

# 비워진 접시가 증명 - 맛에는 민족이나 세대의 벽이 존재하지 않습니다.



풍성한 양의 음식들이 완전히 다 드져진상태입니다 (사진 왼쪽). 아웃도어 분위기에서 한국식 고기 요리를 테라스에서 즐길 수 있습니다.(사진 오른쪽).

## 43 세에 미국으로 이주 . LA 에서 경험 없이 처음으로 레스토랑을 창업했습니다. 맛있는 한국 요리에 도전하는 김부부에게 행운의 여신이 미소를 지었습니다.

한국식 스테이크 하우스 Mun 은 2021 년 10 월에 LA 코리아타운의 중심에 개업하였습니다. 이 식당은 김 부부가 공동으로 경영하고 있으며, 남편인 김종필 씨 (45 세) 와 부인인 김정윤 씨 (45 세) 입니다. 미국과의 어떠한 관련도 없던 이 부부는 단 두 차례의 현지 조사만으로 캘리포니아 주 로스앤젤레스에 점포를 개설하게 되었습니다. 일본, 하와이, 유럽, 태국 등을 여행하면서 전 세계의 한국 요리를 맛보며 '우리가 도전하면 더 맛있는 한국 요리를 제공할 수 있을 것 같다' 라는 확신을 얻었습니다.

부인의 친가는 40 년 이상 소고기 구이 식당을 운영하고 있습니다. 김 부인은 어릴 적부터 몇 시간이나 서서 요리를 만드는 어머니를 지켜보면서 커왔습니다. 어머니를 따라 시작한 가정식 요리도 솜씨가늘어, 친구와 동료들이 먹어보고는 '꼭 가게를 열어야 한다'고 몇 차례 칭찬했습니다. 해외 점포 개업은 결혼 후 남편과 함께 키워간 꿈으로 커져갔습니다. 남편은 보험 회사에서 관리자로 일하던 중 퇴직하고 해외 점포를 위한 준비를 시작했습니다.

2018 년 여름, 남편인 김씨가 처남과 함께 미국 시장을 시찰했습니다. 그뒤로 2019 년 3 월에는 부인이 함께 미국을 방문했습니다. 부인한테는 첫 번째 미국 방문이었습니다. "뉴욕에서 1 주일 동안 2 번 방문한 COTE 는 우리의 생각과 많은 공통점이 있다는 것에 용기를 얻게되었습니다. COTE 가 이렇게 많은 뉴욕 시민들의 지지를 받고 있다는걸 알게되었습니다. 한국 음식과 스

테이크를 먹으면서 큰 소리로 웃고, 진정으로 즐기는 손님들을 보며, 필리핀에서 미국으로의 해외 개점으로 방향을 전환했습니다" 라고 부인이 이야기했습니다. 만약 미국 여행이 6 개월 뒤였다면, 코로나로 인해 미국에 오지 못했을 것입니다. 미국 진출 계획도 사라졌을 것입니다."

2019 년 3 월, 관광 비자로 LA 에 입국하여 개업 준비를 시작했습니다. 2021 년, 기적은 9 월 15 일에 일어났습니다. 장기 체류 비자가 승인되었습니다. 이로써 편안하게 미국에 머물러 점포 개업을 진행할 수 있게 되었습니다. 하지만 미국의 법률 및 상업 관행에 대해서는 전혀 경험이 없었습니다. 장식과 식재료 구매까지 모든 것이 첫번째 경험이 되었습니다. 2021 년 9 월 22 일에 그랜드 오픈을 성취했습니다. 2 주 후의 주말에는 이미 만석이었습니다.

"여신은 도전자에게 미소 지었다" 라는 속담처럼, "한국에서 미국으로 여행을 온 한국인이 비행기에서 내리자마자 방문하는 레스토랑" 이라는 얘기를 들었을 때 정말 기뻐했습니다. 미국으로 진출할 것이 정말 확실한 선택이었다" 라고 부인은 기쁨을 감추지 않았습니다.

신포 제작 바베큐 무연 그릴 SKRW-IS 18 대가 사용되고 있습니다. 실내에서는 연기 냄새가 나지 않습니다. 식사 테이블은 1 층에 13 대, 2 층에 5 대의 바베큐 그릴 테이블이 있습니다. 테라스에는 15 개의 테이블이 마련되어 있어, 불고기 및 한국 전통 요리와 돼지고기 스테이크도 야

외 분위기에서 편안하게 조리해서 드실 수 있습니다. 인터뷰 날은 저녁 7 시 30 분에 이미 만석이었습니다.

2 년 전 오픈해서 부터 저희 가게에서 근무한 직원 중 한 명도 퇴사하지 않는 것이 우리 가게의 강점입니다. 직원들이 가게에 대한 애정과 저희들에 대한 신뢰는 따뜻하고 정성스러운 서비스로 고객에게도 전해지기 때문입니다. 처음에는 대부분의 고객분들이 한국인이었지만, 지금은 80% 가 다른 인종으로 역전되었으며, 더불어 젊은 세대 그룹도 늘어났습니다. 맛은 인종과 세대 간 경계를 넘어가고 있습니다.

**당점을 선택한 이유는?**

콘서트를 마치고 돌아오는 길에 레스토랑에 들린 부부 그룹. 같은 그룹으로 내점은 이번회로 2 회째. 간사 Steven Cha 씨 (51 세, 우측중앙). "오픈시부터 내점하고 있습니다. 이 가게의 분위기, 에너지를 좋아합니다. 한국요리도 아주 맛있어요"



사진 ① : 공동 경영자의 남편 김종필 씨 (45 세) 과 아내 김정윤씨 (45 세). 사진② : 스테이크 세트 메뉴 "MUN'S CHOICE" . 그룹객들의 인기 메뉴입니다. 1 인분 60. 드라이아이스의 연출도 호평입니다. 사진 ③ :MUN 의 자랑메뉴인 돼지고기 스테이크 "DON-TASTIC" 는 2 인분으로 65 달러입니다. 서버들이 해바라기의 꽃과 같이 구워 접시에 배열해 줍니다. 사진 ④ : 점원의 철판구이 솜씨가 아주 훌륭하고 품위가 있습니다. 개업시부터 일하고 있어, 고기구이 서버로서 스킬을 연마해 왔습니다.