리브오일과 소금으로 가볍게 간을 한다.

문어샐러드

Salada de Polvo | Octopus Salad | 章魚沙拉

부드럽게 삶은 문어에 잘게 썬 양파와 고수를 섞고 식초와 올리브오일로 간을 했다. 상큼하고 부드러운 식감이 입맛을 돋운다.

그린 샐러드

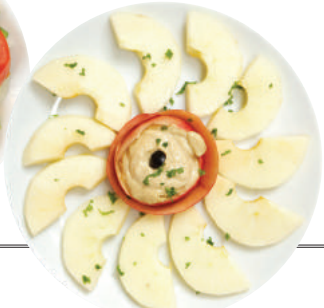
Salada à Portuguesa | Green Salad | 生菜沙律

계절 야채샐러드. 양상추, 피망, 토마토, 올리브 등의 야채에 올리브오일과 레몬주스 또는 포르투갈식 발사믹 식초인 빈하를 뿌린다.

애플 샐러드

Salada de Mansanas | Apple Salad | 蘋果沙律

풋사과를 참치 마요네즈 디핑 소스에 찍어 먹는 샐러드. 새콤한 맛을 즐길 수 있다.



코코넛 채소찜

Coco Vegetais Cozinhados | Steams Coconut Vegetable | 椰子蒸蔬菜

야채를 데쳐 먹는 광둥 스타일에 커리와 코코넛 밀크가 더해져 새로운 풍미의 메뉴로 재탄생했다.

수프

해산물 크림수프

Creme de Marisco | Seafood Supreme | 葡式海鮮湯

진하게 우린 해물 육수와 크림 맛이 환상적인 조화를 이룬다. 특유의 감칠맛 때문에 여행자들의 선호도가 가장 높은 편이다.

채소수프

Caldo Verde | Portuguese Green Soup | 葡國青菜湯

양배추 베이스에 몇 가지 야채를 넣고 끓였다. 여기에 포르투갈식 소시지인 츄리소를 잘게 다져 넣어 끓이면 한층 업그레이드된 맛의 '葡腸青菜湯'이 된다.

크로켓 & 츄리소

바칼랴우 크로켓

Pastéis de Bacalhau | Codfish Cakes | 馬介休球

한입에 쏙 넣을 수 있는 크기의 크로켓은 인기 만점의 전채요리. 바칼랴우 생선살과 감자를 다져 만든 크로켓이 기본. 커리의 풍미를 더한 인도풍 사모사, 왕년의 어촌마을답게 작은 새우를 넣은 새우파이 등 종류가 다양하다.

츄리소

Chouriço Assado | Grilled Portuguese Sausage | 燒葡國肉腸

포르투갈식 소시지 구이. 츄리소(초리소)는 이베리아 반도의 돼지고기 소시지를 이르는 말이다. 포르투갈 스타일의 츄리소는 말린 고추를 넣어 붉은 빛을 띤다. 한국인들의 일반적인 입맛에는 짠 편에 속하므로 빵에 곁들여 먹는 것을 추천한다.

새우파이

Rissóis de Camarão | Shrimp Puff | 蝦漢堡

STAGE 메인 디시 3

식탁 위의 대항해 시대

마카오에는 저마다의 다양한 레시피로 탄생한 수많은 매캐니즈·포르투갈 요리가 넘쳐난다. 여기, 반드시 맛보면 좋을, 한국인의 입맛에 딱 맞는 몇 가지 요리를 골라봤다.

바칼라우

흰 살 생선인 대구를 지칭하는 포르투갈어 '바칼라우'는 식재료로 손질된 염장대구를 의미하기도 한다. 크로켓, 볶음밥, 구이, 스튜 등 다양한 방식으로 식탁에 오르는 바칼라우는 스타일은 다르지만 우리나라의 김치와도 같은 마카오인의 소울푸드. 기본적으로 짠맛이고 주로 고온다습한 마카오에서는 염분 보충에 이만한 음식이 없다.

바칼라우 볶음
Bacalhau à Brás | Fried Bacalhau with egg, onion, and julienne potatoes | 薯絲馬介休

바칼라우 구이
Bacalhau Assado à Lagareiro | Roasted Bacalhau | 燒焗馬介休

바칼라우 스튜
Caldeirada de Bacalhau | Cod Fish Stew | 煮馬介休

커리

대항해 시대에 포르투갈 선박을 통해 마카오에 들어온 향신료 가운데 가장 사랑받은 것이라면 단연 커리(Caril)일 것이다. 사람들은 커리를 넣어 매콤한 맛을 내거나 코코넛밀크의 농도를 조절해 부드러운 맛을 냈다. 특히 베트남산 머드크랩을 통째로 넣어 만드는 게 커리는 매캐니즈·포르투갈 요리 중에서 비싼 요리에 속한다.

게 커리
Caril de Caranguejo | Curry Crab | 咖喱炒蟹

새우 커리
Camarão de Caril | Shrimp in Curry Sauce | 咖喱蝦仁

어촌이었던 마카오에 포르투갈 선원들이 들어와 살기 시작하면서 그들의 공통분모인 해산물을 바탕으로 매캐니즈 요리가 발전할 수 있었다. 신선한 해산물과 좋은 와인, 올리브오일로 풍미를 더하고 식초와 다진 마늘로 감칠맛을 더한 해산물 요리는 한국인의 입맛에 잘 맞는다.

포르투갈식 바지락 볶음
Amêijoas à Bulhao Pato | Fried Clams in Portuguese Style | 葡式炒蜆

새우 볶음
Camarão Frito | Fried Shrimps in Portuguese Style | 葡式炒蝦

정어리 구이
Sardinhas Assadas | Grilled Sardines | 燒炒甸魚

왕새우 구이
lagostins Grelhados | Grilled King Prawn | 烤小龍蝦

STAGE 3 메인 디시

육류

우리에게 친숙한 구이 요리부터 새로운 조리법에 이르기까지 언제나 '옳은' 고기를 외치는 육식마니아를 위하여.

포르투갈식 소꼬리 찜

Rabo de boi Estufado com Vinho Tinto | Stewed Ox Tail with Red Wine | 紅酒燴牛尾

레드 와인을 넣은 소꼬리 찜. 소꼬리 찜 특유의 담백하고 부드러운 육질을 즐길 수 있다. 한국인 여행자들에게는 원기를 충전할 수 있는 음식으로 느껴질 만하다.

아프리칸 치킨

Galinha Africana | African Chicken | 非洲鷄

닭을 그릴에 구운 후, 피리피리(Piri Piri) 소스를 끼얹어 먹는 포르투갈 전통 요리. 고추와 허브를 배합한 피리피리 소스는 특유의 매콤함 때문에 우리 입에 딱 맞다. 식당마다 약간씩 조리법이 달라서, 어떤 집은 피리피리 소스보다는 약한 커리 소스를 붓거나 튀긴 닭에 소스를 끼얹어주기도 한다.

돼지고기 바비큐

Porco Assado em Estilo Português | Roast Pig in Portuguese Style | 葡式燒乳豬

포르투갈식 돼지고기 요리의 최고봉. 바사삭 부서지는 껍데기와 담백하게 익은 살코기가 전혀 다른 느낌의 맛을 낸다.

민치

Minchi à Moda de Macau | Minchi Macau Style | 澳門式免治

감자와 양파, 치즈와 다진 고기를 볶아낸 요리. 요리 위에 얹은 달걀노른자를 터뜨려 잘 비벼먹는다. 고기와 야채를 함께 먹을 수 있다는 점에서 영양의 균형은 완벽하다. 짭짤한 맛으로 흰밥과 함께 먹는다.

소갈비구이

Entrecosto de Vitela Grelhado | Grilled Veal Ribs | 燒牛肋骨

한국에서 먹는 LA갈비와 99% 똑같다.

웨스턴 스타일을 덧입은 밥의 무한 변신. 의외의 맛 궁합을 발견하는 이가 있는가 하면 맛의 모험을 낯설게만 느끼는 이도 있다지만, 세계 최초의 퓨전 다이닝의 본고장 마카오에 왔다면 도전해보자.

해물밥

Arroz de Marisco | Seafood Rice Portuguese Style | 葡式燴海鮮飯

신선한 토마토 퓌레에 새우, 홍합, 오징어 같은 다양한 해물을 넣고 푹 끓여낸 해물국밥에 가까운 요리. 해물 육수의 담백함과 토마토 퓌레의 시원함이 환상적인 조화를 선보인다. 레스토랑에 따라 토마토 퓌레의 시원함을 강조하는 집과 여기에 크림을 첨가해 부드러운 맛을 강조하는 집으로 나뉜다. 대부분 2인이 먹을 수 있는 양이며, 주문 즉시 조리하기 때문에 20~30분가량 소요된다.

오리밥

Arroz de Pato | Roast Duck Rice | 葡式焗鴨飯

오리고기 위에 밥을 얹고, 포르투갈식 소시지와 베이컨으로 장식한 후 오븐에 구워낸 요리. 놀라울 만큼 고소하고 담백하다. 중화권 여행자들은 이 요리야말로 최고의 매캐니즈 요리라고 생각한다.

STAGE 디저트 4

미식의 완성, 디저트

마카오의 디저트는 포르투갈의 전통 디저트와 이탈리아, 프랑스 등에서 즐겨 먹는 유럽 스타일의 케이크류가 주를 이룬다. 그중 가장 유명한 것은 에그타르트와 세라두라. 이 디저트를 전문으로 다루는 카페를 찾아다니는 것도 마카오 맛 기행에 특별함을 더한다.

달걀 베이스

에그타르트

Pastel de Nata | Egg Tart | 蛋撻

200년 전 포르투갈의 한 수도원에서 탄생한 이 디저트는 지구를 반바퀴 돌아와 마카오에서 엄청난 인기를 누리고 있다. 페이스트리 안을 가득 채운 에그 커스터드, 그리고 쌉쌀한 캐러멜향은 영혼을 매료시킨다.

세라두라

Serradura | Serradura | 木糠布甸

부드러운 생크림과 곱게 간 쿠키 가루를 층층이 올린 후, 스푼으로 떠먹는 디저트로 포르투갈과 그 식민지를 대표하는 간식 중 하나다. 크림의 질에 따라 맛이 확연히 달라지기 때문에 중급 이상의 매캐니즈·포르투갈 레스토랑에서 맛보는 걸 권하고 싶다. 일부 질 낮은 세라두라는 좋은 크림을 사용하지 않아 맛이 좋지 않을 수도 있다.

TIP

세라두라 만드는 법

재료(1인분 기준)
크림 100g, 연유 40ml, 잘게 부순 밀크비스킷 3개

레시피

❶ 크림과 연유를 잘 섞는다.

❷ 그릇 또는 컵의 바닥에 1번을 도톰하게 깔고 표면이 안 보일 정도로 잘게 부순 비스킷을 덮는다.

❸ 그릇 또는 컵을 가득 채울 때까지 2번을 반복하되 맨 위층은 비스킷 가루로 마무리될 수 있게 한다.

❹ 냉장실에 넣었다가 차게 식혀 먹거나 냉장고에서 살짝 얼려 먹어도 좋다.

몰로토프

Molotof | Molotof | 蛋酥

캐러멜을 바닥에 깐 후, 곱게 거품 낸 달걀흰자를 넣고 오븐에 구운 디저트. 무스처럼 부드러운 달걀흰자의 질감과 캐러멜의 쌉쌀하면서도 여운이 남는 달콤함이 상당히 독특한 맛을 자랑한다. 세라두라와 함께 대표적인 포르투갈 전통 디저트 중 하나.

달걀 푸딩

Pudim de Ovos | Egg Pudding | 雞蛋布丁

고소하고 담백한, 화려하진 않지만 기본기에 충실한 디저트다. 겉에 캐러멜을 뿌리면 캐러멜 커스터드가 된다. 소스 조합에 따라 여러 가지 맛으로 즐길 수 있다.

초콜릿 베이스

세미 프리오

Semi-Frio | Semi-Frio | 朱古力卷

이탈리안 디저트인 'Semifreddo'의 포르투갈 변형판. 무스를 차갑게 얼려 먹는 디저트에 가까웠는데, 마카오로 건너오면서 아이스크림에 뜨거운 초콜릿과 견과류를 뿌려 먹는 스타일로 바뀌었다.

초콜릿 무스와 초콜릿 푸딩

Mousse de Chocolate | Chocolate Mousse | 巧克力慕斯
Pudim de Chocolate | Chocolate Pudding | 巧克力布丁

진한 카카오향이 돋보이는 떠먹는 디저트. 한국과 달리 더 부드럽고 묽은 편이다. 여행 중 피곤할 때 원기 회복을 위해 먹어볼 것.

TASTE 2

광둥요리

대륙의 역사와 전통이 깃든 탁월한 맛의 세계

비행기 빼고는 하늘을 나는 모든 것과, 책상다리 빼고는 네발 달린 모든 것을 먹는다는 말은 언제 들어도 그럴듯하다. 광활한 중국요리는 크게 베이징·상하이·쓰촨·광둥요리 등 4대 요리로 나누는데, 그중에서 최고봉이라면 단연 마카오의 음식이 속한 광둥요리를 꼽는다. 너른 평야와 온화한 기후, 남중국해에서 길어 올린 바다산 식재료, 서양 세력과의 교류로 축적된 다양한 조리법은 광둥요리를 탁월한 미식의 세계로 이끈 주역이다.

TIP 맛있는 광둥어 사전

몇 가지 한자만 제대로 읽을 수 있으면 광둥요리를 보다 풍부하게 즐길 수 있다. 요리 방법, 모양, 재료를 표현하는 한자어를 알아두면 다양하게 응용이 가능하다. (한자 / 음 / 뜻 순)

요리 방법

凍
동 〉 젤리처럼 응고시켜 만드는 방법

湯菜
탕채 〉 국처럼 끓이는 요리법

煮
자 〉 삶아내는 요리

燉
돈 〉 주재료에 국물을 부어 약한 불로 오래 삶는 조리법

炒菜
초채 〉 재료에 소량의 기름을 넣고 볶는 방법

炸菜
작채 〉 기름에 튀기는 요리법

灼
작 〉 주로 채소에 적용되는 요리법

蒸
증 〉 쪄내는 법

燻
훈 〉 재료를 훈제하는 방법

요리 모양

包
포 〉 만두피와 같은 겉이 소를 감싼 형태로 만두 모양의 딤섬류가 대표적

丸子
환자 〉 완자와 같이 둥글게 만든 것

捲
권 〉 재료를 말아서 만든 것으로 춘권이 대표적

全
전 〉 재료를 통째로 다룬 것

釀
양 〉 재료의 속을 비우고 그 안에 다른 재료를 넣은 것

排骨
배골 〉 뼈가 있는 재료로 만든 것

요리 재료

牛
우 〉 소고기

鷄
계 〉 닭

魚
어 〉 생선

蝦
하 〉 새우

蟹
해 〉 게

鵝
아 〉 거위

螺
라 〉 소라

鮑魚
포어 〉 전복

翅
시 〉 샥스핀

STAGE 차 1

광둥 미식의 시작과 끝

중국인들이 마시는 차는 한때 서양인들의 호기심을 자극하던 동양의 신비였다. 지금에야 한국에서도 차가 흔하지만, 중국차(茶)의 세계는 대륙만큼이나 넓고 광활하다.

차와 중국요리의 상관관계

중국요리를 먹고 난 후 소화 능력 향상과 입안의 상쾌함을 제공하는 데에는 '차'만한 것이 없다. 마카오의 중상급 광둥요리 식당은 별도의 차 메뉴가 있고 일부 고급 식당에서는 차 전문가가 최고 품질의 차를 식사에 맞게 추천하기도 한다. 마카오와 같이 풍부한 차 문화가 있는 곳에서 재스민차만 마시고 온다는 건 안 될 일이다.

알고 마시면 더 맛있는 중국차

차는 발효도에 따라 발효가 전혀 되지 않은 불발효차, 절반쯤 발효된 반발효차, 완전 발효차로 나뉜다. 여기서 차의 생산지, 잎의 종류, 제조 방법에 따라 수백 가지로 구분한다. 발효도가 낮을수록 찻잎이 녹색에 가깝고 찬 성질을 띠며 더운 여름에 마시는 것이 좋다. 발효도가 높을수록 찻잎이 고동색을 띠며 따뜻한 성질을 갖고 있고 추운 겨울에 마시는 것을 추천한다. 마카오의 식당에서 유용한 대표 차 종류를 모았다.

보이차 / 뽀리차 / 普洱茶
중국 윈난성에서 나는 차로 완전 발효차에 속하고 검은색을 띠며 광둥 사람들이 가장 사랑하는 차다. 다이어트용 차로 많이 알려져 있는데, 체내 기름기를 제거하는 데 탁월하다. 마카오 사람들은 기본적으로 요리에 보이차를 주문한다.

무이암차 / 모우지깜차 / 武夷巖茶
우이산에서 나는 차를 홍배(烘焙) 과정을 거쳐 만들어 구수한 맛에 진한 훈제향이 난다. 무이암차의 최고봉으로는 대홍포(따이홍뽀우, 大紅袍)를 꼽는다.

오룡차 / 우롱차 / 烏龍茶
발효 과정에서 나오는 구수한 향 덕분에 차 입문자에게 알맞다. 오룡차의 일종인 철관음(틧꾼얌, 鐵觀音)은 보다 고급차에 속한다. 오룡차의 최고봉은 타이완에서 재배하는 동정오룡(둥딩우롱, 凍頂烏龍)이다.

용정차 / 롱쩡차 / 龍井茶
항저우 특산으로 중국녹차의 최고봉. 보이차와 더불어 고급 용정차는 부르는 게 값일 정도다. 찻잎을 납작하게 만들어서 말리기 때문에 한번 보면 구분할 수 있다. 숭늉을 연상시킬 정도로 구수하고 끝에 가서는 향긋한 청량함이 감돈다. 맛의 편차가 크니 호텔레스토랑에서 주문하는 편이 낫다.

홍차 / 홍차 / 紅茶
여러 찻잎을 섞어 맛을 내는 영국식 블렌딩 홍차와 달리 중국 홍차는 찻잎 자체의 맛만을 즐긴다. 2000년대 들어 중국에서 재조명을 받으며 높은 인기를 구가하고 있다. 홍차도 지역에 따라 종류가 꽤 많은 편인데 기문홍차(케이문홍차, 祁門紅茶)를 주문하는 것이 무난하다.

*한국 발음 / 현지 발음 / 한자 순

STAGE 딤섬 2

광둥요리의 기본

광둥요리의 기본이자 광둥요리의 꽃으로 딤섬을 꼽는다. 마카오 사람들은 아침과 점심을 가벼운 딤섬으로 먹고 저녁에 정찬을 즐기곤 한다. 현지에서는 차를 마신다는 뜻의 얌차(飮茶)로도 부르는데, 딤섬과 함께 차를 마시는 전통 때문에 붙여진 이름이다.

한국 여행자가 좋아하는 딤섬 BEST 3

① 하카우 蝦餃

속이 반쯤 비치는 쫄깃한 피 속에 새우, 돼지고기가 가득 들었다. 새우의 크기에 한 번, 씹을 때 새우살의 탄성과 달콤한 육즙에 두 번 놀란다. 명실공히 광둥식 딤섬의 대표주자.

② 씨우마이 燒賣

돼지고기와 새우 소에, 달걀을 섞은 얇은 반죽으로 감아 쪄냈다. 딤섬 위에 날치알, 게알, 제비집으로 장식한 고급 씨우마이도 있다. 북방식과 남방식이 있고 마카오에서 먹는 것은 남방식이다.

③ 씨우롱빠우 小籠包

상하이식 딤섬. 얇은 피 안에 육즙 가득한 돼지고기 소가 들어 있다. 피를 젓가락으로 쿡 찔러 나오는 육즙을 마신 다음 딤섬을 먹는다. 채 썬 생강과 식초를 곁들여 먹으면 더욱 맛있다.

모험가의 딤섬

로마이까이 糯米鷄

연잎에 만 닭고기 찹쌀밥. 연잎 특유의 향을 좋아하는 사람이라면 맛있게 먹을 수 있다. 양이 제법 많기 때문에 소식가라면 로마이까이 하나만으로도 한 끼 식사가 거뜬하다.

싼쭉응아우욕 山竹牛肉

주성치의 영화 〈식신(食神)〉에 등장했던 오줌싸개 완자가 바로 이 것. 소고기를 칼로 엄청나게 다져서 경단을 빚어 쪄낸다. 고기요리다보니 향신료가 많이 포함되는데, 한국인 입맛에는 생경할 수 있다.

퐁꽈 鳳瓜

광둥식 닭발 조림. 닭발에 가득 든 콜라겐 덕에 최근 여성 여행자들에게 제법 인기를 누리고 있다. 광둥요리 특유의 향 때문에 꺼리는 여행자들도 있다.

로빡꼬우 蘿蔔糕

무를 갈아 퓌레로 만든 후 햄, 건새우, 건버섯 등을 넣고 찐 다음 겉만 살짝 구웠다. 나이 지긋한 어르신들이 의외로 좋아한다고. 이가 약한 사람들에게 특히 환영받는다.

차씨우빠우 叉燒包

찐빵 같은 두툼한 피에, 간장과 설탕에 졸인 달콤한 돼지고기 소가 들어 있는 딤섬이다. 다른 딤섬에 비해 부피가 큰 편이라 포만감을 즐기는 여행자들이 더 선호한다.

꾼통까우 灌湯餃

수프 속에 들어간 커다란 딤섬. 딤섬 중에 서는 고급에 속하는 종류로 주로 10년 이상 산 늙은 닭의 뼈로 국물을 낸다. 마카오에서는 보양식의 일종으로 간주하기도 한다.

창펀 腸粉

쌀을 곱게 갈아 얇게 펴서 찜기에 쪄낸 피에 새우나 고기, 야채와 같은 재료를 넣고 둘둘 만 후, 간장을 뿌려 먹는다. 맛이 부드럽고 담백해 아침대용으로 많이 찾는다.

꼬초이까우 韭菜餃

부추와 다진 돼지고기가 들어간 딤섬으로 한국의 만두와 가장 흡사한 맛을 낸다. 부추 특유의 향 때문에 다른 딤섬과 달리 느끼함이 없다.

짜완탕 炸雲吞

완탕면에 들어가는 새우만두를 튀긴 딤섬. 피가 나초를 연상시킬 정도로 바삭바삭하다. 딤섬으로도 분류하지만, 레스토랑에 따라 요리로도 분류한다. 딤섬치고는 약간 비싼 편.

촌균 春卷

야채와 다진 고기소에 밀가루로 만든 피를 여러 겹 말아 튀긴 딤섬. 한국의 베트남 레스토랑에서 맛볼 수 있는 스프링롤과 같다고 생각하면 이해가 빠를 것.

파이꽛 排骨

간장과 마늘 등으로 양념한 돼지갈비 찜. 달콤한 양념 맛과 고소한 돼지고기 맛이 잘 어우러져 한국 사람들도 좋아하는 딤섬.

홍야우쭤싸우 紅油豬手

돼지고기 소가 가득 든 딤섬을 매운 고추기름에 담가 먹는 요리. 쓰촨식 딤섬의 일종으로 특유의 맵고 자극적인 맛 때문에 한국인 여행자들에게 유독 인기가 있다.

STAGE 광둥요리 3

본격 미식 즐기기

기본적인 광둥요리 구성은 서양요리와 비슷하다. 수프의 역할을 하는 탕(湯)을 시작으로 애피타이저 격인 호이와이초이(开胃菜/冷菜), 메인은 조리법과 식재에 따라 바비큐(燒味), 샥스핀(魚翅), 제비집(燕窩), 전복(鮑魚), 해물(海鮮), 가금류(家禽), 육류(豬牛羊類), 계절 야채(素食)로 나뉜다. 밥과 면(飯麵類)은 부식으로 먹는 편이다. 여럿이 모였을 때는 주식으로 해산물, 육류나 가금류, 야채를 하나씩 고르고 밥, 면, 딤섬을 곁들여 광둥식 정찬을 즐길 수 있다.

탕

쉰랏통 酸辣湯

해물 누룽지탕 국물 같은 질감의 매콤하고 새콤한 탕. 몇 가지 야채와 죽순이 잘게 다져 올라간다. 중국의 탕 요리 중 한국인의 입맛에 가장 잘 맞는다. 어느 레스토랑에서든 쉽게 맛볼 수 있고, 가격도 저렴한 편.

라이통 例湯

대부분의 광둥요릿집에서는 가장 신선한 그날의 재료로 데일리 수프를 만들어둔다. 주로 닭육수를 기본으로 해산물과 채소를 넣어 담백하게 끓인다. 진귀한 재료를 넣은 몇몇 유명 요릿집의 라이통은 제대로 보양식 느낌이 난다.

채소

꽁쁜싸이꽈이또우 干煸四季豆

최고의 밥반찬. 곱게 간 돼지고기를 줄기콩과 함께 볶은 요리다. 순간적으로 볶아낸 덕에 줄기콩의 질감이 살아 있는데 맵고 짭짤한 양념과 어우러지는 맛이 꽤 훌륭하다.

야우초이 油菜

따뜻하게 데친 제철 채소에 뽀얗게 고아낸 육수를 끼얹는다. 채소는 부드럽고도 아삭한 식감이 살아 있고 육수의 감칠맛이 더해져 한층 깊은 맛이 난다.

찡위 蒸魚

광둥식 생선찜. 그중에서도 다금바리(石斑魚) 찜을 최고로 친다. 살짝 찐 생선에 끓는 기름을 부어 겉을 바삭하게 만든 후 옅은 특제 간장 소스를 뿌려 먹는다. 부드러운 생선살과 매콤한 파 향이 어우러진 맛이 일품이다.

호우웡신빠우 蚝皇鮮鮑

광둥식 해물 요리 중 가장 고급스러운 요리 중 하나인 전복 요리다. 광둥식 전복 요리는 모두 말린 전복을 사용하는데, 전복의 크기에 따라 '또우(頭)'라는 호칭을 붙인다. 일반적으로 레스토랑에서 취급하는 사이즈는 12또우~24또우 정도로 어린아이 손바닥만 한 크기다. 사용된 소스와 전복 원산지에 따라 요리명이 달라지기도 한다.

웡깜하 黃金蝦

'황금새우'라는 별칭으로 유명한 요리. 새우 알을 달걀 반죽에 넣어 튀겨낸 새우튀김이다. 새우완 특유의 향과 질감이 별미 중 별미다. 한국인의 입맛에는 짭짤한 편이라 술안주로도 인기.

하이샨 海蔘

해삼은 전복과 샥스핀, 제비집과 함께 광둥요리의 최고급 식재료로 꼽힌다. 인삼에 사포닌 성분이 들어 있어서 자양강장과 피로회복에도 탁월한 건강식이다.

차우하이 炒蟹

광둥요리 중 유일하게 매운 요리로 흔히 '스파이시 크랩'이라고 부르는 볶음 게 요리라 할 수 있다. 큼지막한 베트산 머드 크랩으로 만든 걸 최고로 친다. 홍콩에서 먹는 것보다 저렴하게 즐길 수 있다.

쑹유페이 爽魚皮

광둥 사람들은 일종의 애피타이저로 즐기는데 한국인들에게는 밥반찬에 가깝다. 물고기 껍질을 말렸다 불렸다를 반복해 특유의 꼬들꼬들한 질감을 만든 후 매콤한 소스에 무쳐 먹는다.

가금류

씨응오 燒鵝

베이징 덕과 함께 중국 가금류 요리의 2대 지존. 삶은 거위를 물엿 소스에 재우는 것까지는 '짜지까이(炸子鷄, 튀긴 영계요리)'와 제조법이 똑같다. 여기에 씨응오는 장작불에 초벌, 재벌, 심지어 세 번까지 구워내는데 구울 때마다 각기 다른 소스를 발라 더욱 더 진한 풍미를 갖게 한다.

짜지까이 炸子鷄

광둥식 크리스피 치킨. 삶은 닭을 물엿 소스에 하룻밤 잰 후, 끓는 기름을 부어 껍질을 바삭하게 만든다. 치킨을 좋아하는 사람이라면 충분히 기분 좋게 즐길 수 있다.

육류

씨우위쭤 燒乳豬

광둥식 고기 요리의 최고봉. 생후 2~6주가량 된 아기돼지 통 바비큐로 바삭한 껍질과 담백한 살코기의 조화가 맛의 포인트다.

차씨우 叉燒

꼬챙이에 끼워서 구운 돼지고기 바비큐. 구운 후 엿기름을 발라 반들반들 윤이 나게 만든 후 토치를 이용해 고열로 한 번 그을린다. 달콤함과 훈제 향이 배어 있는 서민풍 고기 요리. 가격도 저렴한 편.

꾸로우욕 咕嚕肉

한국 탕수육과 거의 흡사한 요리. 한국에 비해서 화려한 느낌은 덜하지만, 담백한 육질과 튀기는 실력에 있어 확연한 차이가 난다. 가격도 저렴하기 때문에 배낭 여행자들에게 인기 있다.

꿍뽀우아우라우라우랍용야우듀우
宮保牛柳粒釀油條

소고기 안심과 다진 새우로 속을 채운 찹쌀꽈배기와 다진 고기로 속을 채운 고추, 캐슈너트와 샐러리를 볶아낸 화려한 색감의 요리. 서양의 테이크아웃 차이니즈 레스토랑에서 흔하게 선보이는 궁보요리 중 하나이다.

차우민 炒麵

볶음 국수. 몇 가지 야채와 간장 소스를 넣고 센 불에 순간적으로 볶아내는데 특별한 재료 없이도 불향과 은근한 담백함에 구미가 당기는 요리다. 비슷한 요리 중에 넓적하게 썬 소고기와 넓적한 쌀면을 넣고 볶은 꼰차웅아우호(乾炒牛河)도 있다.

호입빤 荷葉飯

광둥의 전통 보양요리 중 하나. 연잎에 양념한 고기나 해산물과 찹쌀을 넣고 찜기에 쪄 밥을 만든다. 찹쌀밥에는 양념한 고기의 향과 함께 연잎 향이 배어난다. 한국식 연잎밥이 담백함으로 승부한다면 호입빤은 양념이 한결 진한 편이다.

차우판 炒飯

중국식 볶음밥. 중국요리가 만들어내는 대표적인 불의 예술 가운데 하나다. 밥알 사이사이 스며든 달걀의 코팅과 윈난 햄, 잘게 다진 야채들이 환상적인 앙상블을 이룬다. 새우볶음밥은 하얀차우판(蝦仁炒飯), 해물볶음밥은 호이씬차우판(海鮮炒飯)이라고 부른다.

TIP

광둥요리 테이블 예절

① 인원수와 무관하게 요리 7개를 시키면 불길하다고 믿는다.

② 누군가 차를 따라주면 검지와 중지를 굽혀 식탁을 두세 번 두드리는 것으로 감사 인사를 전한다.

③ 차주전자가 비면 주전자 뚜껑을 비스듬하게 걸쳐둔다. 그러면 종업원이 차를 채워준다.

④ 고급 레스토랑에서는 개인별로 앞접시, 사발, 그리고 2벌의 젓가락과 1개의 숟가락이 놓여 있다. 앞접시는 뼈나 남은 음식을 놓는 것, 사발은 자신의 음식을 덜어 먹는 용도다. 음식을 덜 때는 바깥쪽에 놓인 젓가락과 숟가락을 사용하고 안쪽의 젓가락은 먹는 용도로만 쓴다. 보다 격식이 있는 자리라면 음식을 덜어 먹는 용도의 넓은 숟가락을 하나 더 마련해두기도 한다.

⑤ 생선요리를 먹을 때는 윗면을 다 먹고 난 뒤 뼈를 제거하고 아랫면을 먹는 것이 순서다. 생선을 뒤집어 먹는 것을 피하는 것도 바닷가마을에서는 흔히 따르는 식탁 예절이다.

음식 표기법

예를 들어 한국의 김밥이 해외에 나가면 'Kimbab' 'Gimbab 'Kimbap' 등 발음으로 표기하는 곳도 있지만 'Korean Seaweed Roll' 내지는 'Korean Sushi' 등으로 의미를 살려 표기하는 경우도 있다. 마카오 요리 또한 마찬가지로 포르투갈, 영어, 한자 모두 통일된 명칭이 있는 것이 아니라서 레스토랑마다 표기가 제각각이다. 때문에 요령 없는 종업원을 만나면 표기의 차이를 이해하지 않고 '없어요'라고 말해버리는 경우도 있다. 하지만 지나친 걱정은 금물. 메뉴판을 찬찬히 들여다보며 조금만 생각해보면 원하는 요리를 주문할 수 있다.

STAGE 디저트 4

달콤한 건강식, 디저트

일찍이 디저트 문화가 발달한 마카오는 여행자에게 예측불허의 미식의 즐거움을 안긴다. 단지 디저트 때문에 마카오를 찾는 이들도 있을 정도. 참고로 광둥요리 레스토랑에서 몇몇 디저트는 디저트 메뉴가 아닌 딤섬 메뉴에 있기도 하니 찾는 메뉴가 없을 땐 점원에게 물을 것.

몽커우포우딘 芒果布甸

몽커우포우딘은 마카오 디저트 입문자들을 위한 최고의 메뉴다. 최근에는 푸딩 안에 망고 과육을 촘촘히 박아 쫀득한 식감을 강조한 몽커우포우딘이 대세다.

남과삥 南瓜餅

늙은 호박을 갈아 넣은 찹쌀 도넛. 늙은 호박 특유의 달콤함과 찹쌀 도넛의 부드러움이 조화를 이룬 디저트로 속이 편안해지는 효과를 덤으로 얻을 수 있다.

영케이깜라우 楊枝甘露

흔히 사고(sago)라고 한다. 코코넛 밀크를 섞은 망고 과즙에 사고와 자몽 알갱이, 몇 가지 과일을 썰어 넣은 후 수저로 떠먹는 디저트. 집집마다 맛이 약간씩 다른데, 어떤 집은 코코넛 밀크의 함량을 높여 부드러움을 강조하기도 하고, 어떤 집은 파인애플 같은 신맛이 나는 과일을 더 가미해 새콤하게 만들기도 한다.

나이웡빠우 奶皇包

찐빵 안에 커스터드 크림이 가득 든 딤섬 스타일의 디저트. 최근에는 우유크림을 넣거나 샥스핀과 커스터드를 혼합해 속을 넣은 최고급판도 선보이고 있다. 한국인보다는 중화권 여행자들의 선호도가 높은 편.

딴나이 燉奶

한국인 여행자들에게 우유 푸딩으로 잘 알려져 있다. 푸딩으로 번역이 되지만 정확하게는 중탕한 우유에 가깝다. 보들보들한 질감과 신선한 우유향이 뒤섞인 특유의 달콤함으로 인해 마니아들이 꽤 많다.

항얀토푸 杏仁豆腐

우리한테는 생소한 두부 디저트. 부드러운 순두부에 아몬드를 갈아 만든 달콤한 소스를 부은 후, 떠먹는다. 보들보들한 식감과 두부와 아몬드가 어우러진 고소함이 잘 어울린다.

TIP

마카오 스타일의 보양 디저트

고대 중국에서는 디저트를 기(氣)의 의미에서 바라봤다. 주식을 통해 공급받은 에너지원을 보충하는 역할로 생각한 것. 우리가 아는 입가심의 의미라기보다는 보양식의 일종으로 간주되었다. 요즘에는 그런 의미가 많이 희석되었지만 아직도 중국은 그 어느 곳보다 보양 디저트가 뛰어나게 발달한 곳이다.

① 꽈이링꼬우 龜靈膏

흔히 거북젤리로 알려져 있다. 젤라틴을 가득 함유하고 있다는 거북 등딱지에 각종 허브를 넣고 달여 젤리처럼 응고시킨 디저트다. 옅은 한약 맛이 나는 젤리라고 보면 되는데, 여기에 시럽을 넣어 먹는다. 거북젤리 디저트만을 프렌차이즈화시킨 'Hoi Tin Tong'도 성업 중이다. 고급 레스토랑에서 먹는다면 MOP100선.

② 딴쉿깝 燉雪蛤

딴쉿깝은 중국 황제의 4대 보양식 중 하나로, 광둥 지역에 자생하는 개구리 옆구리에 붙은 지방을 의미한다. 자연계에서 나오는 물질 중 자양강장 효과가 가장 뛰어나다고 알려져 있다. 딴쉿깝 자체는 아무 맛도 안 나기 때문에 연꽃 씨를 곁들인 꿀물에 끓인 후 떠먹는다. 'Lou Kei'는 딴쉿깝을 취급하는 대표적인 레스토랑이다.

③ 딴꾼인 燉官燕

피부미용에 좋다고 알려진 제비집을 이용한 디저트로 딴쉿깝과 마찬가지로 몇 가지 허브와 꿀을 넣고 끓여 먹는 게 일반적이다. 최소 MOP300은 투자해야 맛을 볼 수 있다. 부드러운 질감이 상당히 인상적이다. 'Home of Swallows'는 딴꾼인 전문점이다.

TASTE 3

로컬푸드

마카오의 소박한 일상 맛보기

마카오의 맛은 문득 찾아들어간 노포에서, 혹은 거리에서도 얼마든지 발견할 수 있다. 맛있는 냄새나 가게 밖으로 도열한 사람들이 부를 때면 주저 말고 마카오의 골목 속으로 들어가보자.

면 & 죽

마카오를 포함한 중국 광둥 지역에서는 주식을 면이라고 해도 과언이 아닐 만큼 자주, 다양하게 즐긴다. 특히 면의 종류부터 토핑까지 입맛에 맞게 선택할 수 있는 폭이 넓다는 사실은 먹는 기쁨을 배가시킨다. 같은 듯 다르게 매일매일 색다른 식사를 즐겨보자.

완탕면 雲吞麵

완탕면으로 잘 알려진 국수요리. 노랗고 꼬들꼬들한 에그 누들과 앙증맞은 새우만두, 그리고 건어물을 푹 끓여 만든 짭조름한 국물 맛이 여행자들의 미각을 홀리고 있다.

하찌로우면 蝦子撈麵

새우 알 비빔면. 산란기의 바다새우 알을 털어 살짝 볶은 후, 에그 누들에 비벼 먹는 요리다. 작아서 씹힌다기보다는 이에 갈리는 느낌이 드는 새우 알은 의외로 향미가 강해서 약간만 먹어도 짭조름한 바다향이 입안을 가득 메운다.

쭈빠미엔 豬扒麵

일본에 튀김우동이 있다면 마카오에는 돈까스 국수가 있다. 예상 밖의 조합이지만 한번 맛보면 쉽게 빠져들 만큼 고기튀김과 국수의 조합이 훌륭하다.

무리미엔 牡蠣麵

작은 굴이 넉넉하게 들어간 국수. 차찬탱 싼무이(新武二)의 대표 메뉴이기도 하다. 마카오와 타이파에 2개의 매장을 두고 있다.

마카오 46-118 R. de Bruxelas **타이파** 175 R., 105 R. de Coimbra

쏘이하이죽 水蟹粥

마카오 시민들을 포함한 중국인들이 가장 좋아하는 아침거리 중 하나다. 가장 일반적인 요리는 우리네 흰죽과 같은 빡쭉(白粥)이지만, 가끔은 안에 무엇이 들어가느냐에 따라 고급 요리로 재탄생하기도 한다. 특히 추천하고 싶은 죽 요리는 바로 게 한 마리가 통째로 풍덩 들어간 쏘이하이죽(水蟹粥)이다. 죽 한 그릇 가득 스며든 게의 향과 맛이 손꼽힐 만한 수준이다.

간식

꼬치 串

세나두 광장에서 대성당으로 올라가는 골목길인 따이통홍(大堂巷)은 마카오 현지인들에게 꼬치 골목으로 유명하다. 마카오의 꼬치는 꿸 수 있는 모든 식재를 다 꿴 다음 매운 산초 고추기름 국물(麻辣湯), 매운 커리탕(辣咖喱湯) 등에 담갔다 건져 먹는 요리다. 마카오에서 몇 안 되는 땀을 뻘뻘 흘리며 먹을 수 있는 요리로 젊은 층에게 인기 있다.

쭈빠빠우 豬扒包

마카오식 버거의 일종으로 바삭하게 구운 바게트 사이에 두툼하게 썬 숯불 돼지고기를 끼워 먹는 먹을거리다. 햄버거와 달리 빵 사이에 야채나 소스 없이 순수한 고기 맛을 즐기는 음식으로 숯불 향이 가득한 돼지고기 특유의 담백함이 의외로 잘 어울린다.

에그와플 雞蛋仔

우리나라의 붕어빵처럼 고정된 틀에서 찍어내는 일종의 와플이다. 반죽에 달걀 함량이 높아서 달걀빵이라는 설이 있고, 모양이 달걀판처럼 올록볼록해서 달걀빵이라는 두 가지 설이 있다. 여행자들에게 주전부리로 추천할만한 길거리 음식.

육포 豬肉乾

아몬드 쿠키와 함께 마카오 명물로 꼽히는 간식거리. 소고기, 닭고기, 돼지고기 등 종류와 맛도 다양하다.

음료

쩐주나이차 珍珠奶茶

타이완에서 탄생한 중화권의 밀크티. 진한 홍차에 우유 또는 연유와 함께 타피오카 알갱이를 넣은 음료로 한국에서도 한때 버블티라는 이름으로 유행했다. 당시 한국 버블티와는 달리 차와 우유 함량이 높아 차 자체로도 훌륭하다. 쫀득하게 씹히는 타피오카 알갱이 식감이 예술이다.

호록까겅 熱可樂加薑

생강을 넣고 끓인 콜라. 콜라를 끓여 먹는다는 것이 영 낯설지만, 한국으로 치자면 쌍화탕 같은 개념의 음료로 감기 기운이 있을 때나 무리했을 때 한잔 마시면 원기 회복이 된다고. 그리고 의외로(!) 맛있다.

아이스레몬티 冰檸檬茶

얇게 슬라이스된 레몬이 켜켜히 들어 있는 차가운 홍차로, 잔에 든 레몬을 찌르는 등 괴롭힐수록 상큼한 맛이 강해진다. 슈퍼마켓 등에 팩 음료로도 나와 있고 꿀, 시럽이 든 것도 있다.

비타소이 維他奶

어느 차찬탱이든 박스째 쌓아두고 파는 두유 브랜드로 그 존재감이 압도적이다. 한국의 두유에 비해 살짝 묽고 단맛은 더 난다. 맛은 담백한 기본맛과 보리맛, 2가지.

TASTE 4

미슐랭이 인정한 맛

해마다 미식가들이 손꼽아 기다리는 책, 미슐랭 가이드북. 미식의 나라로 불리는 홍콩-마카오에서 미슐랭 레스토랑으로 선정된 레스토랑을 만나보자. 마카오에서만 맛볼 수 있는 특별한 시간을 선사할 것이다.

마카오에서 만나는 미슐랭 레스토랑

1900년 첫 선을 보인 미슐랭 가이드북은 자동차 운전자들을 위한 도로 안내책에 호텔이나 식당을 함께 표시하면서 시작되었다. 이런 식의 가이드북은 당시로서는 꽤 획기적이었고, 이내 미슐랭은 20년 단위로 새로운 편집을 선보였다. 1920년대 최고의 레스토랑에 스타 마크를 단 데 이어 1930년대로 넘어가면서 드디어 지금과 같은 2스타, 3스타 마크를 달기 시작한 것. '암행 취재'로 유명한 미슐랭의 레스토랑 조사는 치밀하기로 정평이 나 있다.
새빨간 표지의 미슐랭 가이드북이 매년 개정될 때마다 전 세계의 미식가들은 서점 앞에 줄을 서며 설레어 한다. 홍콩-마카오 미슐랭 가이드북 역시 미식가들 사이에서 기다려지는 책 중 하나다. 특히 마카오의 미슐랭 스타 레스토랑은 해가 거듭될수록 보다 다채로운 장르의 레스토랑이 추가되고 있어서 흥미롭다. 또 스타 레스토랑 이외에도 가성비 뛰어난 현지 맛집들은 'Bib Gourmand Restaurant' 카테고리로 분류하여 소개하고 있으니 참고하자. 2017년 마카오 미슐랭 스타 레스토랑은 다음과 같다.

2018 마카오 미슐랭 레스토랑

★★★
- Robuchon au Dôme 〉 컨템퍼러리 프렌치
- The Eight 〉 광둥식

★★
- Feng Wei Ju 〉 호남식, 사천식
- Golden Flower 〉 산둥, 왕부요리
- Jade Dragon 〉 광둥식
- Mizumi 〉 일식
- The Tasting Room 〉 프렌치

★
- 8½ Otto E Mezzo Bombana 〉 이탈리안
- King 〉 광둥식
- Pearl Dragon 〉 광둥식
- Shinji by Kanesaka 〉 일식
- The Golden Peacock 〉 인도식
- The Kitchen 〉 스테이크 하우스
- Tim's Kitchen 〉 광둥식
- Wing Lei 〉 광둥식
- Ying 〉 광둥식
- Zi Yat Heen 〉 광둥식

TASTE 5

마카오의 별, QTSAS

서비스 스타 어워즈

떠오르는 세계의 미식 중심지 마카오. 2014년부터 마카오정부관광청에서는 '여행서비스만족인증제도(QTSAS, Quality Tourism Services Accreditation Scheme)'를 시행하고 있다. 세계의 여행자를 상대로 하는 만큼 서비스 품질 기준을 정립하고 전체적인 서비스 수준을 향상시키기 위해 양질의 서비스를 제공하는 마카오의 상인에게 영예를 부여하는 마카오판 미슐랭 가이드다. 서비스 기준을 달성한 상인에게는 '스타상인상'이 주어지며 이 효력은 3년간 지속된다. 부문별로 가장 뛰어난 상인을 선별하는 '서비스 스타 어워드'도 열린다. 각 부문에서 최고점을 기록한 상인들에게 주어지며 서비스 스타 어워드 수상자는 마카오정부관광청 웹사이트에서 확인할 수 있다.

http://kr.macaotourism.gov.mo/dining/qtsas_restaurant_list.php

디럭스 레스토랑
VIDA RICA
Novos Aterros do Porto Exterior (NAPE), Lote B do Quarteirão B2 da Zona B, 2º andar do Hotel Mandarin Oriental Macau
+853-8805-8888
06:30~24:00

퍼스트클래스 레스토랑
BENE
COTAI, a Poente do Istmo Taipa-Coloane, parcelas 5 e 6, piso L1 do "HOTEL SHERATON MACAU, COTAI CENTRAL"
+853-8113-1127
11:00-15:00
18:00-23:00

2등급 레스토랑
VINHA
Alameda Dr. Carlos D' Assumpção nº 393, r/c e 1º andar, Macau
+853-2875-2599
11:00-23:00

식음료 업장
CAFÉ IRLANDÊS
Rua de Coimbra, No. 131, Taipa
+853-2884-4500
11:00-22:00

마카오

PART 2

미식 탐험

마카오의 레스토랑으로 길을 나서는 미식탐험대에게

대서양 초입에서 난 방대한 해산물을 바탕으로 발달한 포르투갈 요리는 바다를 낀 비슷한 환경의 마카오에서 다시 한 번 활짝 꽃을 피웠다. 이미 포르투갈은 지중해 건너 모로코나 포르투갈령 인도 고아(Goa) 지역에서 재배한 향신료와 매콤한 자극에 한차례 매혹된 뒤였다.
유럽과 북아프리카, 인도의 맛과 조리법이 융합한 포르투갈 요리는 마카오에서 다시 중화요리와 조우한다. 중국 4대 요리 중 가장 다양한 식재료와 발달한 조리법을 두고 있는 광둥요리와 육해공의 모든 재료로 여러 대륙을 넘나드는 조리법을 거친 끝에 마카오의 스펙터클한 맛이 탄생하게 된 것이다.

순야센 공원
중국
국경관문
Av. de Artur Tamagnini Barbosa
Istmo de Ferreira do Amaral
Estr. dos Cavaleiros
R. Um do Bairro Iao Hon
파티마 성모 성당
이아혼 시장·공원
이아혼 시장 푸드코트
R. do Mercado de Iao Hon
Av. do Conselheiro Borja
린퐁 사원
린테수 기념관
빅토리아 (H)
카니드롬(경견장)
Av. Leste do Hipódromo
牛房倉庫
OX Warehouse
마카오디자인센터
몽하 요새
IFT 레스토랑
Av. do Alm. Lacerda
황소창고
Estr. da Areia Preta
R. de Francisco Xavier Pereira
Av. de Venceslau de Morais
자우드
작은관음사원
롱와 티하우스
로얄게몬
레드마켓
꾼얌 사원(관음당)
N

이아혼 시장 푸드코트

IAO HON MARKET FOOD COURT
祐漢街市熟食

R. do Mercado de Iao Hon
+853-2833-7676 07:00~21:00 $

미식과 쇼핑을 두루 망라한 이곳은 마카오 사람들의 한결같은 애정을 입고 있는 시장이자 모든 먹거리가 집결한 푸드코트다. 1층은 의류 등 상점, 2~3층의 푸드코트, 4층 체육시설까지 알차게 구성되어 있다. 튀김만두, 누들 등 다채로운 메뉴의 식당들이 즐비한 푸드코트에선 마카오 사람들이 즐겨 먹는 현지식 패스트푸드를 제대로 맛볼 수 있다.

IFT 레스토랑

IFT EDUCATIONAL RESTAURANT 澳門旅遊學院教學餐廳

Colina de Mong-Ha +853-8598-3076~7 월~금 12:30~14:00, 19:30~22:30 $$$

마카오관광학교(IFT)에서 운영하는 학생 실습 레스토랑. 맛은 물론이고 융숭한 서비스로 여행자와 현지인들의 만족도가 높다. 매캐니즈 음식부터 포르투갈 요리까지 두루 저렴하게 맛볼 수 있고 가성비 좋은 포르투갈 와인도 두루 갖췄다. 몽하 요새와도 가까우니 함께 둘러보기에 좋다.

로얄레몬

ROYAL LEMON

R. da Me. Terezina, 2D
+853-2955-0267
12:00~02:00(화 휴무)
$$

가스트로 펍(gastro pub)으로 수준급 요리와 수제 맥주를 비롯한 술을 즐길 수 있는 이곳은 2016년 오픈 이후 대세로 떠오른 맛집이다. 타일 외벽이 눈길을 끄는 가게의 실내는 적당히 어둑하면서 캐주얼한 분위기로 사로잡는다. 버거와 파스타 등 입구에 메뉴 사진을 장식해둔 덕분에 주문하기도 한결 수월하다. 술과 낭만, 여행의 가장 큰 기쁨을 만끽하고 싶은 자유로운 영혼들을 위한 공간.

룽와 티하우스 LONG WA TEA HOUSE 龍華茶樓

R. Notre do Mercado Alm. Lacerda 3 +853-2857-4456
07:00~14:00 $

클래식한 딤섬과 차를 더불어 즐길 수 있는 곳. 레드마켓 바로 앞에 위치하는데, 소란한 시장 길을 지나 이곳 입구에 들어서고 계단을 올라 실내에 들어가면 시간이 멈춘 듯한 풍경의 고즈넉한 찻집이 펼쳐진다. 이른 아침에 간다면 마카오 현지인들의 생생한 삶의 모습을 가장 가까이서 엿볼 수 있는 좋은 장소다. 벽에 그림이 여러 점 걸려 있어 호젓한 분위기가 고조되는데, 그림 애호가인 주인장이 갤러리처럼 전시와 판매를 겸하는 것이라고.

Course 2

라자루 성당구

순익 SUN YICK 新益食店

R. de Kun Iam Tong +853-2848-1046 월~토 11:30~15:00, 18:00~04:00, 일 11:30~15:00, 18:00~24:00 $$

몽하 언덕 건너편에 자리한 오랜 맛집. 광둥요리를 기본으로 매캐니즈 요리를 내는 이곳은 광둥어 유행어나 속담 등을 이용해 음식명을 짓는 것으로도 유명하다. 닭에 링거 주사를 꽂아놓은 메뉴와 같이 독특한 대륙 스타일의 음식을 맛볼 수 있다. 참고로 링거에는 쌀로 만든 술, 약재와 간장, 채소즙 등을 섞어 만든 특제소스가 담겨 있다.

깜레이 KAM LEI 金利食店

Av. do Ouvidor Arriaga 85 +853-2884-1029 07:00~17:15 $

자작하게 부은 커리수프를 베이스로 한 커리누들이 대표 메뉴. 국수는 가는 것과 납작하고 넓은 것이 있는데, 모두 쌀면이다. 건더기는 닭고기, 돼지고기, 오징어 중 선택할 수 있고 완자를 추가해 먹기도 한다. 주로 많이 먹는 건 닭고기. 고명처럼 매운맛 양념이 올라가는데, 자꾸 당기는 마성의 맛이다.

파두 FADO 花道

Royal Hotel +853-2855-2222 12:00~15:00, 18:00~23:00 $$$$ www.hotelroyal.com.mo

마카오에서 포르투갈 요리로 손에 꼽히는 셰프 중 한 명인 루이스 아메리코의 작품을 맛볼 수 있는 레스토랑. 대구로 만든 샐러드, 문어 카르파치오, 바칼라우 등 어느 접시든 장인정신이 느껴진다는 것이 이곳의 최대 강점. 시중에 없는 포르투갈 와인 셀렉션도 갖추었다.

아우베르기 1601 ALBERGUE 1601

Calçada da Igreja de S. Lazaro 8 +853-2836-1601 12:00~15:00, 18:00~22:00(공휴일 휴무) $$$

아우베르기 SCM은 과거 전쟁미망인들의 거주지였다가 마카오 예술가들의 작업실 겸 전시 공간으로 변모했다. 그 틈에 자리한 포르투갈 레스토랑 아우베르기 1601은 인기가 좋은 식당인 만큼 넉넉하게 일주일, 적어도 2~3일 전에는 예약하는 편이 좋다. 아프리칸 치킨, 해물밥, 디저트플래터도 인기.

라이케이 LAI KEI SORVETES 禮記雪糕

Av. do Conselheiro Ferreira de Almeida 12 +853-2837-5781 12:00~19:00

'아이스께끼'가 연상되는 맛의 수제 아이스크림 전문점. 커피와 아이스크림, 파르페, 프루츠펀치 등이 있다. 인기 메뉴는 와플을 얹은 샌드위치 아이스크림. '아이스크림냉국수' 라는 독특한 이름의 메뉴도 있다. 얇게 채친 일종의 묵을 아이스크림에 넣고 비벼먹는 스타일로 매우 이색적이다.

Course 3

안토니오 성당구

더 앨리
까르로스 다 마이아 광장
운람 아헝
R. da Restauracao
틸로소피 티 바
공동품시장
7-11 am
싼키우
알레그리아 극장
마우마우
Tv. da Corda
린카이 사원
다이통록얌
R. de Manuel de Arriaga
Estr. do Repouso
R. de Entre-Campos
R. de Marques de Oliveira
싼와이림
R. de Francisco Xavier Pereira
소방 박물관
R. de Coelho do Amaral
R. do Alm. Costa Cabral
키양우병원
R. de Tomas Vieira
성 미구엘 공동묘지와 성당
T.H.S 호놀룰루
R. de Dom Belchior Carneiro
카페필로
Estr. do Cemiterio
Estr. do Repouso
성 라자루 성당구
몬테 요새
-마카오 박물관
N

운람 ▶ UN LAM 園林小食店

R. de Fernão Mendes Pinto 25 +853-2852-6900 08:00~20:00 $

커리누들 맛집으로, 매일같이 식당에 입장하기 위해 줄을 선 마카오 사람들과 여행자들로 문전성시를 이룬다. 오히려 그런 덕분에 찾아가기도 쉽달까. 소고기가 들어간 커리누들이 가장 인기가 좋은데, 야들야들한 육질과 가는면의 조합이 빼어나다.

아헝 ▶ NGA HEONG 雅香粉麵咖啡

R. de Fernão Mendes Pinto 25 +853-2855-2711 10:00~19:30 $

코코넛으로 국물을 내 탁한 색의 국물이 비법인 맛집이자 커리누들로 유명한 미얀마 레스토랑. 사진 메뉴가 있어 주문하기가 어렵지 않다. 그러나 누들에 코코넛 특유의 향이 있어 먹는 이들의 호불호가 다소 갈리는 편. 식사 중에 여기서 직접 만드는 검은콩 두유를 곁들여도 좋다. 오후 5시까지 문을 여는 1호점이 문을 닫았다면 실망하지 말고 신속하게 옆골목으로 가자. 2호점은 저녁 7시 30분까지 운영한다.

틸로소피 티 바 ▶ TEALOSOPHY TEA BAR 汴京茶寮

Rotunda de Carlos da Maia 3 +853-2821-1271
11:00~23:00 $

까를로스 다 마이아 광장 앞에 있는 모던한 분위기의 찻집. 일본 전통차, 블렌딩 차, 허브티, 프루츠티 외에 우롱차를 베이스로 말린 장미꽃을 가미한 '장미우롱차', 벚꽃을 넣은 '앵화백차' 등 SNS상에서 핫한 음료도 많다. 차는 타이머를 맞춰 물 붓는 양, 우리는 시간을 지켜 일정한 차맛을 유지한다. 시간을 두고 정성들여 차를 내는 곳이니 여느 테이크아웃 카페와 다른 분위기를 즐기고 싶을 때 가볼 것.

싼와이림 ▶ 新威廉咖啡美食

45 R.de Coelho do Amaral +853-2863-5235 06:30~18:00 $

두께만 10cm는 거뜬히 될 것 같은 두툼하고 큼직한 프렌치토스트. 한입 베어 물면 빵 안쪽에 숨겨져 있던 달콤한 땅콩잼이 입안 가득 퍼진다. 거기에 따뜻한 밀크티 한 잔을 곁들이면 쌉싸래한 맛이 달콤함을 중화시켜 순식간에 프렌치토스트를 해치울 수 있다. 이 외에도 불맛이 가득 나는 짭짤한 소고기 마카로니 볶음을 추가하면 극강의 단짠의 조화를 마주할 수도!

다이통록얌 TAI DONG LOK YAM 大東綠蔭咖啡

R. de Marques de Oliveira 27 +853-2835-8740 07:00~19:00 $

분식집에서 먹던 고전적인 스타일의 돈가스가 시그니처 메뉴인 식당. 갓 튀긴 돈가스를 내주면 마요네즈로 고기 위에 글씨를 써서 먹는다. 현지 젊은이들에게 인기가 좋은데, 이곳저곳에서 사진 찍기에 한창이다. 얇게 튀긴 돈가스에 마요네즈의 고소함을 더해 느끼하기는커녕 고소함이 배가 된다. 스파게티, 볶음면, 볶음밥 등과 골고루 시켜 먹으면 더 좋다.

아우아우 NGAU NGAU 牛牛小食

Tv. Da Corda 21 +853-2836-3232 10:00~20:00 $

직접 만든 특제 마라이짠(새우 고추기름) 소스 덕분에 마카오 미식가들 사이에 유명한 집. 다양한 종류의 미얀마식 국수를 선보이는데, 특히 쇠고기 국수의 인기가 좋다. 메뉴판에 영문과 사진이 함께 나와 있어서 손쉽게 주문할 수 있다.

론께이 倫記軟滑腸粉

Shop B, G/F, 26 Beco do Tarrafeiro, Patane +853-2895-6563 07:00~01:00 $

얇게 편 찹쌀 반죽을 쪄내 부드러운 달걀지단으로 감싼 마카오 길거리 음식 중 하나. 우리나라 달걀말이와 비슷한 모습을 하고 있다. 주문하면 바로 만들어 주는데 여러 번의 방송 출연 경력을 자랑하는 사장님의 팬 서비스(?)까지 구경할 수 있어 기다림이 지루하지 않다. 테이블에 준비되어 있는 땅콩 소스와 간장 소스를 함께 곁들이면 이색적인 맛을 느낄 수 있다.

더 앨리 THE ALLEY 鹿角巷 澳門

92,100 Estr. Do Repouso +853-6280-8910 12:00~21:00 (일 휴무) $

홍콩 침사추이에서 출발해 전 세계로 프랜차이즈를 뻗어나가는 버블티 브랜드. 본점에서는 기본 웨이팅이 1시간가량 소요될 정도로 인기가 뜨거운데 비결은 직접 레시피를 개발하고 만드는 재료에 있다. 대표메뉴는 직접 만든 타피오카와 흑설탕 졸임 시럽을 사용한 'Brown Sugar Deerioca Milk'로 깊고 진한 단맛과 쫀득한 식감이 중독적이다. 여행 중 에너지가 떨어졌을 때 이 것 한잔이면 원기 충전!

룩케이 LUK KEI 六記粥麵

Tv. Da Saudade 1D +853-2855-9627 월~토 18:30~02:30, 일 18:30~24:00 $$

29호 부두 맞은편에 있는 완탕면과 죽 전문점. 저녁부터 다음날 새벽까지 문을 여는 노포이자 심야식당이다. 미슐랭 가이드북에 소개되었음에도 외진 곳에 있어 여행자보다는 현지인의 발길이 압도적이다. 게 한 마리가 올라앉은 쏘이하이죽(水蟹粥)이 추천 메뉴. 식후에는 맞은편에 있는 망고 디저트 가게 골든믹스디저트(楊枝金撈甜品)까지 섭렵해보자.

Course 4

대성당구

R. de Dom Belchior Carneiro
Estr. do Cemiterio
나차 시원·전시관
구시가지 성벽
성 바울 성당의 유적
R. de Sao Miguel
성 라자루 성당
몬테 요새
-마카오 박물관
Tv. da Paixao
R. de Nossa Sra. do Amparo
R. dos Lorandios
R. de Sao Paulo
경록라오잡
포르투갈영사관
R. de Pedro Nolasco da Silva
R. do Campo
성 도밍고스 성당
리브라리아 포르투기사
민힌마신
로우카우 맨션
Tv. da Se
테이스트
관광안내소
카페 오문
시우바카페
삼거리 회관
(칸타이 사원)
자비의 성채
(인자당)
대성당.광장
Tv. de Sao Domingos
Tv. da Misericordia
Tv. dos Anjos
베나두 광장
레알 베나두
중앙우체국
캐시드랄 카페
메스키다
Av. de Almeida Ribeiro
CAFÉ e NATA
Av. da Praia Grande
성 프란시스코 공원
R. Central
메트로폴 (H)
(구)법원
마가렛 카페 이 나타
밀리터리 클럽
신트라 (H)
N

랑데부 RENDEZVOUS 雅聚廊大堂吧

Sofitel Macau at Ponte 16 +853-8861-7213 08:00~22:00 $$$

마카오에서 수준 있는 애프터눈 티세트를 맛볼 수 있는 곳. 마이클 잭슨 갤러리로 유명한 소피텔 마카오 앳 폰테 16 호텔 안에 위치하고 있다. 세나두 광장 앞길인 싼마로가 끝나는 내항 쪽에 위치하고 있어서 세나두 광장과도 멀지 않고 슬슬 구경하며 아마사원까지 걸어 내려가기에도 괜찮다. 매일 오후 진행되는 애프터눈 티타임에는 가벼운 식사도 가능한 샌드위치 등을 곁들인 세트 메뉴도 있다.

푸타자나이 PUTAJANAI 不是葡撻

Tv. do Matadouro 6 +853-2893-3900 11:00~19:00 $$

에그타르트, 무스 타르트, 바움쿠헨(Baumkuchen) 등을 파는 곳으로 에그타르트와 바움쿠헨을 섞어 놓은 듯한 새로운 에그타르트를 선보이고 있다. 바움쿠헨은 나무의 나이테처럼 레이어가 겹겹이 둘러진 고리모양 케이크다. 에그타르트는 소프트와 하드, 2가지이고 포장이 가능할 뿐만 아니라 바움쿠헨처럼 만들어져 시간이 지나도 모양이 그대로다. 가게 바로 옆으로 마카오의 대세로 떠오른 크루아상 전문점 '카카오(Cacao)'와 카페 '리띵크커피(Rethink Coffee)'가 나란히 붙어 있다. 세 집의 대표 메뉴를 하나씩 골라 세트(MOP65)로 즐기는 프로모션도 진행 중이다.

항헝운 HANG HEONG UN 杏香园

Tv. Do Auto Novo 13 +853-2857-2701 월~토 14:30~01:00, 일 14:30~24:00 $$

100년 역사에 빛나는 유서 깊은 디저트 맛집. 낯선 식재료를 가지고 다양한 디저트를 만들어낸다. 비록 메뉴판이 한자로 되어 있더라도 너무 당황하지는 말 것. 주인아주머니가 영어를 잘하기 때문이다. 좋아하는 스타일의 디저트를 설명하고 추천을 받아보자.

토우토우코이 TOU TOU KOI 陶陶居海鲜火锅酒家

Tv. Do Mastro 6 +853-2857-2629 09:00~15:00, 17:00~23:30 $$$

펠리시다데 거리에 위치한, 마카오와 중국 사람들에게 한결같은 애정을 받는 식당. 반백년을 훌쩍 넘긴 광둥요리 맛집이라 매일같이 가게 앞으로 사람들이 긴 줄을 만드는데 한 시간쯤 기다리기는 예사라고. 1층의 수조에 가득한 해산물을 보면 짐작할 테지만, 해산물 요리야말로 이 집의 주특기다. 대표 메뉴의 사진을 두어 선택하기도 수월하다.

팟시우라우 ▶ FAT SIU LAU 佛笑樓大餐廳

R. da Felicidade 64 +853-2587-3580 12:00~23:00 $$$

노포가 즐비한 펠리시다데 거리에서 100여 년을 훌쩍 넘긴 터줏대감 식당. 전통 매캐니즈 요리에 이곳의 고유한 레시피가 어우러져 훨씬 맛깔나는 음식을 차려낸다. 가격은 다소 비싼 편이나 번잡하지 않은 곳이라 느긋하고 편안하게 식사할 수 있다.

로우세이방

▶ BELOS TEMPOS 老地方

R. da Felicidade 10 +853-2893-8670 12:00~22:00 $$$

주빠빠오, 민치, 바칼랴우, 츄리소, 스파게티 등 매캐니즈 요리를 집대성한 식당. 펠리시다데 거리 끝자락에 있는데, 거리가 주는 고즈넉한 분위기에 취할 즈음 노포와 같은 이곳이 나타나면 가게에 들어가지 않을 도리가 없다. 그날그날 재료에 따라 가정식처럼 뚝딱 만들어내는 '오늘의 스페셜' 메뉴도 있으니 주문 시 참고할 것. 예약하면 쿠킹클래스나 단체 식사도 가능하다.

남펭 ▶ NAM PING CAFÉ 南屏雅敘

85-85A Rua de Cinco de Outubro, Avenida de Almeida Ribeiro
+853-2892-2267 06:30~20:30 $

직접 가게에서 구워내는 빵과 갓 구워낸 빵으로 만들어주는 샌드위치에 연세가 지긋하신 할머니가 타주시는 커피 한 잔을 곁들이면 마카오의 정겨운 동네 아침 식사의 모습이 펼쳐진다. 식빵 사이에 부드러운 달걀과 고기를 듬뿍 채워 한 끼 식사로도 든든하다. 식당 한편에 다양한 종류의 빵이 준비되어 있어 골라 먹는 재미 또한 느낄 수 있다.

시헝 ▶ SI HEUNG 时香花生瓜子

R. do Infante 27 +853-2892-2572 09:30~19:00 $$

아담한 땅콩 가게. 땅콩을 퍼담아주는 곳이 아니라 깔끔하게 진공팩에 넣어 판다. 기본 땅콩부터 짭조름한 새우맛 땅콩, 알싸한 고추냉이맛 땅콩, 알땅콩 등이 있다. 섞여 있는 것도 있고 한 가지만으로 된 것도 있다. 거리에 덩그러니 있는 듯해보여도 구수한 향이 맴도는 '땅콩' 방앗간을 그냥 지나치지 못하는 사람들이 알아서 찾아오는 내공 있는 집이다.

령록라오잡 ▶ 楊六牛雜粥

R. das Estalagens 51 14:00~18:00 $

현지인들이 즐겨 찾는 숨은 맛집. 골목 안쪽에 포장마차를 운영하고 있는데, 알고 보면 매장도 둔 독특한 식당이다. 이 집의 첫째가는 장점은 깔끔하고 위생적이라는 것. 1962년 개업해 그동안 마카오의 방송과 잡지 등에 여러 번 소개됐다. 우리에게는 낯선 식당 구조를 비롯해 먹나라한 재료 사용 등 식객의 도전정신을 요구하는 환경이지만 진정한 현지의 참맛을 경험하고자 한다면 가장 추천할 만한 식당이다.

시우바 카페 ▶ SILVA CAFÉ 施恩咖啡

15 Travessa da Se +853-6332-0328
10:00~19:00 (수 휴무) $

로우카우 맨션 앞 좁은 골목은 군것질거리로 가득한 작은 미식천국으로 유명하다. 어묵꼬치와 밀크티, 아이스크림 등에 이어 본격적인 마카오 베이커리와 카페도 입점을 완료했다. 시우바 카페는 마카오에서 대표적인 간식거리들, 주빠빠오와 에그타르트, 바칼랴우 크로켓 등을 다양한 음료와 함께 선보인다. 유일한 단점은 혼잡한 공간으로 테이크 아웃이 필수라는 점. 그러나 이곳의 여느 가게들처럼 대성당 앞 광장이 훌륭한 대안이 되어준다.

카페 오문

▶ CAFÉ OU MUN
澳門咖啡

Tv. Dd S. Domingos 10
+853-2837-2207
10:00~21:00
$$

포르투갈 요리부터 커피와 디저트를 두루 먹는 곳. 대표 메뉴는 오리밥, 문어밥, 바칼랴우 튀김, 오문 새우 등이고 게 껍데기가 올라앉은 해물밥도 탄성을 자아내는 모양새다. 달걀프라이를 얹은 토스트와 베이컨, 올리브, 토마토가 어우러진 조식 메뉴도 있다. 페이스북으로 그날의 특선 메뉴를 공지하기도 하니 방문하기 전 참고해봐도 좋을 듯.

에스카다 ▶ ESCADA

R. da Sé 8 +853-2896-2900
12:00~15:00, 18:00~22:00 $$$

세나두 광장 주변에서 한 블록 계단길 위에 숨은 편안한 안식처 같은 느낌의 레스토랑. 밝은 미색의 3층으로 된 식당 건물 자체도 매력적이지만 화창한 날의 2층 테라스 석은 잠깐이나마 여행의 피로를 풀 수 있는 청량제 역할을 한다. 포르투갈식 조개찜을 약간 변형한 레몬조개찜(檸檬炒蜆)이 이곳 간판 메뉴. 디저트로 나오는 달걀푸딩(雞蛋布丁)도 놓치기 아깝다.

캐시드랄 카페 ▶ CATHEDRAL CAFÉ 大教堂咖啡

R. da Sé 12 +853-6685-7621 07:30~22:00 $$

우체국으로 통하는 계단 위에 위치한 핫 플레이스. 아침에는 제법 분위기 있는 브런치와 이탈리안 베이스의 런치를, 저녁에는 괜찮은 스테이크 하우스 겸 와인 바로 변신한다. 언제 어느 때 가도 매력적인 요리들이 기다리고 있다. 무엇보다 호텔 조식을 제외하고는 아침을 먹을 만한 곳이 마땅치 않은 마카오 반도에서 이 집은 보석 같은 존재다. 길가로 난 테이블에 앉아 거리 풍경을 구경하는 재미도 쏠쏠하다.

민힌야신

▶ MIAN CAFE 面牽一綫

Tv. Do Padre Soares 13
+853-2828-0123
10:00~22:30 $$

레몬차부터 밀크셰이크, 토스트, 프렌치프라이 등 웬만한 식사도 해결할 수 있는 카페. 우선 마카오의 청춘들이 즐겨 찾는 장소답게 감각적인 실내 분위기가 기분 좋은 식사에 한몫 보탠다. 이곳의 대표 인기 메뉴는 달걀반죽을 올록볼록한 틀에 넣고 구운 와플 속에 아이스크림을 넣어 둥글게 말아 먹는 에그와플 아이스크림(Egg Waffle with Vanila Ice Cream).

마가렛 카페 이 나타

▶ MARGARET CAFÉ E NATA 瑪嘉烈蛋撻店

Patio do Comandante Mata e Oliveira +853-2871-0032
월~화, 목~금 08:30~16:00, 토~일 10:00~18:00 $

로드 스토우즈와 함께 마카오의 2대 에그타르트 명가. 이곳 주인인 마가렛 여사는 '로드 스토우즈 베이커리' 설립자 앤드류스의 전 부인으로, 두 곳의 에그타르트의 맛을 비교해보는 일도 미식 탐험에 재미를 더할 듯하다. 에그타르트 외에 샌드위치도 꽤 맛있다. 주문할 때 빵의 종류와 소를 선택할 수 있다. 샌드위치와 에그타르트, 커피까지 함께라면 한 끼 식사로도 충분하다.

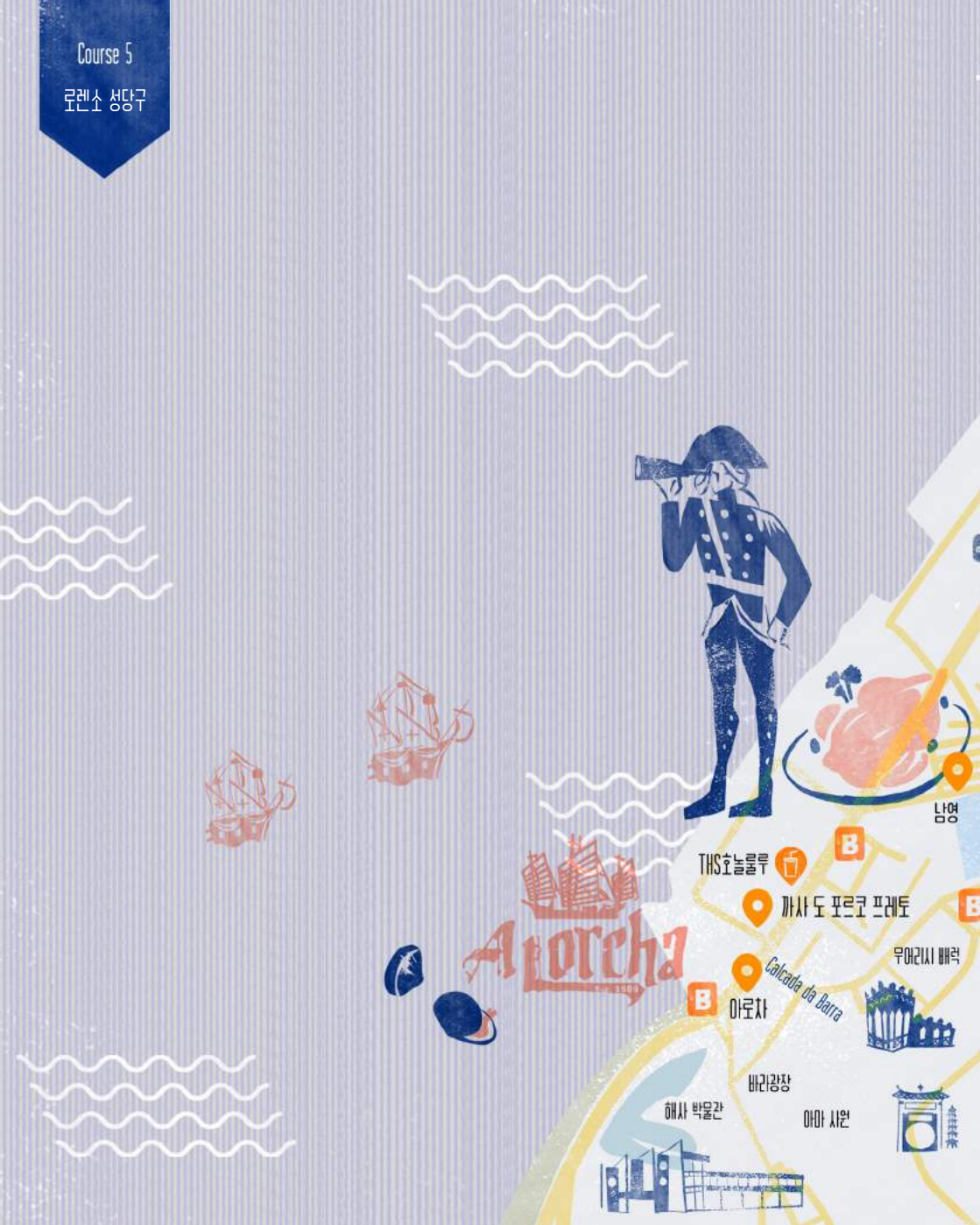
밀리터리 클럽 ▶ CLUBE MILITAR DE MACAU 陸軍俱樂部

Av. da Praia Grande 975 +853-2871-4009 월~금 13:45~15:15, 19:00~23:00, 토~일 12:00~14:30, 19:00~23:00 $$$$

매캐니즈·포르투갈 요리에 관한 명식당 중 하나. 분위기, 맛, 가격 등 무엇 하나 빠지지 않는다. 점심 뷔페, 저녁 코스, 그리고 매일 한 가지씩 특선으로 선보이는 주방장의 '그날의 메뉴(Chef's Recommendations)'로 운영되며, 여행자들이 주로 찾는 점심 뷔페는 제철 식재에 따라 메뉴가 바뀐다. 스마트 캐주얼 수준의 드레스 코드를 요구하며, 반팔 셔츠나 샌들 차림인 경우 입장이 불가능할 수 있다.

Course 5

로렌소 성당구



GREENS
新花城
DOMGALO
Av. de Almeida Ribeiro
Calçada do Tronco Velho
싱케이
레알 세나두
돔 갈로
시케이
블레스
로버트 호 퉁 경의 도서관
IES
성 아우구스티노 성당·광장
돔 페드로 5세 극장
R. Central
성 조세 신학교·성당
테라
그린스
Av. da Praia Grande
R. do Alm. Sergio
포르투기즈 베이커리 커피 샵
뉴야오한 백화점
New Yaohan
성 로렌소 성당
총틴
FBC
AIA 타워
마카오 행정관저
추케이
R. do Padre Antonio
Sanmiu
파드리
아남아레나 남완
만다린 하우스
릴리우 광장
R. da Barra
Calçada da Penha
R. da Praia do Bom Parto
Av. Panoramica do Lago Nam Van
페냐 성당
Av. Dr. Stanley Ho
N

싱케이 ▶ SEN KEI 盛記白粥

R. dos Cules 18 +853-2832-3471 07:00~20:00 $

광둥요릿집으로 간판 메뉴는 '죽'이다. 죽은 오트밀을 곱게 갈아 만들었는데, 걸쭉한 기존의 죽과는 다르게 부드럽고 묽어 다른 음식과 함께 먹거나 전식으로 먹기에 좋다. 두부와 망고가 한데 어우러진 망고두부(芒果豆腐花)나 녹색 콩을 넣은 두부(綠茶豆腐花)도 부드럽게 넘어간다.

돔 갈로 ▶ DOM GALO 公鷄葡国餐廳

Calçada do Tronço Velho 10A +853-2875-1383 11:30~24:30 $$

캐주얼한 분위기의 포르투갈 레스토랑. 메뉴판에 모든 음식의 사진이 있어서 언어를 모르더라도 선택하기가 수월하다. 콜롬비아 출신의 예술가 페르난도 보테로의 작품이 레스토랑 곳곳에 걸려 있어 눈요기하기도 쏠쏠하다.

시케이 ▶ SEI KEE CAFÉ 世記咖啡

Calçada do Gamboa 11 07:00~14:30(토, 일 휴무) $

노포 같으면서도 노천카페 같은, 종잡을 수 없는 오묘한 분위기야말로 이 집의 첫째가는 매력일 테다. 참고로 이곳은 주방을 제외하고 모든 테이블이 야외에 있는 포장마차 스타일의 가게다. 언뜻 보아서는 간판도 없는 것처럼도 보인다(녹색 천막에 가려져 있기 때문이다). 밀크티와 토스트로 유명하며, 홍콩 스타일의 달달한 커피도 인기가 좋다. 마카오 외에 타이파에도 분점이 있다.

그린스 ▶ GREENS 綠廚房

Calçada de Santo Agostinho 1-A +853-6288-0870 월~금 11:00~20:00, 토~일 11:00~18:00 $

세계적인 디톡스 열풍에 힘입어 마카오에도 신선한 식재료에 집중하는 카페가 늘고 있다. 그린스는 마카오 최초로 자연식 주스와 요리, 베이커리 등을 선보이는 카페. 과일과 채소의 영양소를 최대한 파괴하지 않는 주서기로 만든 주스 한 컵은 충분한 영양분이 함유돼 있다. 뿌리채소 음료와 견과우유, 차, 커피, 스무디 등도 함께 맛볼 수 있다.

테라 ▶ TERRA COFFEE HOUSE

R. Central 20 +853-2893-7943 월~토 12:00~24:00, 일 12:00~20:00 $$

늦은 시간까지 문을 여는 카페 겸 식당. 규모는 아담하지만 빵, 샐러드와 샌드위치, 피자 등 메뉴가 알차다. 로스터리 카페로 이름이 난 까닭인지 마카오의 젊은 사람들로 실내는 대개 가득 차 있다. 느지막이 잠에서 깬 주말, 모처럼만에 카페에서 한적한 쉼을 갖고 싶을 때 머물기 좋은 곳. 카페에 울리는 근사한 재즈음악 감상은 덤이다.

총틴 ▶ CHONG TIN 中天咖啡美食

R. Central 38 +853-2897-5059 08:00~17:00 $

저렴한 가격으로 훌륭한 면식을 즐길 수 있는 집이다. 국수 고명을 고른 후 면발을 골라 주문하는 방식인데 면발의 종류가 무려 6종에 달한다. 참고로 '粉'은 쌀면, '麵'은 밀면이다. 단순하고 깔끔한 맛을 원한다면 굴 소스 표고버섯면(蠔油冬菇麵), 매콤하고 고소한 맛을 원하면 소고기 카레 쌀국수(咖喱肥牛米線)를 선택해보자. MOP5를 추가하면 채소나 어묵을 고명으로 얹을 수 있다.

추케이 ▶ CHU KEI 珠記

R. do Padre Antonio 7 +853-2857-4262 07:00~02:00, 브레이크타임 18:00~19:00 $

1954년 문을 연 이래 2대에 걸쳐 한자리를 지키고 있는 집이다. 어머니의 손맛이 담긴 완탕면과 딤섬, 콘지 등이 있어 '집밥' 그리운 마카오 현지인들이 즐겨 찾는다. 종업원들과 영어로 소통하기는 다소 힘들지만 메뉴판에 영어가 있어 주문하기는 어렵지 않다.

포르투기즈 베이커리 커피 샵 ▶ PORTUGUESE BAKERY COFFEE SHOP

6-22 Beco do Sal +853-6280-8274 화~일 08:00~19:00 $

깔끔한 외관과 인테리어로 눈을 사로잡는 베이커리. 쌀로 만들어 더 담백하고 고소한 맛이 느껴지는 포르투갈식 머핀 Bolo de Arroz 바삭한 퍼프 페이스트리 사이에 부드럽고 진한 달걀 크림과 아몬드가 더해진 Jesuita, 포르투갈식 에그타르트, 폭신한 컵케이크 Queque까지 전통 방식으로 구워낸 다양한 포르투갈식 빵과 페이스트리를 맛볼 수 있다.

파드리 ▶ PADRE CAFÉ

R. do Padre Antonio 39 +853-2896-6988 12:00~20:00(월 휴무) $$

최근에 문을 연 심플한 인테리어의 피자와 파스타 맛집. 간단한 디저트와 함께 다양한 종류의 커피와 스무디 등을 맛볼 수 있다. 통유리로 된 창 너머로 도우를 반죽하는 셰프의 현란한 손놀림을 구경하는 재미는 덤이다.

남영 ▶ SOPA DE FITAS NAM LEONG 南洋粿條麵食

77 R. da Praia do Manduco +853-2856-4519 화~토 -8:00-14:00, 15:30-18:00 $

마카오식 쌀국수는 어떤 맛일까? 당면같이 얇은 면에 돼지고기 베이스 육수를 부어주는 따뜻한 쌀국수는 아침을 시작하기에 더할나위 없이 좋다. 동그랗게 빚은 돼지고기 완자부터 각종 부속 고기까지 다양한 고명을 선택할 수 있다. 매콤한 고추기름을 곁들여 먹거나 테이블에 준비되어 있는 새콤한 고추절임을 곁들이면 더 깔끔한 육수 맛을 느낄 수 있다.

까사 도 포르코 프레토 ▶ CASA DO PORCO PRETO 黑猪屋

R. do Almrante Sergio 310 +853-2896-6313 12:00~16:30, 18:00~22:30(월 휴무) $$$

포르투갈 가정식을 콘셉트로 하는 식당. 포르투갈, 유럽, 지중해를 넘나드는 다국적인 요리와 친절한 서비스가 강점이다. 흑돼지모양 간판을 달고 있어 일단 찾기가 쉽다. 문어 샐러드, 해물밥 등 해산물 요리도 고기 못지않게 훌륭하다. 출출한 여행자를 위한 런치 메뉴는 하나의 요리에 수프, 음료수, 디저트로 구성된다. 바로 옆에 베이커리도 있다.

아로차 ▶ A LORCHA 船屋

R. do Almirante Sergio 289 +853-2831-3195 12:30~15:30, 19:00~23:00(화 휴무) $$

선실을 모방한 예쁜 내부 인테리어로 눈길을 사로잡는 집. 아마 사원 주변에서 가장 유명한 포르투갈 레스토랑 중 하나로 꼽힌다. 미리 예약을 하는 편이 좋다. 외국인과 현지인이 뒤섞인 왁자지껄한 분위기가 상당히 이국적이다. 포르투갈식 해물밥(葡式燴海鮮飯)만큼은 일대에서 가장 잘한다고 소문났다. 디저트도 다양하게 구비되어 있으니 고르는 재미가 쏠쏠하다.

Course 6

남완호수 & 사이완호수

Pousada de São Tiago

Macau

성 조세 신학교·성당
밀리터리 클럽
뉴마운한 백화점 푸드코트
New Yaohan
성 로렌소 성당
그랜드 리스보아 (H)
그랜드 엠퍼러 (H)
FCB
Av. Comercial de Macau
마카오 행정관저
IFT 카페[공사중]
AIA 타워
리스보아 (H)
버스환승센터
사이완온케이
R. Cidade de Sintra
아님아르데 남완
윈&윈앙코르 (H)
Av. Panoramica do Lago Nam Van
Av. de Sagres
MGM (H)
남완호수
MANDARIN ORIENTAL
만다린 오리엔탈 (H)
Av. Dr. Stanley Ho
Av. Dr. Sun Yat-Sen
Av. Dr. Sun Yat-Sen
Trombarina
마카오타워
· 트롬바 리자
-마카오 크리에이션즈
N

뉴야오한 백화점 푸드코트

NEW YAOHAN FOOD COURT
新八佰伴美食廣場

New Yaohan Department Store
+853-2872-5338 10:30~22:00
$$~$$$

뉴야오한 백화점 8층은 유아용품 특화 매장으로 유명한데, 그 옆의 푸드코트 또한 이 백화점의 명물이다. 매캐니즈 요릿집 湄南河(Chao Phraya River)부터 초밥집 大吉寿司, 한식집 釜山韩国料理 등 여러 나라의 음식점과 디저트 가게가 한데 모여 있어 골라먹는 재미가 상당하다. 맛에 대한 후기나 만족도 역시 높은 편이다. 늦은 시간까지 문을 연다는 것도 장점. 이 밖에 7층 라파예트 베이커리, 1층 안젤라 카페도 있다.

AIA 타워 AIA TOWER

Av. Comercial de Macau 309 매장별 상이 매장별 상이 $$~$$$

호숫가와 야경을 배경삼아 즐기는 여유로운 휴식, AIA 타워 21층에 자리한 SKY21은 식사와 술을 함께 즐길 수 있는 바(bar) 겸 레스토랑. 간혹 와인과 맥주를 이용한 이벤트를 갖는데, 페이스북을 통해 그에 대한 정보를 확인할 수도 있다. 일식을 기본으로 한 단정하고 깔끔한 음식 위주라 늦은 시간에 찾았다고 해도 술과 함께 부담 없이 즐길 수 있다.

사이완온케이

SAI VAN ON KEI 西灣安記

R. do Chunambeiro 30 +853-2856-7385
06:00~21:00 $

행정관저 옆에 나란히 자리한 차찬탱. 구수한 돼지고기를 넣은 주빠빠오와 스파게티, 볶음면 등이 대표 메뉴다. 1954년에 문을 열었으며, 도밍고스 거리에서 로우 카우 맨션 맞은편에 매장이 한 곳 더 있다. 남완호수를 마주보고 있어 이곳 호숫가를 호젓하게 거닐며 식후 산책의 여유를 만끽하기에 그만이다.

IFT 카페 IFT CAFE 旅遊學院咖啡廊(공사중)

Av. Panoramica do Lago Nam Van 748 11:00~22:00
$$

마카오관광학교(IFT)에서 운영하는 남완호숫가 노천카페. 예술과 미식을 한데 결합하겠다는 모토 아래 만들어졌으며, 가볍게 즐기기 좋은 샌드위치부터 애프터눈 티, 에그타르트 등의 디저트까지 다채롭고 먹음직스러운 메뉴가 즐비하다. 이미 마카오의 청춘들에게 인기 좋은 아지트로 자리매김했다. 때로는 카페 앞마당에서 로컬 아티스트들의 전시나 퍼포먼스, 플리마켓과 같은 공예품 시장이 열린다.

알리 커리 하우스

ALI CURRY HOUSE 亞利咖喱屋

Av. da Republica Sai Van 4K +853-2855-5865
12:00~22:30 $$

페냐 성당으로 향하는 사이완호수 앞에 있는 매캐니즈 레스토랑. 한적하고도 여유로운 분위기와 준수한 음식 맛 덕분에 마카오의 미식가들이 모이는 곳이다. 대표 메뉴는 태국식 칠리소스를 곁들여 석탄에 구운 항정살 요리(炭燒葡萄牙頂級黑豬豬頸肉). 매콤한 맛에 먹고 또 먹게 되는 아프리칸 치킨과 게 커리는 생각만 해도 군침이 돈다.

트롬바 리자 TROMBA RIJA 皇家葡萄餚

Macau Tower +853-2896-2878 12:00~23:00
$$$

1966년 포르투갈의 작은 마을 레이리아(Leiria)에 문을 연 트롬바 리자는 정육점 겸 와인펍으로 시작했다. 우연히 고기와 콩을 함께 요리한 일을 계기로 이곳의 시그니처 메뉴 '페이조아다(Feijoada)'가 탄생하게 됐고 이후 식당은 승승장구하게 된다. 마카오 내 첫 번째 분점이 마카오타워에 있으며, 80가지 요리를 뷔페 형식으로 즐길 수 있다.

Course 7
N.A.P.E
R. do Campo
포르투갈 영사관
로얄 (H)
기아 (H)
기아 요새·등대·성당
Av. do Dr. Rodrigo Rodrigues
Robuchon au Dôme
산자누아리오 병원
라고이폰 (H)
리오 (H)
성 프란시스코 공원
메트로파크 (H)
Gaincho a Galera
Sanmiu
Avenida da Amizade
홀리데이인 (H)
랜드마크 (H)
엠퍼러 (H)
R. de Berlim
그랜드 리스보아 (H)
· 로부숑 오 돔
· 디 에잇
비벌리플라자 (H)
포르투나 (H)
프레지던트 (H)
리스보아 (H)
· 긴슈 어 갈레라
스타월드 (H)
· 펑웨이주
MGTO HO
버스환승센터
Alameda Dr. Carlos d'Assumpcao
라크 (H)
R. Cidade de Coimbra
Av. de Salpes
윈(윈앙코르 (H)
· 골든 플라워
· 일 테아트로
까르로스 다쑵성 박사 공원
Av. 24 de Junho
마스콧 (H)
MGM
엠지엠 (H)
· 오보자르
Av. Dr. Sun Yat-Sen
만다린오리엔탈 (H)

까사레알 (H)
마카오페리터미널
기본법기념관
골든드래곤 (H)
레전드 팰리스 (H)
연꽃광장
왈도 (H)
샌즈 (H)
그랜드라파 (H)
· 카페 벨라 비스타
마카오패스
Av. Dr. Sun Yat-Sen
피셔맨스 워프
하버뷰 (H)
락스 (H)
Av. Xian Xing Hai
新花園
R. de Roma
반환기념 박물관
예술 박물관
문화센터
Av. Dr. Sun Yat-Sen
관음상
과학센터
N

로부숑 오 돔 ▶ ROBUCHON AU DÔME 天巢法國餐廳

Grand Lisboa Hotel +853-8803-7878 12:00~14:30, 18:30~22:30 $$$$$

미슐랭 3스타에 빛나는 자타공인 마카오의 대표 프렌치 레스토랑. 그랜드 리스보아 호텔 최상층에 위치하는 이곳은 딱 75명의 인원만 입장할 수 있다. 미슐랭이 극찬한 음식은 'Menu Dégustation 2012'로 12코스 가격이 MOP2,388을 호가한다. 게다가 약 8,300종의 와인을 보유하고 있는데, 프랑스 와인의 자존심이라는 샤또 마고와 라피드 롯쉴드 등도 다량 보유하고 있다.

디 에잇 ▶ THE EIGHT 8餐廳

Grand Lisboa Hotel +853-8803-7788 월~토 11:30~14:30, 18:30~22:30, 일 및 공휴일 10:00~15:00, 18:30~22:30

광둥요리 전통의 맛을 기반으로 세련된 플레이팅을 선보이는 미식가의 레스토랑. 감각적 인테리어는 식사를 더욱 즐겁게 한다. 점심에는 다양한 딤섬을 비교적 저렴한 가격으로 즐길 수 있어 인기가 많다. 민물 새우 하카우(霸王淺水鮮蝦金魚餃), 샥스핀과 게살로 만든 소가 가득 든 '高力魚翅球'는 이곳이 왜 마카오 광둥 레스토랑의 지존인지를 잘 알게 해주는 딤섬들이다. 추천요리는 魚翅膏蟹蝦荷葉飯으로, 샥스핀, 통 바닷게, 새우가 들어간 모둠영양밥이다.

귄슈 어 갈레라 ▶ GUINCHO A GALERA

Lisboa Hotel +853-8803-7676 12:00~14:30, 18:30~22:30 $$$$$

파인 다이닝을 지향하는 정통 포르투갈 레스토랑. 가정식 스타일을 추구하는 포르투갈 식당들 사이에서 단연 돋보인다. 이 집의 가장 중요한 포인트는 다름 아닌 식자재다. 바칼랴우 같이 마카오 연근해에서 나는 생선조차 모두 포르투갈 등 산지에서 최상품을 들여와 조리하는 것이 원칙이다. 바다가재를 넣은 포르투갈식 해물밥(Seafood rice with Boston Lobster, crab, shrimps and clams, 特式海鮮飯) 등의 메뉴가 대표적.

펑웨이주 ▶ FENG WEI JU 風味居

Star World Hotel +853-8290-8668 11:00~23:00 $$$

미슐랭 2스타의 영예를 갖고 있는 식당으로 쓰촨과 후난식을 포함한 다국적 스타일의 요리를 낸다. 이곳 셰프 찬 차크 컹(Chan Chak Keong)은 중국음식 가운데 지역 특산물을 살리는 요리의 대가로, 돼지고기부터 채소 하나하나까지 쓰촨과 후난 현지에서 엄격하게 선발해 공수한 식재료로 맛을 내고 향을 입힌다. 그의 수제 딤섬은 그의 내공을 제대로 맛볼 수 있는 음식 중 하나.

골든 플라워 ▶ GOLDEN FLOWER 京花軒

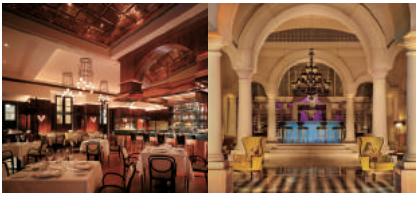
Wynn Macau Hotel +853-8986-3663 토~일 11:30~14:30, 화~일 18:00~22:30(월 휴무) $$$$

중국 본토에서도 보기 드문 산둥요리 '魯菜'와 왕부요리를 취급하는 고급 레스토랑. 이곳의 산둥요리는 중국 요리역사에서 꽤 중요한 지점에 속해 있는데, 72대를 이어온 공자 가문의 공부채(孔府菜)가 그 유래라고 전해진다. 베이징의 황실 요리를 기반으로 하는 왕부요리 중 하나인 탄자차이(譚家菜)는 중국 본토에서도 맛보기 힘든 최고급 요리 중 하나다. 중화요리의 진수를 맛보고자 한다면 꼭 들러볼 것.

일 테아트로 ▶ IL THEATRO 帝雅廷意大利餐廳

Wynn Macau Hotel +853-8986-3663 17:30~23:30(월 휴무) $$$$

이탤리언 퀴진. 미슐랭 추천 식당이기도 한 이곳에선 분수쇼와 함께하는 식사 시간이 대기 중이다. 특별한 디너쇼에 초대받아 온 듯 공연장처럼 꾸며진 실내는 물론 일사불란한 셰프들의 움직임을 엿볼 수 있는 오픈형 주방, 프라이빗 다이닝룸 등 곳곳에서 세련미가 철철 풍긴다. 베지테리언과 비건을 위한 메뉴도 갖추고 있다. 윈의 명물 '퍼포먼스 레이크'가 한눈에 내려다보이는 로맨틱한 장소로 창가 좌석은 예약이 필수다.



오보자르 ▶ AU BEAUX ART 寶雅座

MGM Macau Hotel +853-8802-2319 토~일 브런치 11:00~15:00, 토~일 하이티 14:00~18:00, 디너 18:00-24:00 $$$$

프렌치와 유럽 요리, 특히 로브스터, 굴 등 해산물을 잘 다루는 것으로 정평이 나 있다. MGM 마카오 내에 위치하며, 브런치와 디너 메뉴 외에 주말(토~일)을 이용한 '하이티(High Tea)'도 운영한다. 옛날 영국인들이 오후 5시 반쯤 홍차 마시는 티타임을 부르는 이름으로 '애프터눈 티' 개념이다. 실내라고 하기에는 너무나 거대한 유럽의 정원에서 그에 걸맞은 화려한 프렌치 요리, 와인까지 곁들이면 이보다 좋을 수가 없다.

카페 벨라비스타

▶ CAFÉ BELA VISTA 薈景閣咖啡室

Grand Lapa Hotel +853-2856-7888 06:30~22:00 $$$

그랜드 라파 호텔 부설 레스토랑. 뷔페와 정통 포르투갈 요리를 동시에 선보인다. 지금이야 고급 포르투갈 레스토랑이 여러 곳이지만, 불과 10여 년 전만 해도 마카오에서 정통 포르투갈 요리를 맛볼 수 있는 곳은 이 곳밖에 없었다. 특히 이 집의 마카오식 아이스크림 '세라두라'는 마카오 최고의 맛 중 하나. 다른 집의 그것과는 격이 다르다. 콜로니얼 스타일의 우아하고 차분한 실내 분위기가 도심과는 전혀 다른 운치를 자아낸다.

Course 8

타이파

Av. Olimpica
마카오 스타디움
B
봄베이로스 경장
타이파시장
코이케이(76p)
Rua do Cunha
R. do Regedor
峰大咖啡
ATA
타이파 빌라지 아트 스페이스
디그린
올드 타이파 태번
안토니오
R. do Desporto
R. do Regedor
R. Correia da Silva
킹스 랍스터
팍타이 사원
타이로이레이케이
포르투갈리아
타이파·콜로안 역사박물관
大利來記
탄하우 사원
B
키앙우병원
R. do Regedor
예하구

폭죽공장
이렝 사원
R. da Restauracao
타이파 주택 박물관
까르모 성당
R. Direita Carlos Eugenio
Av. de Carlos da Maia
RUA DO CUNHA
宮也街
산책로(무빙워크)
베네시안 방향
N

타이레이로이케이

TAI LEI LOI KEI 大利來記

R. Correia da Silva 35, Taipa +853-2882-7150
08:00~18:00 $

양념을 고루 발라 구운 돼지갈비를 직접 구운 빵 사이에 끼워 먹는 간식, 주빠빠오 대표 맛집이다. 주빠빠오는 딱 빵과 고기로만 만드는데 하나 먹으면 배가 부를 정도로 양이 푸짐하고 맛도 훌륭하다. 주빠빠오는 오후 2시부터 맛볼 수 있고 긴 줄을 서야 하니 서두를 것.

포르투갈리아

PORTUGÁLIA
葡多利正宗葡國菜

R. dos Mercadores 5, Taipa
+853-6280-3992
12:00~22:00
$$

쿠나 거리에 있는 포르투갈 요릿집으로 포르투갈 출신 셰프가 만드는 클래식한 포르투갈 음식을 맛볼 수 있다. 조개찜, 해물밥, 바칼랴우, 스테이크 등 군침 도는 메뉴가 가득하다. 이따금씩 식사하는 손님들을 위해 노래와 연주를 들려주는 등 기분 좋은 서비스도 매력적이다.

킹스 랍스터

KING'S LOBSTER 龍蝦皇

G/F 23 R. dos Negociantes, Taipa +853-2882-5828
12:30~15:00, 18:00~22:30 수 24시간 영업 $$$

일반적인 마카오 레스토랑에서 쉽게 볼 수 없는 압도적인 비주얼로 국내 SNS를 통해 먼저 알려진 맛집. 이름답게 랍스터를 활용한 샌드위치, 파스타 등이 주요 메뉴. 특히 랍스터 반쪽이 고스란히 올려진 푸짐한 양의 파스타가 인기 메뉴다. 맛과 양, 플레이팅 모두를 만족시키는 맛집인만큼 인근 식당에 비해 가격대가 높다는 점도 참고하자. 곁들일 수 있는 음료 역시 예사롭지 않은데 특이하게 푸른빛이 청량한 '블루 상그리아'가 시그니처.

올드 타이파 태번

OLD TAIPA TAVERN
好客鄉莊

R. dos Negociantes 21, Taipa
+853-2882-5221
12:30~01:30
$$

팍타이 사원 근처에 있는 펍(Pub)으로 외국인들이 많이 찾는다. 이곳의 인기 안주 중 하나는 바로 햄버거. 달걀 프라이를 넣은 키위(KIWI), 모짜렐라치즈와 구운 파인애플을 넣은 오커(Ocker)가 이곳 버거의 양대산맥이다. 패티는 얇으면서도 수분기를 머금어 먹는 내내 촉촉하다는 점도 특징. 피시앤칩스 외에 오믈렛도 주문할 수 있어 요기하기에 좋다. 저녁에는 라이브 공연도 있다.

안토니오 ▶ ANTÓNIO 安東尼奧餐廳

R. dos Clerigos 7, Taipa +853-2899-9998
12:00~24:00 $$$

마카오의 유명 셰프 안토니오가 운영하는 레스토랑. 타이파에서 가장 인기가 많은 포르투갈 전문 음식점으로 현지인과 여행자로 늘 북적인다. 2009년과 2010년 미슐랭 2스타 레스토랑에 선정된 바 있다. 식사 후에는 맞은편에 자리한 타이파 빌리지 아트 스페이스(Taipa Village Art Space)에서 젊은 아티스트들의 작품을 둘러보아도 좋겠다.

디그린

▶ DIGREEN 澳門滴果林

R. Correia da Silva 58, Taipa +853-6881-3228
11:00-21:30 $

로컬 브랜드 아이스크림 전문점. 자연과 건강을 생각하는 천연재료로 만든 저칼로리 아이스크림을 강조한다. 대표적인 열대과일 망고, 코코넛 맛을 필두로 커피, 초콜렛, 찹쌀 등 다양한 맛을 내놓고 있는데 가장 인기있는 메뉴는 옥수수 아이스크림. 옥수수 알갱이가 톡톡 터지는 맛이 새롭다. 화학방부제와 인공향, 트랜스지방 없이 만들어진 아이스크림은 전체 122칼로리 이하, 특히 망고 아이스크림의 경우 94칼로리로 다이어터들에게도 달콤한 디저트 시간을 선사한다.

루프탑 마카오 ▶ ROOFTOP MACAU

R. correia da Silva 49, Taipa +853-6252-6387, 6633-4009 일-화,목 11:30-20:00 금-토 13:00-22:00 $$

카페와 라이프스타일 편집숍을 겸한 공간. 하얀 2층 건물 안으로 들어가면 실내가 길쭉하게 뻗어 있고 벽면과 테이블에 아이템이 빼곡하게 전시돼 있다. 감각 좋은 젊은 디자이너들이 만든 의류, 가구, 문구, 액세서리를 구경하는 재미가 쏠쏠하다. 타이파의 근사한 전경을 감상할 수 있는 2층 테라스 카페야말로 이곳의 백미다. 에스프레소부터 라떼, 모카, 플랫화이트 등 커피 종류도 다채롭다.

오 마누엘

▶ O'MANUEL
阿曼諾葡國餐

R. de Fernao Mendes Pinto 84, Taipa
+853-2882-7571
목~화 12:00~22:00
$$$

포르투갈 셰프가 요리하는 정통 포르투갈 · 매캐니즈 요리를 맛볼 수 있다. 마카오의 여느 가정집에 초대받아 온 듯한 실내는 테이블 수가 그리 많지 않아 오붓하고 소소한 분위기 속에서 식사하기에 좋다. 바칼랴우 튀김과 볶음밥 등 이국의 요리지만 어딘가 '집밥' 느낌이 들어 밥을 먹고 나면 정이 드는 그런 식당이다.

Course 9

코타이

귀망우병원
타이파 빌리지
Estrada da Baia de Nossa Senhora da Esperanca
갤럭시
· 로렐
· 그스토
· 차베이
· 테이스트 오브 아시아
-반얀트리 (H)
-오쿠라 (H)
-리츠칼튼 (H)
-JW메리어트 (H)
-갤럭시 (H)
-그랜드 리조트 테크
-UA갤럭시 시네마
포시다 데 마리나 인판트 (H)
브로드웨이
· 푸드 스트리트
-브로드웨이 (H)
-브로드웨이시어터
연결다리
Av. Cidade Nova
베네시안
· 맥솔리즈 에일 하우스
· 그랜드캐널숍스 푸드코트
· 로드 스토우즈 베이커리 카페 I. II
-베네시안 (H)
-코타이 아레나
-그랜드캐널숍스
-베네시안시어터
百老匯舞台
BROADWAY THEATRE
VENETIAN
Av. Marginal Flor de Lotus
Av. de Cotai
스튜디오 시티
· 허벌 트레져
· 코스모스 푸드 스테이션
-스튜디오 시티 (H)
-배트맨 다크 플라이트
-골드릴
-워너브러더스 펀 존
코타이 프론티어 국경
연화대교
Estr. Flor de Lotus
시저스골프클럽

대학병원
마카오과학기술대학교
마카오국제학교
Av. do Aeroporto
시티 오브 드림즈
· 테이스팅 룸
· 더 테이스팅 룸 카페 루브르
· 베이징 키친 · 루브르 카페
· 보야지스 바이 알랭 뒤카스
-크라운타워 (H)
-그랜드하얏트 (H)
-하드록 (H)
-하우스 오브 댄싱 워터
-불르바드 앳 시티 오브 드림즈
윈 팰리스
· 윙레이 팰리스
· SW 스테이크하우스
-윈 팰리스 (H)
-퍼포먼스 레이크
-스카이갭
Av. da Nave Desportiva
Estr. do Istmo
포시즌스
· 지얏힌
포시즌스 (H)
연결다리
샌즈 코타이 센트럴
· 씨
· 코푸
-세인트레지스 (H)
-홀리데이인SCC (H)
-쉐라톤 (H)
-콘라드 (H)
-플래닛 J
-귀즈개번
-몽키킹
MGM코타이
· 아지
파리지앵
· 브라베리
· 로터스 팰리스
· 숍스 앳 파리지앵 푸드코트
-파리지앵 (H)
-에펠탑
-파리지앵시어터
-숍스 앳 파리지앵
THE PARISIAN MACAO
리스보아팰리스 (예정)
테마파크 (예정)
주베이라 (예정)
동아시아게임 돔경기장
N

로렐 ▶ LAUREL 丹桂軒

Galaxy +853-8883-2298 월~금 11:00~23:00, 토~일 및 공휴일 10:00~23:00 $$$$

갤럭시 마카오 1층에 자리한 정통 광둥 레스토랑. 북경오리, 새우 등 다양한 식재료로 화려하게 차려내는 광둥식 메인메뉴와 디저트 외에 서양식과 결합한 독특한 창작요리도 선보인다. 마카오 사람들이 즐겨 찾는 장소인 만큼 미리 예약하는 편이 좋고, 대기 시간이 꺼려진다면 저녁보다는 점심에 찾아갈 것을 권한다.

고스토 ▶ GOSTO 葡軒

Galaxy Macau +853-8883-2221 월~금 12:00~15:00, 18:00~23:00, 토~일 12:00~23:00 $$$

포르투갈과 매캐니즈 요릿집. 포르투갈 느낌이 물씬 나는 타일, 랜턴, 꽃무늬 접시, 가구 등 장식도 세련미가 흐른다. 바칼랴우 샐러드와 구이, 오리밥, 정어리 튀김 등 다양한 메뉴 가운데 가장 사랑받는 건 아프리칸 치킨이다. 샹그릴라 또한 SNS상에 꾸준히 등장하는 인기 메뉴로 프로슈토와 합이 좋다.

차베이 ▶ CHA BEI

Galaxy +853-8883-2221
런치 12:00~15:00, 애프터눈 티 15:00~18:00, 디너 월~목 18:00~21:00, 디너 금~일 18:00~22:00 $$$

동화 〈이상한 나라의 앨리스〉를 연상시키는 달달한 분위기가 만연한 곳. 꽃이나 찻잔을 모티브로 한 장식과 소파 등 곳곳에 사진으로 남겨두고 싶은 아이템이 가득하다. 주문한 음료를 담은 꽃무늬 티포트나 찻잔, 접시 등도 탐스럽기는 마찬가지. 조각케이크나 베이커리 등도 하나같이 아름답고 제대로 만든 젤라토도 훌륭하다.

맥솔리즈 에일 하우스

▶ MCSOLEY'S ALE HOUSE 麥時利愛爾蘭酒吧

The Venetian Macao Resort Hotel +853-2882-8198
12:00~01:00 $$

유쾌한 분위기의 영국식 펍이자 연신 사람들로 붐비는 곳. 자체 양조장에서 직접 만든 맥주와 가벼운 요리를 맛볼 수 있다. 병맥주도 좋지만 진정한 맥주마니아라면 거품 가득 따라 마시는 7가지의 생맥주가 더 당길 터. 특히 맥솔리즈 55 에일(McSorleys 55 Ale)은 이곳의 시그너처 맥주로 독특한 향과 알싸한 맛이 일품이다. 수제 버거와 피시 앤 칩스도 수준급이다.

지얏힌 ZI YAT HEEN 紫逸軒

Four Seasons Macau +853-2881-8888 월~토 12:00~14:30, 18:00~22:30, 일 11:30~15:00, 18:00~22:30 $$$$

마카오 반도의 다이너스티 에이트(Dynasty 8)에 이어 최고급으로 손꼽히는 광둥요리 레스토랑. 미슐랭 1스타 레스토랑으로 미식가들의 필수 방문 코스이기도 하다. 정갈함과 정통성을 살린 요리에 능하다. 신선한 재료 자체를 중시해 전체적으로 담백하고 깔끔한 맛이다. 제철 식재료를 사용해 계절별로 메뉴를 바꿔내니 호기심을 갖고 가볼 만하다. 특별히 제조한 이곳의 XO소스도 반드시 음미해볼 것.

브라세리 BRASSERIE 巴黎人法式餐廳

The Parisian Macao +853-8111-9200 11:00~23:00 $$

정통 프랑스 디저트가 있는 곳. 가격대가 부담스럽지 않아 여행 중 기분 내고 싶은 하루쯤 들러볼 만하다. 샐러드 등 애피타이저와 디저트를 비롯한 2가지 혹은 3가지 메뉴를 선택할 수 있는 런치 메뉴가 훌륭하다. 크림 브륄레와 초콜릿 무스 등 눈과 입 모두 만족할 만한 수준 높은 디저트도 꽤 된다.

로터스 팰리스 LOTUS PALACE 御蓮宮

The Parisian Macao +853-8111-9260 월~목 11:00~15:00, 18:00~23:00, 금~일 및 공휴일 11:00~15:00, 18:00~24:00 $$$$

격조 있는 중식 레스토랑으로 파리지앵 호텔 3층에 위치한다. 레스토랑 이름을 좇아 접시에 연꽃을 새겨놓는 등 세심하게 신경 쓴 티가 역력하다. 가장 먼저 나오는 차로 속을 달랜 후 요리를 맛보게 되어 있다. 전채요리와 샐러드, 메인, 디저트까지 각각의 요리는 전에 보지 못한 전혀 새로운 모양새와 플레이팅이다. 시금치를 갈아 넣어 색을 낸 꽃게수프는 부드럽고 담백한 맛에 시금치의 향이 잘 어우러진다.

허벌 트레저 HERBAL TREASURES 正品

Studio City Macau +853-8865-6670 11:00~02:00 $$

마카오의 권위 있는 중국전통의학협회와 협력해 찻잎으로 기본 차와 계절 허브티 등 각종 건강음료를 선보인다. 마카오 사람들 사이에서 다이어트용 메뉴로도 인기가 좋은데, 두 번 우려낸 차를 기본으로 쓰는 조리법에 맞춰 초본젤리 등 건강식 디저트도 있다. 맛과 영양의 균형을 놓치지 않으면서 근사한 분위기도 갖췄다.

씬 ▶ XIN 鮮

Sands Cotai Central +853-8113-1200 11:30~15:00, 18:00~23:00 $$$

끓는 육수에 신선한 채소와 해산물, 고기 등을 데쳐 먹는 중국식 샤브샤브 전문점. 광둥어로 따빈로(火鍋, 훠궈)라고 불리며, 여럿이 모여 담소하며 음식 먹기를 즐기는 마카오 사람들에게 특히 사랑받는 요리다. 외국인이라면 광둥어로 된 메뉴를 보며 당황할 수밖에 없을 테지만, 이곳은 호텔에서 운영하는 레스토랑답게 이해가 쉬운 영어 메뉴판을 마련했다. 뷔페 형태라 자신이 원하는 것을 직접 보면서 가져다 먹을 수 있어 편리하다.

루브르 카페 ▶ LOUVRE CAFÉ 羅浮咖啡

City of Dreams +853-8868-6603 일~목 10:00~20:30, 금, 토, 공휴일 10:00~21:00 $$

시티 오브 드림즈의 매장 사이로 난 널찍한 계단을 오르면 유럽의 노천카페를 실내에 옮겨놓은 듯한 카페가 나온다. 복층 구조라 자리를 잡고 앉으면 위아래로 시티 오브 드림즈의 여러 매장과 그 사이를 오가는 사람들이 풍경처럼 펼쳐진다. 프랑스 루브르박물관에서 영감을 받아 만들었다는 브런치 메뉴와 차, 커피 등이 있다. 방대한 차 외에 켜켜이 견과류를 박은 초콜릿도 선물용으로 그만이다.

더 테이스팅 룸 ▶ THE TASTING ROOM 御膳房

City of Dreams +853-8868-6681 12:00~14:30, 18:00~22:30 $$$$ www.cityofdreamsmacau.com

오픈한지 1년 만에 미슐랭 2스타를 받은 이곳은 올해에도 마찬가지로 미슐랭의 별을 따냈다. 입구에는 원하는 만큼 와인을 맛볼 수 있는 자동판매기와 바(bar)가 마련되어 있고 내부로 들어가면 다이닝룸이 펼쳐진다. 어니언 아이스크림(Onion Icecream)을 올린 '어니언 수프'나 '아발론 카르보나라(Abalone Carbonara)' 등 모든 프렌치에 현지 미각을 더한 다양한 프레젠테이션을 선보인다.

베이징 키친 ▶ BEIJING KITCHEN 滿堂彩

City of Dream +853-8868-1930 11:30~14:30, 17:30~23:00 $$$ www.cityofdreamsmacau.com

마카오에서 가장 손꼽히는 베이징 레스토랑 중 하나로 홍콩을 포함해 가장 맛있는 베이징덕 요리를 맛볼 수 있는 곳이다. 정통 방식 그대로 과일나무 장작을 때서 오리 한 마리 한 마리를 정성껏 굽는다. 베이징 정통식은 오리 껍질만 따로 발라 한 접시를 만들고 살코기를 따로 담는데, 마카오-홍콩의 레스토랑 중 이 방식을 유일하게 고수하고 있다.

보야지스 바이 알랭 뒤카스
VOYAGES BY ALAIN DUCASSE

Morpheus +853-8868-3436 12:00~14:30, 18:00~22:30
바 12:00~23:00(일~목), 12:00~24:00 (금,토) $$$

다양한 지역의 요리를 현대적인 감각으로 재탄생시키는 것으로 유명한 퓨전 요리계의 거장 알랭 뒤카스의 레스토랑이 자하 하디드의 디자인으로 유명한 부띠끄 호텔 모르페우스에서 마카오 맛의 세계에 대한 탐사를 시작했다. 알랭 뒤카스 요리의 맛과 닮은 선명한 색감으로 디자인된 실내 공간은 레스토랑과 바로 구분된다. 식사 메뉴는 단품으로 구성되어 있으며 드링크 메뉴는 구세계와 신세계를 아우르는 와인 셀렉션과 지역적인 특징을 가미한 특제 레시피의 칵테일이 마련되어 있다.

아지 AJI 雅吉

MGM Cotai +853-8889-3663
11:00-15:00, 18:00-23:00 (화 휴무) $$$$

'아지'는 '맛'이라는 뜻의 일본어 단어인데 포르투갈어 발음에 익숙한 마카오 사람들은 종종 '아히'라고 발음하기도 한다. 마카오에서 유일무이하게 세계적인 명성의 스타 셰프 미츠하루 츠무라(Mitsuharu Tsumura)가 선보이는 최고의 '니케이'푸드를 체험해볼 수 있다. '니케이'는 페루비안과 재패니즈 퓨전 요리로 매우 독특하면서도 맛깔스럽다. 캐주얼한 분위기의 MGM 코타이의 홀인 스펙터클에 자리하고 있지만 입장 시 드레스코드가 있으며 사전 예약도 필요하다.

윙레이 팰리스 WING LEI PALACE 永利宮

Wynn Palace +853-8889-3663 런치 월~토 11:30~15:00, 일 및 공휴일 10:30~15:30, 디너 17:30~22:30
$$$$

본점 격인 윈 마카오에 있는 윙레이는 미슐랭 가이드북 마카오-홍콩 편이 발행된 이래, 단 한 번도 추천 레스토랑에서 밀려난 적이 없는 곳. 윙레이 팰리스가 그 명성을 계승할 수 있을지 귀추가 주목된다. 점심 때는 딤섬 메뉴 위주였다가 저녁부터 최고급 광둥요리 레스토랑으로 변신한다. 6개 코스로 이루어진 주방장 특선 시그니처 세트 메뉴를 주문하면 전복, 가재, 조개관자가 어우러진 광둥 해물 요리의 진수를 맛볼 수 있다.

SW 스테이크하우스 SW STEAK HOUSE 永利扒房

Wynn Palace +853-8889-3663 17:30~23:00(화 휴무)
$$$$

윈 팰리스에 위치하며, 숱한 수상 경력에 빛나는 라스베이거스 SW 스테이크하우스 출신의 셰프가 상주한다. USDA 프라임 등급의 미국산 고기, 호주 블랙앵거스 비프, 한정 수량으로 공수한 일본산 와규 등을 맛볼 수 있다. 직접 로브스터를 선택해 즉석에서 맛보는 해산물 요리도 수준급. 식사 중 분위기를 돋우기 위해 20분마다 조명과 영상을 이용해 등 작은 쇼를 벌이기도 한다.

브로드웨이 푸드 스트리트

BROADWAY FOOD STREET 百老匯美食街

Broadway Macau +853-8883-3338 매장별 상이 $$

마카오 도심에 최초로 만들어진 노천 푸드코트. 맛 좋기로 유명한 노포들을 한데 모아 마카오의 참맛을 구현해 내는 것이 최종목표다. 전통 디저트 가게 항헝운(杏香园), 펠리시다데 거리의 바칼랴우 맛집 드래곤 포르투기스 퀴진, 미슐랭 가이드의 별점을 받은 게죽집 왕쿤쇼쿵, 유명 차찬탱 취와 레스토랑 등의 분점을 만날 수 있다.

테이스트 오브 아시아

TASTES OF ASIA 亞洲美食坊

Galaxy +853-8883-2221 일~목 09:00~24:00, 금~토 및 공휴일 08:30~02:00 $$

갤럭시 마카오에 위치했으며, 광둥요리를 비롯해 한국, 싱가포르 등 세계 각국의 요릿집이 모여 있다. 한식당 서라벌, 돈가스 전문점 사보텐, 패스트푸드점 뉴욕 프라이즈 외에 가성비 좋은 철판 스테이크 전문점 페퍼런치 익스프레스의 인기가 좋다. 푸드코트를 이용할 때는 카운터에서 충전식 카드를 구매해야 한다.

그랜드캐널숍스 푸드코트

GRAND CANAL SHOPPES FOOD COURT

The Venetian Macao Resort Hotel +853-2888-8888 매장별 상이 $$

주빠빠오 명가 타이라이로이케이(Tai Lei Loi Kei)를 비롯해 차밍 고메 카페(Charming Gourmet Café), 팻버거(Fatburger), 뉴 포호아 누들(New Pho Hoa Noodle Soup)은 물론 일식 Naruto Japanese Restaurant과 Tenka Standing Sushi 등이 다양한 요리를 맛볼 수 있다. 푸드코트가 있는 마켓 스트리트는 유럽의 어느 거리를 옮겨놓은 실내에 노천카페처럼 테이블이 배치되어 있어 이국적인 느낌이 물씬하다.

코스모스 푸드 스테이션

COSMOS FOOD STATION 百味漫遊

Studio City Macau + 853-8865 3460 월~목 11:00~21:00, 금~토 11:00~22:00 $$

스튜디오 시티(Studio City)의 푸드코트. 스테이크와 카레, 비빔밥, 치킨, 쌀국수, 파스타까지 메뉴 선택의 폭이 넓다. 영문·한문 메뉴판을 제공하며, 음식 모형을 보고 선택할 수도 있다. 1층 코스모스 푸드 스테이션 외에 2층의 스타벅스, 맥도날드, 대파동 등이 모여 있는 마카오 고메 워크도 있다.

숍스 앳 파리지앵 푸드코트

SHOPPES AT PARISIAN FOOD COURT

The Parisian Macao +853-2992-8833 매장별 상이 $$

철판요리 전문점 페퍼런치(Pepper Lunch), 라멘요릿집 도에이 딜라이트(Toei Delights), 싱가포르 정통 커피인 난양커피 전문점 1983(1983 A Taste of Nanyang), 광둥식 죽 전문점 해황죽점(海皇粥店), 대만음식점 등 아시아의 유명 프랜차이즈 매장을 한데 모았다. 푸드코트 외에 프렌치, 중국식당 등 9곳의 레스토랑이 더 있다.

코푸 KOUFU

Sands Cotai Central +853-2885-3336
08:00-23:00(일~목), 08:00-24:00(금~토) $$

싱가포르의 푸드 코트 체인인 코푸를 샌즈 코타이 센트럴에서도 만날 수 있다. 키즈 전문 상점인 키즈 캐번과 게임 테마파크인 플래닛 J 사이에 위치해 접근성도 좋다. 클래식한 커피숍부터 정갈한 차림새와 맛깔스러운 음식들을 저렴한 가격으로 선보이고 있다. 한국 음식을 비롯해 아시아 전역의 요리를 맛볼 수 있으며 특히 정통 타이완식 국수를 만들어 파는 타이페이용캉의 인기가 높다.

Course 10

콜로안

카페 체리 ▶ CAFÉ CHÉRI 路環常喜

R. da Cordoaria 119, Coloane +853-2888-2778
11:30~22:00 $$

커피와 밀크티로 유명한 카페다. 메인 메뉴 가격에 MOP25를 추가하면 커피를 포함해 티 세트를 즐길 수 있다. 샌드위치와 누들 등의 식사 메뉴는 별도로 주문할 수 있다. 마치 '만남의 장소'처럼 삼거리 중심부에 자리한 파란색 건물은 이미 콜로안의 랜드마크나 다름없다.

카페 아미고스 ▶ CAFÉ DOS AMIGOS

R. Correia Lemo 7, Coloane +853-2888-1810 화~금 12:30~21:00, 토~일 10:00~21:00 $$

성 프란시스코 사비에르 성당 방향으로 탐꿍 사원부터 콜로안 선착장까지 이어지는 해안 산책로 앞에 자리한다. 수준 있는 커피를 맛볼 수 있는 로스터리 카페로 인도, 과테말라 등지에서 들여온 원두로 커피를 낼 뿐만 아니라 휴대용 드립커피도 판매한다. 샐러드, 파스타, 맥주 등 요기할 음식도 있다.

아팀 ▶ CAFÉ NGA TIM 雅憩花園餐廳

R. do Caetano 8, Coloane +853-2888-2086
12:00~01:00 $$

성당 광장에 펼쳐진 노천카페 겸 레스토랑. 여행자는 물론이고 현지인들도 많이 찾는 식당으로 시내 레스토랑보다 저렴할 뿐만 아니라 다양한 해산물 요리를 맛볼 수 있다. 단, 사진 메뉴가 없어 외국인을 당황시킬 수 있지만 대부분의 요리가 비주얼을 능가하는 맛이라 무엇을 골라도 후회는 없을 듯하다. 식사 후 콜택시를 요청할 수도 있는 것도 장점이다. 영화 〈도둑들〉에서 김혜수가 소포를 받던 그 카페이기도 하다.

찬싱게이 ▶ 陳勝記

R. do Caetano 21, Coloane +853-2888-2021
12:00~14:30, 18:00~22:30 $$

성당 광장을 가운데에 두고 아팀 카페와 찬싱게이가 자리한다. 서로 마주보고 있는데, 둘 다 인기와 유명세, 맛, 흠잡을 데 없는 집이다. 미슐랭 레스토랑에 선정된 곳이면서 저렴하다는 장점도 있다. 해산물과 돼지고기 요리가 대표적. 단, 오후에는 손님이 많아 언제든 합석할 수 있으니 느긋한 마음을 갖고서 식사를 즐기자.

라 곤돌라 ▶ RISTORANTE LA GONDOLA 陸舟餐廳

Escadaria da Praia de Cheoc Van 41, Coloane +853-2888-0156 11:00~23:00 $$

체옥반 해변 수평선을 바라보면서 식사하기에 좋은 식당이자 마카오의 번화한 시내를 잠시 벗어나 휴식하기 좋은 곳이다. 식당 바로 앞으로 커다란 풀장도 있어 물놀이를 하다가 출출해진 속을 달래거나 테라스에서 운치 있게 식사하기에도 좋다. 이탈리안 요리를 내는 집으로 파스타, 피자 등이 대표적인 메뉴. 출중한 바다 전망만으로도 이곳에 가야 하는 이유는 충분하다.

쿤호이힌 ▶ KWUN HOI HEEN 觀海軒中餐廳

Grand Coloane Resort +853-8899-1320 월~금 11:00~15:00, 18:30~22:00 토~일 09:30~15:30, 18:30~22:00 $$$

학사 해변 끝자락에 위치한 광둥요리 레스토랑. 대중교통으로는 찾아가기에 힘든 곳일 수 있지만 그럼에도 이곳을 찾을 이유는 마카오에서 가장 깔끔한 맛의 딤섬 때문이다. 대표 메뉴는 삼색 하카우(觀海軒 三色蝦餃皇는)로, 잡맛이 하나 느껴지지 않는 하카우 본연의 맛이 강점이다. 영지버섯이 들어간 상하이식 씨우롱빠우(小籠包)도 독특하다. 망고 맛이 가득한 디저트인 영케이깜라우(芒香楊枝甘露)도 함께 맛볼 것.

미라마 ▶ MIRAMAR 海景正宗葡國餐廳

Zona Norte Paria de Hác Sá, Coloane +853-2888-2623
월~금 11:30~15:00, 18:00~23:00, 토~일 11:30~23:00
$$

포르투갈 요릿집으로 그랜드 콜로안 리조트 바로 옆에 자리한다. 이곳에선 바다를 바라보며 널찍한 테라스에서의 식사를 추천한다. 바칼랴우를 포함해 게, 정어리 등 해산물 요리로 정평이 난 곳이다. 산중 별장처럼 생긴 외관으로 이국적인 분위기도 한껏 고조된다. 식당 옆으로 숲길이 나 있어 산책하기에도 좋다. 가게 앞으로 버스가 다니며, 혹 버스가 끊겼을 때는 콜택시를 부를 수 있다.

로드 스토우즈 LORD STOW'S

마카오의 명물인 에그타르트의 원조 가게. 에그타르트는 포르투갈의 한 수도원에서 유래된 것으로 추측된다. 마카오에 정착한 영국인 앤드류 스토우 경은 기존의 에그타르트에 자신만의 레시피를 더해 오늘날 마카오 스타일의 에그타르트를 만들어냈다. 바삭함이 살아 있는 파이지 위에 진한 달걀 커스터드를 살짝 태우듯 구워내 고소하고도 달콤한 에그타르트의 풍미를 완성한다. 현재 콜로안에 4곳의 매장을 두고 있으며, 그중 한 곳인 로드 스토우즈 가든카페는 반려견 동반 입장이 가능하다. 이 외에 타이파, 코타이에서도 성업 중이다.

로드 스토우즈 베이커리

LORD STOW'S BAKERY 安德魯餅店

R. do Tassara 1, Coloane +853-2888-2534
07:00~22:00 $

로드 스토우즈 카페

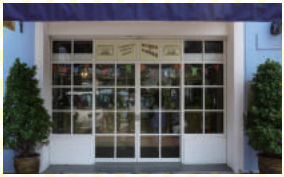
LORD STOW'S CAFÉ 安德魯咖啡店

Largo do Matadouro 9, Coloane +853-2888-2174
09:00~18:00 $

로드 스토우즈 가든카페

LORD STOW'S GARDEN CAFÉ 安德魯花園咖啡

Largo do Matadouro 21, Coloane +853-2888-1851
화~일 09:00~22:00(마지막 주문 21:30까지)
월 09:00~17:00(마지막 주문 16:00까지) $



로드 스토우즈 익스프레스

LORD STOW'S EXPRESS 安德魯蛋撻外賣專門店

Largo do Matadouro, 17E & 19D, Coloane +853-2888-2046
10:00~18:00(금 휴무) $

더 센터 카페(타이파)
THE CENTRE CAFÉ (TAIPA)
中心咖啡店

Av. Padre Tomás Pereira, S/N, Taipa +853-2886-0027 월~금 08:00~21:00, 토~일, 방학기간 08:30~18:00
$

로드 스토우즈 베이커리(타이파)
LORD STOW'S BAKERY (TAIPA)
安德魯餅店(氹仔店)

R. do Cunha, 9-E, Pak Hung, G/F, Taipa
+853-2857-6580
10:00~21:00 $

로드 스토우즈 베이커리 & 카페 I (코타이)
LORD STOW'S BAKERY & CAFÉ I
安德魯餅店及咖啡店

Shop 870, Mask Street, The Grand Canal Shoppes, The Venetian Macao Resort Hotel +853-2886-6889
일~목 10:00~23:00, 금~토 10:00~24:00 $

로드 스토우즈 베이커리 & 카페 II (코타이)
LORD STOW'S BAKERY & CAFE II
安德魯餅店及咖啡 II 店

K13, Shoppes at Venetian, The Venetian Macao Resort Hotel +853-2886-6889
08:00~21:00 $

마카오

PART 3

고메이 가이드

마카오 미식탐험대의 여정의 완성

금강산도 식후경이라지만 고메이에게는 시장과 슈퍼마켓만한 천국이 또 있을까. 마카오는 식선 식품과 공산품 일체를 수입에 의존하는 구조라 다채로운 식자재 아이템을 발견할 수 있는 진정한 고메이 천국이다. 약간의 수고로움을 마다하지 않는다면 마카오에서 맛보았던 진미를 얼마든지 한국에서도 도전해볼 수 있을 테다. 또한 주변에 있는 미식가 지인들에게 더할 나위 없는 기념품을 안겨주게 될는지도 모른다.

날로 업데이트되는 마카오의 최신 미식 트렌드를
발 빠르게 따라잡고 싶은 고메이들을 위한
필수 맛집 가이드 어플리케이션은 물론이고
알짜 쇼핑 팁을 담은 마카오 고메이 되기 A to Z!

누가 누가 맛있을까?

코이케이 vs. 초이헝윤 vs. 영키

마카오의 대표 간식인 아몬드 쿠키와 육포. 마카오에는 병가(餅家) 라는 이름의 간식 전문점이 대를 이어 성업 중이며, 이들 가게에선 아몬드 쿠키와 육포를 판다. 비단 이것뿐 아니라 실제로는 다양한 품목과 갖가지 프로모션을 통해 쇼핑에 재미를 더한다.

코이케이 PASTELARIA KOI KEI 鉅記餅家

푸근한 인상의 사장님 사진과 함께 마카오에서 가장 유명한 브랜드 중 하나. 맛과 오리지널리티에 충실한 콘셉트를 유지한다. 쿠키나 육포 외에 추천할 만한 아이템으로는 생강절편이 있다. 맵싸한 맛이 일품인 기본버전 외에 달콤한 코코넛가루를 듬뿍 뿌린 버전도 있다. 아몬드 쿠키 특유의 향이 부담스럽다면 달걀반죽을 구워 만든 과자도 괜찮다.

초이헝윤 PASTELARIA CHOI HEONG YUEN 咀香園餅家

코이케이와 양대산맥을 이루는 브랜드. 맛 못지않게 패키징의 중요성도 일찍이 깨달은 이곳에선 마카오 크리에이션스와 협업으로 타이파에 플래그십 스토어를 열고 로컬 디자이너들의 감각을 더한 깜찍한 포장과 용기, 디자인 제품과의 병행 판매를 시도한다. 또다른 히트 아이템으로는 블루베리, 땅콩, 아몬드, 원두 등으로 만든 누가다.

영키 PASTELARIA YENG KEE 英記餅家

2015년 무렵 등장해 가파르게 성장 중인 브랜드 같지만, 사실은 1928년부터 이어져온 유서 깊은 가게다. 다만 브랜딩과 프랜차이즈가 다른 곳에 비해 늦었을 뿐. 후발주자답게 시작부터 스누피 등 유명 캐릭터와의 컬래버레이션을 시도하고 있으며, 신메뉴 개발에도 무척 적극적이다.

Coffee or Tea?

차 문화가 지배적이었던 마카오에 요즘 들어 로스팅 커피 바람이 불면서 커피 전문점이 속속 문을 열고 있다. 한편 오래된 찻집은 훨씬 모던하고 트렌디한 맛과 멋을 추구하며 연일 변신 중이다.

➤ 퍼시픽커피 컴퍼니

PACIFIC COFFEE COMPANY

홍콩·마카오의 대중적인 커피 프랜차이즈. 정신이 '번쩍' 들 정도로 진한 맛이 특징.

➤ 싱글오리진 SINGLE ORIGIN

마카오 로스팅 카페의 조상님과 다름없는 곳. 이 가게를 시작으로 마카오 전역에 로스팅 커피를 내놓는 카페가 늘어났다. 한편, 원조 역시 스핀오프 시리즈의 분점을 여는 등 경쟁에 뒤쳐지지 않는다.

➤ 스타벅스 STARBUCKS

마카오에서 스타벅스가 특별한 이유는 지역색을 살린 인테리어 때문. 타이파 지역 쿠나 거리의 스타벅스와 윈 팰리스 아케이드의 스타벅스는 마카오의 맛과 멋이 물씬 느껴지는 인테리어로 유명하다. 이것만으로 부족하다고 느껴진다면 메뉴 선정에 심혈을 기울여보자. 한국에는 없는 수박주스나 시즌메뉴는 특별한 스타벅스 체험을 도와줄 테다.

➤ 더 앨리 THE ALLEY 鹿角巷

기존의 밀크티보다 훨씬 깊고 진한 맛과 식감을 내세워 무섭게 성장하고 있는 밀크티계의 슈팅 스타. 직접 졸여 만드는 흑설탕 시럽과 타피오카를 사용하는 티 종류를 중심으로 새로운 메뉴를 다수 선보인다.

➤ 마카오 임페리얼 티

MACAO IMPERIAL TEA

공차(Gong Cha), 컴바이(Come buy), 코이(KOI) 등 대만계 밀크티 프랜차이즈 틈바구니에서 새롭게 등장한 밀크티(쩐주나이차)계의 뉴페이스. 기본적인 메뉴 구성은 비슷하나 추가 요금을 내면 귀여운 곰돌이모양의 뚜껑이 달린 텀블러를 제공하는 등 구매 심리를 자극하는 프로모션으로 인지도를 높여가고 있다.

➤ 틸로소피 티 바

TEALOSOPHY TEA BAR 汴京茶寮A

까를로스 다 마이아 광장 앞에 있는 모던한 분위기의 찻집. 일본 전통차, 블렌딩 차, 허브티, 프루츠티 외에 우롱차를 베이스로 말린 장미꽃을 가미한 '장미우롱차', 벚꽃을 넣은 '앵화백차' 등 SNS상에서 핫한 음료도 많다.

슈퍼마켓

마카오 곳곳에는 까이시(街市), 메르카도(Mercado) 라고 불리는 재래시장이 있어 사람들은 여기서 장보기가 예사다. 여행 중 쉽게 접할 수 있는 슈퍼마켓 체인은 3곳으로, 주로 반도 북부와 타이파의 아파트 지구에 집중적으로 분포한다.

➤ 로얄 来来

가장 많은 지점과 다양한 상품을 갖추고 있다. 전자제품만 취급하는 매장이 있을 정도. 품질과 다양성을 우선하는 판매 정책으로 가격대가 조금 있는 편.

➤ 파크앤샵 PARK N SHOP

마카오뿐만 아니라 전 중화권의 주부들에게 인기가 좋은 슈퍼마켓이다. 신선 식품과 가공식품의 비율이 거의 비슷하다.

➤ 싼미우 新苗超市

홍콩과 중국 상품들을 중점적으로 판매하고 있어 앞선 2곳의 슈퍼마켓보다 상대적으로 가격이 저렴한 편이다.

약국

홍콩의 유명 드럭스토어 SaSa, Bonjour, ColorMix 매장을 마카오에서도 만날 수 있다. 간단한 의약품과 화장품을 구입할 수 있고 최근 들어 이곳에 한국의 코스메틱 브랜드 진출이 활발하다.

편의점

마카오는 재래시장만큼이나 구멍가게의 비중이 많다. 그러나 도시 중심지나 유명 관광지에는 세븐일레븐, 써클케이 등의 편의점을 쉽게 찾을 수 있다. 특히 편의점에서는 마카오 대중교통을 이용하거나 카페와 슈퍼 등지에서 결제할 수 있는 '마카오패스'를 구입 또는 충전할 수 있다.

➤ 부활절

카톨릭의 동방 선교 전초기지였던 이력도 있었던 만큼 마카오에서 부활절 역시 중요한 의미를 지닌다. 때문에 이맘때 카페나 베이커리, 디저트숍 등지에서는 달걀과 초콜릿을 사용한 부활절 특선 메뉴를 선보인다.

춘분 이후 첫 만월의 첫 번째 일요일

➤ 술 취한 용의 축제

이 흥미로운 중국식 축제는 아침 일찍 삼거리 회관에서 시작해 내항까지 도는 여정이다. 술에 취할 때까지 행진하면서 하루를 즐기는 축제로, 옛날 술의 힘을 빌려 용기를 얻은 남자가 사악한 용을 물리쳤다는 전설에서 비롯됐다. 축제에 참여하는 남자들은 전날 금식하며 몸을 단정히 한다. 축제가 치러지는 동안은 내내 술을 마시고 주위에 뿌리며 흥복을 기원한다.

음력 4월 8일

➤ 용선 축제

부패한 정부에 저항하기 위해 스스로 물에서 익사한 영웅 유엔(Wat Yuen)을 기리기 위해 시작되었다고 한다. 단오절인 음력 5월 5일에 부정한 기운을 씻어내기 위해 물의 신으로 추앙받는 용을 형상화한 것이라는 이야기도 있다. 축제 기간 중에는 연잎으로 감싼 밥이나 떡을 호수에 던지고 나누어 먹곤 한다.

음력 5월 5일

➤ 루소포니아축제

마카오에서 열리는 포르투갈·매캐니즈 문화 축제 가운데 가장 성대하게 치러지는 행사. 타이파 주택 박물관 앞 공터에 갖은 홈메이드 디저트, 소스, 요리와 각종 음료가 등장하는데, 춤과 노래, 전시 등이 어우러져 한껏 감칠맛을 돋운다.

10월

➤ 푸드 페스티벌

11월은 마카오의 날씨가 점차 쾌청해지는 시기로 유난히 야외 행사가 잦아지는 때이기도 하다. 마카오타워 앞 사이완호수 광장에서 열리는 푸드 페스티벌에는 마카오에서 내로라는 맛집들이 총출동하는가 하면 세계 각국의 산해진미도 차려진다. 입구에서 구입한 표로 음식부스에 값을 지불하고 받은 음식을 공동 테이블 구역에서 먹는다. 중간중간 공연과 게임 이벤트 등이 이어지며 흥을 돋운다.

11월

마카오에서 현지인처럼 먹기

STEP. 1 마카오 도착

한국에서 비행기로 3시간 30분, 홍콩에서 페리로 50분.
한국인은 여행 기간 +30일 유효한 여권 소지 시 최대 90일까지 무비자로 여행할 수 있다.
* 여권 분실 시 마카오경찰서의 안내에 따라 대한민국 주홍콩 총영사관으로 가서 임시 서류를 발급받아야 한다.

STEP. 2 레스토랑으로 이동

택시와 시내버스, 무료 호텔 셔틀버스가 가장 보편적인 이동수단이다. 택시는 영어에 능숙하지 않은 기사가 많으니 목적지를 한자로 써서 보여주는 편이 낫다. 시내버스는 정류장마다 노선도와 진행 방향, 요금이 표시되어 있어 찬찬히 읽어보면 어렵지 않게 목적지를 찾아갈 수 있다. 호텔 셔틀버스는 코타이에서 이동할 때 특히 편리하며, 투숙객이 아니더라도 이용 가능하다.

STEP. 3 식사할 때

- 푸드코트나 패스트푸드점, 카페 프랜차이즈를 제외하면 테이블에서 주문과 계산이 이루어진다.
- 일부 로컬 식당에서는 휴지가 제공되지 않는 경우도 있다.
- 계산서에는 보통 10%의 팁이 포함되나 그렇지 않더라도 대부분의 마카오 사람들은 얼마간의 거스름돈이나 팁을 남겨두는 편이다.
- 패스트푸드나 로컬 식당에서는 신용카드 결제가 불가능한 경우도 있으니 유의하자.
- 코타이에서는 호텔 멤버쉽카드 소지 시 10~20% 할인 혜택을 받을 수 있다.
- 보통 마감 30분 전까지 마지막 주문이 가능하다.
- 알아두면 좋은 광둥어팁!

음꺼이 실례합니다. | **빳나우팡향쵸이** 고수는 주세요 | **이우삥수이** 냉수 주세요
호우쌕 맛있어요 | **깐뿌이** 건배 | **마이딴** 계산서주세요 | **음꺼이싸이** 고맙습니다.

STEP. 4 긴급상황 발생 시

마카오의 병원에는 외국인을 위한 통역 서비스를 지원한다.
시설도 괜찮으니 불편한 곳이 있다면 서둘러 병원을 찾는 것이 좋다. 반도와 타이파 등지에 산 자누아리오(São Januário), 키앙우(Kiang Wu), 대학병원(University Hospital)이 있고 아래 연락처를 통해 긴급 도움 요청이 가능하다.

- 24시간 긴급 핫라인 +853 2833 3000
- 긴급구조 +853 999 / 110 / 112

STEP. 5 새로운 맛집을 찾아서!

중화권 국가는 물론 동남아시아 지역까지 아우르는
맛집 평가 전문사이트 OPEN RICE(www.openrice.com)와
마카오의 한 고메이가 개발한 맛집 어플리케이션 IFOOD MACAU(食在澳門)를 참고하자.