

# THE GREAT ESCAPE Traveller

TRAVEL | LIFESTYLE | FASHION | ARCHITECTURE | DESIGN | CULTURE

April 2017

김효진,  
호놀룰루의 낮과 밤

치유의 섬, 하와이 아일랜드  
규슈올레, 봄꽃 따라 걷다  
방콕, 클래식과 모던 사이  
세계 최고층 호텔 4  
또 하나의 건축, 미디어 파사드

보령, 봄이 오는  
바닷길  
봉천동의 진화,  
샤로수길

창간 9주년  
기념 선물 대잔치  
**PRESENT!**

항공권, 세계 최고급  
리조트 숙박권, 국내 호텔  
숙박권 등 총 6천만원의  
선물이 쏟아진다.

## TRAIN TRIP TO WEST JAPAN

서일본 소도시 낭만 기차 여행





## 아난타라 시암 방콕

인천국제공항에서 6시간 남짓 걸리는 비행시간, 트렌디한 감각과 뚱남아 특유의 미국적인 모습이 한데 섞인 방콕은 도심 속 휴식을 꿈꾸는 이들에게 제격이다. 거울의 끝자락, 짙은 휴가로 주저 앉아 타이 방콕을 선택했다. 온전한 쉼을 위한 여행이었기에 머무는 곳이 가장 중요했다. 서양선 일찌감치 휴양지로 주목했던 타이 방콕에는 미리어트, 월튼, 세인트 레지스 등 전 세계적인 럭셔리 호텔 브랜드가 오래전부터 자리했다. 그중 2015년 오픈한 아난타라 시암 방콕Anantara Siam Bangkok이 눈길을 끌었다. 타이 여행의 중심인 사람 지역에 자리한 이 호텔은 본래 포시즌스 호텔 방콕으로 운영되던 것을 개조했다. 6성급 럭셔리 호텔이라면 새로운 이름을 달며 대대적인 리뉴얼을 할 법도 한데, 이곳은 포시즌스 호텔 방콕의 인테리어를 고스란히 남겨두었다. “2012년 오비아 전 미국 대통령이 방콕을 방문했을 때 아곳을 선택했어요. 고급스러운 분위기와 서비스를 지향으면서도 타이다운 모습을 놓치지 않았기 때문이죠.” 체크인을 하며 만난 호텔 담당자는 천장을 가리켰다. 마스터 룸의 분홍색, 하늘색 배경에는 동양적 문양이 화려한 금박으로 수놓여 있다. 모두 장인이 손수 실크에 타이 전통 문양을 입힌 것이다. 이 자리에 호텔이 들어선 게 49년째다. 1978년 폐난술라 호텔로 문을 열어 1992년 포시즌스 호텔로, 그리고 다시 아난타라 시암 방콕으로 변모했다. 이름이 바뀌는 동안에도 공간은 변치 않았다. 담당자는 호텔 곳곳에 남아 있는 옛 그림과 장식에 얹힌 스토리를 물어냈다. 호텔 자체가 하나의 유적지 같았다. 객실에 들어서자 요즘 생겨나는 호텔에선 볼 수 없는 묵직한 원목 책상과 타이 전통 그림이 그려진 벽면, 미국적인 색감의 실크 베드 러너가 보였다. 오래된 디자인이었지만, 어느 하나 낡았단 인상이 없다. 인테리어는 클래식하나, 서비스만은 세련되었다. 투숙객에게 대여해주는 스마트폰을 객실에 비치한 것이 그 예로, 스마트폰에는 방콕 지하철 지도 앱과 여행지 추천 앱이 간결히 있다.

객실에 짐을 풀어둔 채 호텔 로비에서 이어지는 중정으로 향했다. 중정에 자리한 레스토랑과 바, 술은 호텔 투숙객뿐만 아니라 방콕 로컬에게도 인기가 좋은 편이다. 그중 타이 레스토랑 스파이스 마켓 Spice Market은 로컬이 ‘가장 맛있는 타이 레스토랑’으로 손꼽는 곳이다. 예약자 명단에 이름을 올리고 가게 맞은편에 있는 바 아쿠아Aqua에서 오이 슬라이스가 들어간 아쿠아 모하트 한 잔을 주문했다. 개를처럼 흐르는 인공 연못과 열대 식물로 둘러싸인 자리에 앉아 병 뚫린 천장을 올려다보았다. 하늘은 청명했고, 모히토의 민트 향은 상쾌했다. 식전주로도, 여행의 시작으로도 제격이었다.

**LOCATION** Ratchadamri Rd., Thanon Ratchadamri, Khwaeng Lumpini, Khet Pathum Wan, Krung Thep Maha Nakhon 10330 Thailand **TEL** +66-2-126-8866 **WEB** siam-bangkok.anantara.com

1 클래식한 고가구로 이뤄진 핵심에는 타이 전통 문양이 그려진 소품들이 놓여 있다. 2 타이 전통과 서양의 클래식성이 공존하는 로비. 3 아탈리언 요리를 만드는 비스코티, 4 스파이스 마켓에선 타이 요리를 맛볼 수 있다.

## MUST DO

### 다국적 요리로의 여행

아누나라 시암 방콕에는 총 5개의 레스토랑이 있다. 스웨이드(Swedge)는 미스터 웨더스Mister Weather, 월식(월蚀)Shade, 아일랜드 레스토랑 비스코티(Biscotti), 타이네식과 타이식 스낵을 맛볼 수 있는 디 태라스(The Terrace) 등 취향에 따른 선택지가 다양하다. 그중 디국제 요리를 퍼포먼스로 선보이는 신제미 뷔페인 디스카운트(Discount)는 시원한 신선한 해산물을 만진 시루드와 불고기가 유명하다. 타이의 김치인 몽시 살라드를 국어하고 고급스럽게 먹는다면 2층으로 타이 음식을 포함해 아시안 뷔페가 주류다. 뷔페를 빠운 후 로비에서 아탈리언 요리를 맛볼 것을 권한다. 타이에 헹과 까파를 활용한 한정 메뉴가 디저트와 샌드위치가 나오는 것으로, 양국에서 맛은 예상외로 터지는 다른 맛을 느낄 수 있다.

### 스파이스 마켓에서 타이 요리 맥기

포럼미 주간에는 1991 레스토랑 스파이스 마켓, 포시즌스 방콕미 주간을 대체하기 시작한 곳으로 세프 수미노 카리나(Sumanee Karina)가 출聘을 맡았다. 그녀는 전통 타이 빵집을 모던하게 재해석한 칸쵸로 커들어온 타이 스파이스와 코리엔트를 사용하여, 여기에 타이 고기와 볶은 새우까지 넣은 캐스쁜 새우볼을 넣는 것이 특징이다. 배는 크게 스파이스와 매운 디자인으로 나와, 단을 주문도 가능하다. 탈카르포로 아시아 각 단계별로 하나의 주제에 함께 먹는다. 매우 맛있지만 세프의 특별 배는 디자인에 나온다. 타이 빵집을 비롯해 전 세계의 인기를 누르고 있다.

### 신선한 차문화는 아탈리아 스파

한번 차문화를 만난 스파이스를 그 전문가인 손길이 디렉션하는 아탈리아 스파는 타이 문화가 됐다. 아난타라 시암 방콕 내에 있으며, 아타 솔리 나에 있는 스파 사업과 알리 젤라 슬리 슬리 고스란히 줄여부인 아탈리아가 특징이다. 공간은 세운 이국적인 꽃과 테이블, 아탈리아 스파에서 차를 볼 땐 영어로 만든 국립의 향기가 차운 신선함을 어루만져준다. 토야 전통 마사지를 비롯해 취탕에 따른 신체치료가 있다. 그중 시원 2480는 오직 아틀리아 시암 방콕만의 트레이드마크다. 티타, 아탈리아, 라오스 그리고 중국의 아차 껌이 두루 섞인 시암 전통 애시자 기술을 이용해 볶았던 껌을 과자一样이 들어가는 것이 특징이다.