



TIDELAND & SEA



04

본가

30년전통,
원조 백합요리의 품격

RESTAURANT BONGA

04



본가

석정온천 휴스파 옆에 위치한 본가는 고창의 명물 백합 요리 전문 식당이다. “백합만 다오~”를 외치는 미식가들에게 그야말로 안성맞춤인 곳.

본가의 백합 요리 역사는 30년의 역사와 전통을 자랑한다. 고창 웰파크 시티 단지로 이전하기 전 동호리 바닷가 앞 백합집으로 유명했던 호수가든이 그 전신이다. 서울에서 직장에 다니다 11년 전 가업을 잇기 위해 요식업에 뛰어들어 아들이 부모님의 대를 이어 고창의 백합 요리 대중화에 노력하고 있다. 고향에 내려오자마자 만난 아내도 호수가든에 손님으로 왔다가 운명처럼 결혼했다고 하니, 그 인연이 참으로 깊다.

“아버지는 엔지니어 출신인데, 남다른 사업 감각을 지니고 계신 분이예요. 고창에서 백합을 이용해 처음으로 요리를 시작한 분이 바로 우리 아버지예요. 또 여러 가지 반찬을 내놓는 대신 핵심 반찬 서너 가지로 특색 있고 푸짐하게 차려내는 상차림을 시도하셨죠. 어머니는 주변에서 식당 하라고 많이 부추겼을 정도로 워낙 음식 솜씨가 좋으셨어요. 지금도 주방을 꽉 잡고 계세요.”

RESTAURANT BONGA

INFO



백합정식,
생선찜,탕



210석



063.564.5888



전북 고창군
고창읍 석정2로 171



주차가능

어려서부터 바닷가에서 하루종일 조개를 파면서 놀았을 정도로
조개 사랑이 남다른 사장. 이쯤 되면 조개가 물릴 법도 한데 한
번도 싫증 난 적이 없다고 하니, 과연 본가의 백합 요리 맛을
좌우하는 신선한 재료가 어떻게 얻어지는지를 짐작할 수 있는
대목이다.

찰진 백합살에 매콤달콤 양념으로 살짝 버무린 백합초무침,
묵은 체증까지 내려가는 시원한 백합탕, 백합살이 듬뿍 들어간
죽까지... 그야말로 원조의 품격이 고스란히 느껴지는 맛이다.
부담 없이 즐길 수 있는 바지락 요리도 인기 만점.

“

바닷가 마을에서 아주
어렸을 때부터 조개를 캐며
놀았어요. 그런데 한 번도
물린 적이 없어요. 이쯤
되면 백합은 제 삶 자체라
해도 좋지 않을까요?

”

