

2025년도

**부산 우리말 가꿈이
차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동
결과 보고서**



동아대학교 국어문화원

부산 우리말 가꿈이 여러분, 안녕하세요?

요즘 우리나라의 여러 가게 및 커피숍에서 외국어로 된 차림표(메뉴판)를 사용해 문제가 되고 있습니다. 따라서 지난해에 실시했던 차림표(메뉴판) 개선 운동에 이어 차림표 풀어 쓰기 운동을 진행하고자 합니다.

올바른 우리말 사용을 위해 언어문화개선 운동, 부산의 특색 보존을 위한 지역어 홍보 활동 등 우리말에 관련된 다양한 활동을 실시하는 단체인 만큼 여러분의 많은 관심과 노력이 필요합니다.

각자 맡은 가게의 차림표를 아래의 기준에 따라 정확히 분석해 주시기 바랍니다.

감사합니다.

1. 조와 이름, 가게명, 회차를 기재하세요. *

예) 1조 김현지, 컴포즈커피 동아대점, 1회차

내 답변

2. 가게의 차림표(메뉴판) 사진을 첨부하세요. *

아래 차림표 사진은 예시입니다.



지원되는 파일용 최대 5개까지 업로드하세요. 파일당 최대 크기는 10 MB입니다.

📎 파일 추가

3. 가게 차림표(메뉴판)의 외국어 사용 빈도는 어떠한가요? *

예) only ice, dutch coffee, beverage 등의 원어만 취급함(아메리카노와 같은 외래어는 포함하지 않음).

- 매우 적음(3회 이하)
- 적음(4~7회)
- 보통(8~11회)
- 많음(12~15회)
- 매우 많음(16회 이상)

4. 외국어를 사용할 때 한국어를 병기했나요? *

예) smoothie(스무디) 또는 스무디(smoothie)

- 예
- 아니오

5. 외국어와 한국어를 병기하여 사용한 빈도는 어떠한가요?

** 4번에서 예라고 답한 분들은 반드시 5번에 답변하셔야 합니다.

- 매우 적음(3회 이하)
- 적음(4~7회)
- 보통(8~11회)
- 많음(12~15회)
- 매우 많음(16회 이상)

6. 차림표(메뉴판) 속 외래어 사용 빈도는 어떠한가요? *

예) 에스프레소, 아메리카노, 카페라떼 등(외국어를 한글로 옮겨 적은 경우를 말하며, 원어는 취급하지 않음)

- 매우 적음(7회 이하)
- 적음(8~15회)
- 보통(16~23회)
- 많음(24~31회)
- 매우 많음(32회 이상)

7. 차림표(메뉴판)에 적힌 음식 중 설명이 필요한 것을 찾아 풀어서 써주세요. *

예) 아인슈페너: 아메리카노 위에 휘핑크림을 얹은 커피.

더치 커피: 물을 천천히 떨어뜨려 추출한 커피. 산도가 낮고 단 맛이 풍부함.

내 답변

7-1. 차림표(메뉴판)에 적힌 음식 중 설명이 필요한 것을 찾아 풀어서 써주세요. (칸이 부족한 분들은 여기 추가해주세요.)

내 답변

8. '셀프바'를 우리말로 다듬어 본다면 어떤 표현을 사용할 수 있을까요? 자세한 이유와 함께 적어주세요. *

내 답변

9. 국립국어원에서는 '오마카세'를 '주방특선'이라는 다듬은 말로 제시하고 있습니다. *
그러나 '주방특선'은 거의 사용되지 않고 있는데, 대신 어떤 표현을 사용할 수 있을까요?
자세한 이유와 함께 적어주세요.

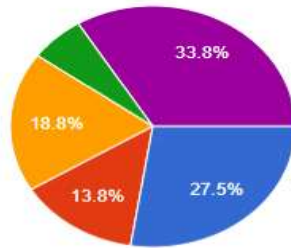
내 답변

응답 횟수: 총 80회

3. 가게 차림표(메뉴판)의 외국어 사용 빈도는 어떠한가요?

 차트 복사

응답 80개

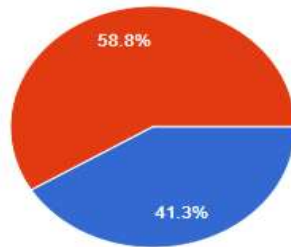


- 매우 적음(3회 이하)
- 적음(4~7회)
- 보통(8~11회)
- 많음(12~15회)
- 매우 많음(16회 이상)

4. 외국어를 사용할 때 한국어를 병기했나요?

 차트 복사

응답 80개

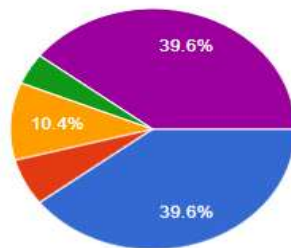


- 예
- 아니오

5. 외국어와 한국어를 병기하여 사용한 빈도는 어떠한가요?

 차트 복사

응답 48개

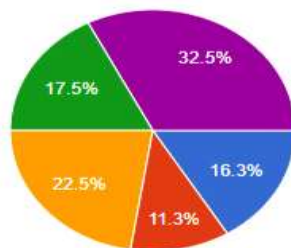


- 매우 적음(3회 이하)
- 적음(4~7회)
- 보통(8~11회)
- 많음(12~15회)
- 매우 많음(16회 이상)

6. 차림표(메뉴판) 속 외래어 사용 빈도는 어떠한가요?

 차트 복사

응답 80개



- 매우 적음(7회 이하)
- 적음(8~15회)
- 보통(16~23회)
- 많음(24~31회)
- 매우 많음(32회 이상)

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	1조 김정윤	가게명(회차)	아마스빈 하단 동아대점, 1회차
--------------	--------	----------------	-------------------

차림표 사진




풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 타로 밀크티: 타로(토란 뿌리)를 갈아 넣어 고소하고 달콤한 맛이 나는 밀크티 • 요거트 스무디: 요거트를 얼음과 함께 갈아 만든 차갑고 상큼한 음료 • 오레오 웨이크: 바닐라 아이스크림이나 우유에 오레오 과자를 갈아 넣어 만든 달콤한 음료 • 블루베리 요거트: 요거트에 블루베리를 넣어 만든 상큼하고 달콤한 음료 • 버블 밀크티: 홍차에 우유와 시럽을 넣고, 쫄깃한 펄을 함께 넣은 음료
----------------------	---

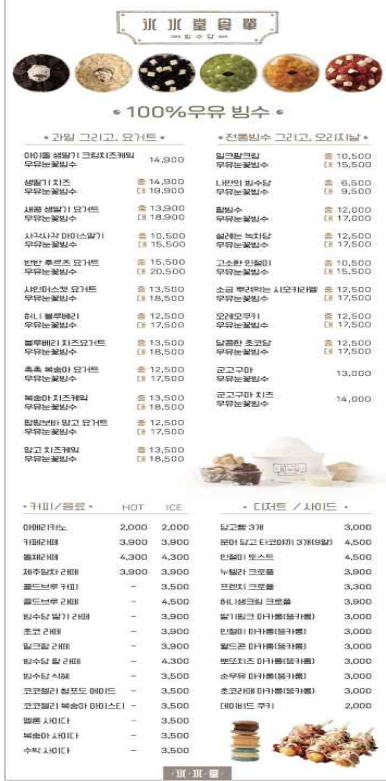
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 스스로 고르기대, 자율식 고르기대 <p>셀프(self)는 스스로 또는 자율로 옮길 수 있고, 바(bar)는 음식을 올려둔 자리나 구역을 뜻합니다. 따라서 자율식 고르기대 또는 스스로 고르기대라고 하면 손님이 스스로 가져가는 장소라는 의미를 분명하게 전달할 수 있습니다.</p>
---------------------	--

'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 말김 차림, 주방장 차림상, 오늘 권하는 차림 <p>국립국어원에서는 오마카세를 주방특선이라는 다듬은 말로 제시하고 있으나, 이 표현은 실제로 거의 쓰이지 않고 특별한 메뉴 정도로만 이해되어 오마카세의 본래 의미를 충분히 담지 못하고 있습니다. 오마카세는 손님이 선택하지 않고 주방장이 알아서 차려주는 음식을 뜻하므로, 이를 대신할 표현으로는 말김 차림이나 주방장 차림상, 오늘 권하는 차림 등이 더 적절하다고 생각합니다. 이러한 표현은 외래어를 쓰지 않으면서도 손님이 쉽게 이해할 수 있고, 오마카세의 의미를 충실하게 전달할 수 있습니다.</p>
----------------------	---

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	1조 김정윤	가게명(회차)	프레드피자 하단점, 2회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> 로제치즈볼: 겉은 바삭하게 튀기고 속에는 치즈를 넣어 만든 둥근 튀김 음식 레드 핫 닭다리: 매운 양념을 입혀 튀긴 닭다리 요리 치즈오븐스파게티: 스파게티 면 위에 양념과 치즈를 얹어 오븐에 구운 요리 쉬림프로세스파게티: 새우와 로제 양념 넣어 만든 스파게티 윙봉: 닭 날개와 닭봉을 튀기거나 양념해 만든 치킨 핫소스: 매운맛을 내는 양념 피클: 오이를 주재료로 한 채소 절임 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 자율 배식대, 스스로 담기대 <p>셀프바는 손님이 직접 음식을 가져가는 공간을 뜻하므로 우리말로 자율 배식대나 스스로 담기대라고 표현하는 것이 적절하다고 생각합니다. '셀프'는 스스로 또는 자율이라는 말로 바꿀 수 있고, '바'는 음식을 차려 두는 대나 자리로 풀어 쓸 수 있다고 봅니다. 따라서 자율 배식대나 스스로 담기대라는 표현이 의미를 쉽게 전달하면서도 외국어 사용을 줄일 수 있다고 생각합니다.</p>		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 말끔 차림, 주방장 차림상, 오늘 권한 차림 <p>국립국어원에서는 오마카세를 주방특선이라는 다듬은 말로 제시하고 있으나, 이 표현은 실제로 거의 쓰이지 않고 특별한 메뉴 정도로만 이해되어 오마카세의 본래 의미를 충분히 담지 못하고 있습니다. 오마카세는 손님이 선택하지 않고 주방장이 알아서 차려주는 음식을 뜻하므로, 이를 대신할 표현으로는 말끔 차림이나 주방장 차림상, 오늘 권한 차림 등이 더 적절하다고 생각합니다. 이러한 표현은 외래어를 쓰지 않으면서도 손님이 쉽게 이해할 수 있고, 오마카세의 의미를 충실하게 전달할 수 있습니다.</p>		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	1조 박정연	가게명(회차)	빙수당 하단점, 1회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 누텔라 크로플 : 바삭한 크로플 위에 진한 초콜릿 헤이즐넛 누텔라를 듬뿍 올린 달콤한 디저트. • 코코젤리 복숭아 아이스티 : 복숭아 아이스티에 쫄깃한 코코넛 젤리를 더한 시원한 음료. • 문어 당고 타코야끼 : 겉은 바삭, 속은 부드러운 반죽 속에 쫄깃한 문어가 가득한 일본식 간식. • 데이비드 쿠키 : 겉은 바삭하고 속은 꾸덕한 두툼한 쿠키, 진한 초콜릿 풍미가 가득. • 소금 뿌려먹는 시오카라멜 우유눈꽃빙수 : 달콤한 캐러멜과 살짝 짭조름한 소금이 어우러진 부드러운 눈꽃빙수. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자율 배식대 스스로 자유롭게 음식을 덜어가는 곳이라는 의미를 담아 자율 배식대라고 표현할 수 있을 것 같아요. 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 제철차림, 맞춤상 제철 재료를 활용해 요리사가 알아서 차려준다는 의미를 담고 있어요! 손님에게 알맞게 차려주는 상차림의 의미를 담고 있어요! 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	1조 박정연	가게명(회차)	봉대박스파게티 동아대점, 2회차
-------	--------	---------	-------------------

차림표 사진



풀어 쓴 차림표 (예시)

- 차림표에 음식에 관한 설명이 다 되어 있어서 우수 사례로 선정 (다만, 외국어와 외래어 사용이 잦은 점이 아쉬움)

'셀프바'의
다듬은 말

- 자율 배식대
스스로 자유롭게 음식을 덜어가는 곳이라는 의미를 담아 자율 배식대라고 표현할 수 있을 것 같아요.

'오마카세'의
다듬은 말

- 제철차림, 맞춤상
제철 재료를 활용해 요리사가 알아서 차려준다는 의미를 담고 있어요! 손님에게 알맞게 차려주는 상차림의 의미를 담고 있어요!

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	1조 박지연	가게명(회차)	더벤티 동아대점, 1회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> 딤바닐라라떼 : 진한 에스프레소에 달콤한 바닐라 시럽을 더한 라떼. 흑설탕 버블티 : 진한 흑설탕 시럽과 우유, 펄이 들어간 달콤한 음료. 쿠키앤크림프라페 : 바삭한 쿠키 조각과 크림이 들어간 달콤한 프라페. 헤이즐넛딤라떼 : 고소한 헤이즐넛 풍미가 더해진 깊고 진한 라떼. 리치캐모마일티 : 은은한 캐모마일 향과 달콤한 리치가 들어간 허브티. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 자율 진열대 셀프(Self)라는 스스로, 자율적으로 라는 뜻과 바(Bar)는 진열대 정도로 해석하여 자율 진열대라고 다듬어 보았습니다. 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 추천 차림 요리사가 직접 고른 메뉴와 음식임을 강조하는 표현으로 적합한 것 같습니다. 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	1조 박지연	가게명(회차)	배스킨라빈스 부산동대승학, 1회
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 베리베리스트로베리 (Very Berry Strawberry) : 상큼한 딸기와 라즈베리 조각이 풍부하게 들어 있어, 과일의 신선한 맛을 그대로 느낄 수 있습니다. • 프랄린즈앤크림 (Pralines 'n Cream) : 고소한 프랄린(카라멜화된 견과류)과 크림이 어우러져, 부드럽고 달콤한 맛을 선사합니다. • 자모카아몬드퍼지 (Jamoca Almond Fudge): 진한 커피 맛의 아이스크림에 아몬드와 퍼지(초콜릿 시럽)가 더해져, 깊은 풍미를 자랑합니다. • 베이스볼넛 (Baseball Nut) : 달콤한 바닐라 아이스크림에 아몬드와 체리 조각이 들어 있어, 씹는 맛과 함께 풍부한 맛을 즐길 수 있습니다. • 레인보우셔벗 (Rainbow Sherbet) : 상큼한 오렌지, 라즈베리, 레몬 맛의 셔벗이 층층이 쌓여 있어, 시각적으로도 즐거움을 선사합니다. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 무인제공대 직원이 직접 제공하지 않고 손님이 스스로 이용하는 '제공대'라는 뜻으로, 공식 안내문 같은 격식을 갖춘 자리에서 적합하다고 생각합니다. 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 제철 차림 오마카세가 '그날 재료'와 '계절 식재료' 중심으로 구성된다는 특징을 강조하여, 신선함과 특별함을 드러내기에 적합한 표현이라고 생각합니다. 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	1조 박지연	가게명(회차)	하삼동 커피 부산 동아대점, 3회
-------	--------	---------	--------------------

차림표 사진



풀어 쓴 차림표 (예시)

- 블랙 라떼: 진한 에스프레소와 스팀 우유가 섞인 클래식한 라떼, 부드러운 맛.
- 유자 허니티: 유자의 상큼함과 꿀의 달콤함이 조화를 이루는 따뜻한 허니티.
- 자바칩 프라페: 초콜릿 칩이 씹히는 진한 초코향 프라페.
- 달구나카페라떼: 달콤한 달고나 시럽이 더해진 풍성하고 달콤한 라떼 음료.
- 히말라야 / 구름라떼: '히말라야'는 상큼하고 달콤한 맛의 인기 음료.

'셀프바'의 다듬은 말

- 자유 이용대
원하는 만큼 자유롭게 이용할 수 있다는 의미를 담아 다듬어보았습니다.

'오마카세'의 다듬은 말

- 말김 차림
차림'은 음식상 차림을 뜻하고, '말김'은 손님이 셰프에게 선택을 맡긴다는 의미를 살립니다. 오마카세의 뉘앙스를 가장 충실하게 옮긴 표현이라고 생각합니다.

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	1조 배은지	가게명(회차)	츄러스1500 동아대점, 1회차
--------------	--------	---------	-------------------

차림표 사진



풀어 쓴 차림표 (예시)

- 츄러스: 밀가루, 소금, 물 등을 섞은 반죽을 튀긴 과자. 겉은 바삭하고 속은 부드럽다.
- 릴렉싱 티: 마음과 몸의 긴장을 완화하고 휴식을 돕는 차.
- 토피넛 라떼: 커피와 우유를 혼합한 라떼에 토피넛 시럽을 추가한 음료로, 토피(영국 전통 캐러멜 과자)와 견과류의 고소함을 결합한 달콤한 맛이 특징.
- 콘소메: 프랑스어로 '맑은 수프'를 의미. 소고기나 닭고기, 채소 등을 오랜 시간 끓여 만든 맑은 국물 요리.
- 시나몬: 녹나무과 녹나무 속의 나무 껍질을 벗겨서 건조시킨 향신료.

'셀프바'의 다듬은 말

• 직접 담는 곳, 스스로 담는 곳, 자율 배식대, 더 가져가는 곳
 '셀프바'는 보통 "손님이 스스로 가져다 먹는 곳(물·반찬·소스·식기 등)"을 뜻한다. 외래어 두 덩이(셀프/바)가 모두 들어 있어 정보는 짧지만 우리말스러움이 약하고, 처음 보는 손님에게는 정확히 무엇을 하는 곳인지도 모호할 수 있다. 핵심 의미 '직접/스스로 + 담거나 가져가는 + 곳/대'를 살려 다듬어 보았다.

'오마카세'의 다듬은 말

• 말끔 차림, 주방장 추천 코스
 '오마카세(お任せ)'의 요지는 "선택을 맡긴다(손님→주방/셰프)"와 "코스처럼 차려 줌"이다. 그러나 '주방특선'은 보통 '특가/한정/추천 메뉴 한두 종'을 떠올리게 해 말끔·진행형 코스의 의미가 약하다. 그래서 실제 현장에서는 잘 퍼지지 않는다. 핵심 뜻(말끔+차림/코스)을 살리면서도 우리말스러운 다음 표현들을 사용해 볼 수 있다.

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	1조 배은지	가게명(회차)	댄디코카, 2회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 잉글리시 블랙퍼스트 티: 영국인들이 아침에 마셨던 홍차. 맛과 향이 강하고 카페인 함량이 높고, 호텔·항공기에서 대중적. • 아쌌 티: 1823년 인도 아쌌 지역 정글에서 자생하던 차나무를 스코틀랜드 사령관이던 로버트 부르가 발견해 인도차의 상징이 된 홍차. 밀크티에 가장 잘 어울림. • 비엔나 커피: 오스트리아 빈(비엔나)에서 유래. 진한 블랙커피(에스프레소 또는 드립 커피) 위에 휘핑크림을 듬뿍 얹어 마시는 것이 특징. • 카페 모카: 에스프레소에 우유와 초콜릿 시럽 또는 소스를 넣고, 기호에 따라 휘핑크림을 올려 만드는 달콤하고 부드러운 커피. • 카푸치노: 뜨거운 우유와 섞은 커피에 계핏가루나 초콜릿 가루 따위를 넣어 만든 차. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 직접 담는 곳, 스스로 담는 곳, 자율 배식대, 더 가져가는 곳 <p>'셀프바'는 보통 "손님이 스스로 가져다 먹는 곳(물·반찬·소스·식기 등)"을 뜻한다. 외래어 두 덩이(셀프/바)가 모두 들어 있어 정보는 짧지만 우리말스러움이 약하고, 처음 보는 손님에게는 정확히 무엇을 하는 곳인지도 모호할 수 있다. 핵심 의미 '직접/스스로 + 담거나 가져가는 + 곳/대'를 살려 다듬어 보았다.</p>		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 말김 차림, 주방장 추천 코스 <p>'오마카세(お任せ)'의 요지는 "선택을 맡긴다(손님→주방/셰프)"와 "코스처럼 차려 줌"이다. 그러나 '주방특선'은 보통 '특가/한정/추천 메뉴 한두 종'을 떠올리게 해 말김·진행형 코스의 의미가 약하다. 그래서 실제 현장에서는 잘 퍼지지 않는다. 핵심 뜻(말김+차림/코스)을 살리면서도 우리말스러운 다음 표현들을 사용해 볼 수 있다.</p>		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	1조 백경호	가게명(회차)	투스샘플레이스 동아대점, 1회차																																																																																																																																																																		
차림표 사진	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 48%;"> <p>COLD BREW</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: right; font-size: small;">REGULAR</th> <th style="text-align: right; font-size: small;">LARGE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>콜드브루 Cold Brew</td> <td style="text-align: right;">5,1</td> <td style="text-align: right;">5,7</td> </tr> <tr> <td>코ールド블루 / 冷萃咖啡</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>콜드브루 라떼 Cold Brew Latte</td> <td style="text-align: right;">5,6</td> <td style="text-align: right;">6,2</td> </tr> <tr> <td>코ールド블루라테 / 冷萃拿铁</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>올-타임 콜드브루(콜드브루 연유 라떼) Cold Brew Condensed Milk Latte</td> <td style="text-align: right;">6,2</td> <td style="text-align: right;">6,8</td> </tr> <tr> <td>코ールド블루유-練乳라테 / 整天冷萃(咖啡)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>디카페인 콜드브루 Decaf Cold Brew</td> <td style="text-align: right;">5,4</td> <td style="text-align: right;">6,0</td> </tr> <tr> <td>데카페코ールド블루유 / 低咖啡因冷萃咖啡</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>디카페인 오트밀 콜드브루 Decaf Oatly Cold Brew</td> <td style="text-align: right;">6,5</td> <td style="text-align: right;">7,1</td> </tr> <tr> <td>데카페오트밀유-코ールド블루유 / 添加燕麦牛奶的无咖啡因冷萃咖啡</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>TEA</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: right; font-size: small;">LARGE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>얼그레이 Earl Grey / 어얼그레이 / 伯爵茶 TRM</td> <td style="text-align: right;">5,3</td> </tr> <tr> <td>그나와 민트 Gnowa Mint / 그나와민트 / 格纳瓦薄荷 TRM</td> <td style="text-align: right;">5,3</td> </tr> <tr> <td>카모마일 Chamomile TRM DECAF</td> <td style="text-align: right;">5,3</td> </tr> <tr> <td>카모미르 / 洋甘菊茶</td> <td></td> </tr> <tr> <td>크림카라멜 Creme Caramel TRM DECAF</td> <td style="text-align: right;">5,3</td> </tr> <tr> <td>크림캐aramel / 焦糖奶油路局博士茶</td> <td></td> </tr> <tr> <td>제주 유기농 녹차 Jeju Organic Green Tea</td> <td style="text-align: right;">4,8</td> </tr> <tr> <td>오가닉·그린티 / 济州道有机绿茶</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>TEA VARIATION</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: right; font-size: small;">REGULAR</th> <th style="text-align: right; font-size: small;">LARGE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>애플 민트티 Apple Mint Tea</td> <td style="text-align: right;">6,3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>애플·민트티 / 苹果薄荷茶</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>허니 레몬티 Honey Lemon Tea</td> <td style="text-align: right;">6,3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>하니레몬티 / 蜂蜜柠檬红茶</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>피치 블랙티 Peach Black Tea</td> <td style="text-align: right;">6,0</td> <td style="text-align: right;">6,6</td> </tr> <tr> <td>피치블랙티 / 蜜桃黑茶</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>로얄 밀크티 Royal Milk Tea</td> <td style="text-align: right;">5,7</td> <td style="text-align: right;">6,3</td> </tr> <tr> <td>로얄밀크티 / 皇家奶茶</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>그린티 라떼 Green Tea Latte</td> <td style="text-align: right;">5,2</td> <td style="text-align: right;">5,8</td> </tr> <tr> <td>그린티라테 / 绿茶拿铁</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>아이스티(복숭아레몬) Ice Tea(Peach/Lemon) (MAX SIZE)</td> <td style="text-align: right;">5,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>아이스티(피치/레몬) / 冰茶(桃子/柠檬)</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> </div> <div style="width: 48%;"> <p>FRUIT TEA</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: right; font-size: small;">REGULAR</th> <th style="text-align: right; font-size: small;">LARGE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>유자 생강차 Citron Ginger Tea</td> <td style="text-align: right;">5,8</td> <td style="text-align: right;">6,4</td> </tr> <tr> <td>유자생강차 / 柚子生姜茶</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>유자 레몬티 Citron Lemon Tea</td> <td style="text-align: right;">5,8</td> <td style="text-align: right;">6,4</td> </tr> <tr> <td>유자레몬티 / 柚子柠檬茶</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>ICE BLENDED</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: right; font-size: small;">REGULAR</th> <th style="text-align: right; font-size: small;">LARGE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>오렌지 지용 주스 Orange Grapefruit Juice</td> <td></td> <td style="text-align: right;">6,3</td> </tr> <tr> <td>오렌지그라프フルーツ주스 / 西柚橙汁</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>애플 망고 주스 Apple Mango Juice</td> <td style="text-align: right;">6,5</td> <td style="text-align: right;">7,1</td> </tr> <tr> <td>애플망고주스 / 苹果芒果汁</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>요거트 프라페 Yogurt Frappe</td> <td style="text-align: right;">5,8</td> <td style="text-align: right;">6,4</td> </tr> <tr> <td>요거트플라페 / 酸奶炫冰乐</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>민트 초코 프라페 Mint Choco Frappe</td> <td style="text-align: right;">5,8</td> <td style="text-align: right;">6,4</td> </tr> <tr> <td>민트초코플라페 / 薄荷巧克力冰乐</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>스트로베리 피치 프라페 Strawberry Peach Frappe</td> <td style="text-align: right;">6,5</td> <td style="text-align: right;">7,1</td> </tr> <tr> <td>스트로베리피치플라페 / 草莓桃汁炫冰乐</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>바닐라 밀크 셰이크 Vanilla Milk Shake</td> <td style="text-align: right;">6,0</td> <td style="text-align: right;">6,6</td> </tr> <tr> <td>바닐라밀크셰이크 / 香草奶昔</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>쿠키 셰이크 Cookie Shake</td> <td style="text-align: right;">6,3</td> <td style="text-align: right;">6,9</td> </tr> <tr> <td>쿠키셰이크 / 饼干奶昔</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>밀크티 셰이크 Milk Tea Shake</td> <td style="text-align: right;">6,5</td> <td style="text-align: right;">7,1</td> </tr> <tr> <td>밀크티셰이크 / 奶茶奶昔</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>ICE CREAM</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: right; font-size: small;">ONE SIZE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>바닐라 아포가토 Vanilla Affogato</td> <td style="text-align: right;">5,5</td> </tr> <tr> <td>바닐라아포가토 / 阿芙佳朵</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> </div> </div>				REGULAR	LARGE	콜드브루 Cold Brew	5,1	5,7	코ールド블루 / 冷萃咖啡			콜드브루 라떼 Cold Brew Latte	5,6	6,2	코ールド블루라테 / 冷萃拿铁			올-타임 콜드브루(콜드브루 연유 라떼) Cold Brew Condensed Milk Latte	6,2	6,8	코ールド블루유-練乳라테 / 整天冷萃(咖啡)			디카페인 콜드브루 Decaf Cold Brew	5,4	6,0	데카페코ールド블루유 / 低咖啡因冷萃咖啡			디카페인 오트밀 콜드브루 Decaf Oatly Cold Brew	6,5	7,1	데카페오트밀유-코ールド블루유 / 添加燕麦牛奶的无咖啡因冷萃咖啡				LARGE	얼그레이 Earl Grey / 어얼그레이 / 伯爵茶 TRM	5,3	그나와 민트 Gnowa Mint / 그나와민트 / 格纳瓦薄荷 TRM	5,3	카모마일 Chamomile TRM DECAF	5,3	카모미르 / 洋甘菊茶		크림카라멜 Creme Caramel TRM DECAF	5,3	크림캐aramel / 焦糖奶油路局博士茶		제주 유기농 녹차 Jeju Organic Green Tea	4,8	오가닉·그린티 / 济州道有机绿茶			REGULAR	LARGE	애플 민트티 Apple Mint Tea	6,3		애플·민트티 / 苹果薄荷茶			허니 레몬티 Honey Lemon Tea	6,3		하니레몬티 / 蜂蜜柠檬红茶			피치 블랙티 Peach Black Tea	6,0	6,6	피치블랙티 / 蜜桃黑茶			로얄 밀크티 Royal Milk Tea	5,7	6,3	로얄밀크티 / 皇家奶茶			그린티 라떼 Green Tea Latte	5,2	5,8	그린티라테 / 绿茶拿铁			아이스티(복숭아레몬) Ice Tea(Peach/Lemon) (MAX SIZE)	5,0		아이스티(피치/레몬) / 冰茶(桃子/柠檬)				REGULAR	LARGE	유자 생강차 Citron Ginger Tea	5,8	6,4	유자생강차 / 柚子生姜茶			유자 레몬티 Citron Lemon Tea	5,8	6,4	유자레몬티 / 柚子柠檬茶				REGULAR	LARGE	오렌지 지용 주스 Orange Grapefruit Juice		6,3	오렌지그라프フルーツ주스 / 西柚橙汁			애플 망고 주스 Apple Mango Juice	6,5	7,1	애플망고주스 / 苹果芒果汁			요거트 프라페 Yogurt Frappe	5,8	6,4	요거트플라페 / 酸奶炫冰乐			민트 초코 프라페 Mint Choco Frappe	5,8	6,4	민트초코플라페 / 薄荷巧克力冰乐			스트로베리 피치 프라페 Strawberry Peach Frappe	6,5	7,1	스트로베리피치플라페 / 草莓桃汁炫冰乐			바닐라 밀크 셰이크 Vanilla Milk Shake	6,0	6,6	바닐라밀크셰이크 / 香草奶昔			쿠키 셰이크 Cookie Shake	6,3	6,9	쿠키셰이크 / 饼干奶昔			밀크티 셰이크 Milk Tea Shake	6,5	7,1	밀크티셰이크 / 奶茶奶昔				ONE SIZE	바닐라 아포가토 Vanilla Affogato	5,5	바닐라아포가토 / 阿芙佳朵	
	REGULAR	LARGE																																																																																																																																																																			
콜드브루 Cold Brew	5,1	5,7																																																																																																																																																																			
코ールド블루 / 冷萃咖啡																																																																																																																																																																					
콜드브루 라떼 Cold Brew Latte	5,6	6,2																																																																																																																																																																			
코ールド블루라테 / 冷萃拿铁																																																																																																																																																																					
올-타임 콜드브루(콜드브루 연유 라떼) Cold Brew Condensed Milk Latte	6,2	6,8																																																																																																																																																																			
코ールド블루유-練乳라테 / 整天冷萃(咖啡)																																																																																																																																																																					
디카페인 콜드브루 Decaf Cold Brew	5,4	6,0																																																																																																																																																																			
데카페코ールド블루유 / 低咖啡因冷萃咖啡																																																																																																																																																																					
디카페인 오트밀 콜드브루 Decaf Oatly Cold Brew	6,5	7,1																																																																																																																																																																			
데카페오트밀유-코ールド블루유 / 添加燕麦牛奶的无咖啡因冷萃咖啡																																																																																																																																																																					
	LARGE																																																																																																																																																																				
얼그레이 Earl Grey / 어얼그레이 / 伯爵茶 TRM	5,3																																																																																																																																																																				
그나와 민트 Gnowa Mint / 그나와민트 / 格纳瓦薄荷 TRM	5,3																																																																																																																																																																				
카모마일 Chamomile TRM DECAF	5,3																																																																																																																																																																				
카모미르 / 洋甘菊茶																																																																																																																																																																					
크림카라멜 Creme Caramel TRM DECAF	5,3																																																																																																																																																																				
크림캐aramel / 焦糖奶油路局博士茶																																																																																																																																																																					
제주 유기농 녹차 Jeju Organic Green Tea	4,8																																																																																																																																																																				
오가닉·그린티 / 济州道有机绿茶																																																																																																																																																																					
	REGULAR	LARGE																																																																																																																																																																			
애플 민트티 Apple Mint Tea	6,3																																																																																																																																																																				
애플·민트티 / 苹果薄荷茶																																																																																																																																																																					
허니 레몬티 Honey Lemon Tea	6,3																																																																																																																																																																				
하니레몬티 / 蜂蜜柠檬红茶																																																																																																																																																																					
피치 블랙티 Peach Black Tea	6,0	6,6																																																																																																																																																																			
피치블랙티 / 蜜桃黑茶																																																																																																																																																																					
로얄 밀크티 Royal Milk Tea	5,7	6,3																																																																																																																																																																			
로얄밀크티 / 皇家奶茶																																																																																																																																																																					
그린티 라떼 Green Tea Latte	5,2	5,8																																																																																																																																																																			
그린티라테 / 绿茶拿铁																																																																																																																																																																					
아이스티(복숭아레몬) Ice Tea(Peach/Lemon) (MAX SIZE)	5,0																																																																																																																																																																				
아이스티(피치/레몬) / 冰茶(桃子/柠檬)																																																																																																																																																																					
	REGULAR	LARGE																																																																																																																																																																			
유자 생강차 Citron Ginger Tea	5,8	6,4																																																																																																																																																																			
유자생강차 / 柚子生姜茶																																																																																																																																																																					
유자 레몬티 Citron Lemon Tea	5,8	6,4																																																																																																																																																																			
유자레몬티 / 柚子柠檬茶																																																																																																																																																																					
	REGULAR	LARGE																																																																																																																																																																			
오렌지 지용 주스 Orange Grapefruit Juice		6,3																																																																																																																																																																			
오렌지그라프フルーツ주스 / 西柚橙汁																																																																																																																																																																					
애플 망고 주스 Apple Mango Juice	6,5	7,1																																																																																																																																																																			
애플망고주스 / 苹果芒果汁																																																																																																																																																																					
요거트 프라페 Yogurt Frappe	5,8	6,4																																																																																																																																																																			
요거트플라페 / 酸奶炫冰乐																																																																																																																																																																					
민트 초코 프라페 Mint Choco Frappe	5,8	6,4																																																																																																																																																																			
민트초코플라페 / 薄荷巧克力冰乐																																																																																																																																																																					
스트로베리 피치 프라페 Strawberry Peach Frappe	6,5	7,1																																																																																																																																																																			
스트로베리피치플라페 / 草莓桃汁炫冰乐																																																																																																																																																																					
바닐라 밀크 셰이크 Vanilla Milk Shake	6,0	6,6																																																																																																																																																																			
바닐라밀크셰이크 / 香草奶昔																																																																																																																																																																					
쿠키 셰이크 Cookie Shake	6,3	6,9																																																																																																																																																																			
쿠키셰이크 / 饼干奶昔																																																																																																																																																																					
밀크티 셰이크 Milk Tea Shake	6,5	7,1																																																																																																																																																																			
밀크티셰이크 / 奶茶奶昔																																																																																																																																																																					
	ONE SIZE																																																																																																																																																																				
바닐라 아포가토 Vanilla Affogato	5,5																																																																																																																																																																				
바닐라아포가토 / 阿芙佳朵																																																																																																																																																																					
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> 프라페 : 음료와 얼음을 함께 간 음료. 아포가토 : 아이스크림과 커피 원액을 함께 먹는 음료. 에이드 : 과일청에 탄산수를 넣어 깔끔하고 달달한 음료. 디카페인 콜드브루 : 콜드브루는 커피를 차갑게 우려내 만든 것이다. 디카페인 콜드브루는 이러한 콜드브루에 카페인이 들어가있지 않은 음료이다. 카페 모카 : 일반 카페라떼에 초코시럽을 넣어 초코맛이 나는 라떼. 																																																																																																																																																																				
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 스스로 창구 <p>셀프에 대한 고민이 많았다. 마냥 딱딱하지 않으면서 셀프라는 영어단어에 대한 설명이 확실한 '스스로'가 고민끝에 나왔다. 그대로 직역한 다듬은 말을 만들고 싶지 않았기 때문에 '스스로 창구'라는 단어를 생각해냈다.</p>																																																																																																																																																																				
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 요리사 맞춤 <p>오마카세는 전적으로 요리사에게 맞춰져있다. 간결하면서도 의미전달이 확실한 요리사 맞춤이 떠올랐다.</p>																																																																																																																																																																				

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	1조 백경호	가게명(회차)	온센 부산사하구점, 2회차
-------	--------	---------	----------------

차림표 사진



풀어 쓴 차림표 (예시)

- 가라아게 : 일본식으로 튀긴 닭튀김이다.
- 텐동 : 덮밥을 튀김과 함께 먹는 음식을 말한다.
- 코울슬로 : 잘게 채를 썬 양배추를 소스와 함께 버무린 샐러드이다.
- 당고 : 일본의 경단 음식이다.
- 카츠동 : 밥 위에 계란 반숙과 장국으로 졸인 돈가스와 파 등의 채소를 얹어 먹는 음식이다.

'셀프바'의 다듬은 말

- 스스로 창구
셀프에 대한 고민이 많았다. 마냥 딱딱하지 않으면서 셀프라는 영어단어에 대한 설명이 확실한 '스스로'가 고민끝에 나왔다. 그대로 직역한 다듬은 말을 만들고 싶지 않았기 때문에 '스스로 창구'라는 단어를 생각해냈다.

'오마카세'의 다듬은 말

- 요리사 맞춤
오마카세는 전적으로 요리사에게 맞춰져있다. 간결하면서도 의미전달이 확실한 요리사 맞춤이 떠올랐다.

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

<p>조, 이름</p>	<p>1조 사공채현</p>	<p>가게명(회차)</p>	<p>와플대학 부산동아대점, 1회차</p>
<p>차림표 사진</p>			
<p>풀어 쓴 차림표 (예시)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 스노우와플: 크림이 들어간 와플 • 젤라또: 이탈리아의 전통 아이스크림 • 티라미수: 마스카르포네 치즈와 커피, 코코아 가루 등이 층층이 쌓인 달콤한 디저트 • 허니브레드: 두꺼운 식빵을 두르거나 구워내고 생크림, 시럽, 시나몬 파우더 등을 올려 달콤하게 만든 디저트 • 카페모카: 에스프레소, 스팀 우유, 초콜릿 시럽(또는 초콜릿)을 섞어 만든 커피 음료 		
<p>'셀프바'의 다듬은 말</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 자율 배식대 '자율'은 스스로 알아서 한다는 뜻이고, '배식대'는 음식을 나누어 담는 공간을 말합니다. 따라서 '자율 배식대'는 손님이 스스로 음식을 덜어 가는 공간이라는 의미를 명확히 드러낸다고 생각하였습니다. 		
<p>'오마카세'의 다듬은 말</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 말김차림, 말김상차림, 말김요리 '말기다'의 뜻이 오마카세의 본뜻(お任せ)과 대응된다는 느낌이 약해서 사용되지 않는다고 생각했기 때문에 해당 표현을 제시해 보았습니다! 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	1조 사공채현	가게명(회차)	맥도날드 동아대점, 2회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 디럭스: 호화로운 • 케이준: 캐나다 아카디아(Acadia) 지역에서 온 프랑스계 이주민의 독특한 요리 방법. • 슈비 버거: 새우(슈림프)와 소고기(비프)의 합성어로, 새우 패티와 소고기 패티를 함께 넣어 만든 버거. • 쿼터 파운드: 1/4 파운드(약 113g)의 소고기 패티를 사용했다는 뜻에서 붙여진 이름. • 슈슈 버거: '슈슈'는 '슈프림 슈림프(Supreme Shrimp)'를 의미함. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자울 배식대 <p>'자울'은 스스로 알아서 한다는 뜻이고, '배식대'는 음식을 나누어 담는 공간을 말합니다. 따라서 '자울 배식대'는 손님이 스스로 음식을 덜어 가는 공간이라는 의미를 명확히 드러낸다고 생각하였습니다.</p>		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 말김차림, 말김상차림, 말김요리 <p>'말기다'의 뜻이 오마카세의 본뜻(お任せ)과 대응된다는 느낌이 약해서 사용되지 않는다고 생각했기 때문에 해당 표현을 제시해 보았습니다!</p>		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	1조 송수민	가게명(회차)	더번티 동아대점, 1회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> 콜드브루 : 찬물로 내린 커피. 프라페 : 얼음, 커피, 우유를 베이스로 달콤한 재료들을 갈아서 만든 음료. 크러쉬 : 얼음과 과일을 갈아 만든 음료. 스무디 : 얼린 과일을 얼음과 함께 갈아 만든 걸쭉한 음료. 딤라떼 : 진한 에스프레소와 고소한 우유를 결합한 커피 음료. 		
'셀프바'의 다름은 말	<ul style="list-style-type: none"> 자율 배식 장소 <p>'셀프바'라는데 자기가 직접 떠먹는 공간을 의미하니까 그대로 풀어써서 '자율 배식 장소'라는 표현을 사용해볼 수 있을 것 같아요!</p>		
'오마카세'의 다름은 말	<ul style="list-style-type: none"> 오늘의 추천 요리 <p>'오마카세'는 그 날의 재료로 준비한 상차림이라는 뜻을 가지고 있는데요. 즉, 요리사가 어떤 요리를 추천한다는 의미도 담고있지 않을까라는 생각이 들었습니다. 조금 긴 것 같지만 '오늘의 추천 요리' 같은 표현을 사용해볼 수 있을 것 같습니다.</p>		


외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	1조 송수민	가게명(회차)	써브웨이 부산동아대점, 2회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 비엠티 : 가장 크고 고기와 햄이 듬뿍 들어가있는 샌드위치. • 로티세리 바비큐 치킨 : 꼬챙이에 꿰어 회전하며 구운 고기를 먹기 쉽도록 잘게 썰어 넣은 샌드위치. • 치킨 데리야끼 : 간장, 설탕 등으로 만든 소스를 바른 고기를 넣은 샌드위치. • 베지 : 8가지 야채가 가득 들어있는 샌드위치. • 폴드포크 바비큐 : 고기를 저온에서 장기간 훈연하여 포크로 찢어먹는 미국 스타일의 고기를 넣은 샌드위치. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자율 배식 장소 <p>'셀프바'라는게 자기가 직접 떠먹는 공간을 의미하니까 그대로 풀어서서 '자율 배식 장소'라는 표현을 사용해볼 수 있을 것 같아요!</p>		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 오늘의 추천 요리, 주방장의 추천 <p>'오마카세'는 그 날의 재료로 준비한 상차림이라는 뜻을 가지고 있는데요. 즉, 요리사가 어떤 요리를 추천한다는 의미도 담고있지 않을까라는 생각이 들었습니다. 조금 긴 것 같지만 '오늘의 추천 요리' 같은 표현을 사용해볼 수 있을 것 같습니다.</p>		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	1조 이유나	가게명(회차)	공차 동아대점, 1회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 블랙 밀크티 : 흑차 우유차 • 초콜렛 밀크티 + 밀크폼 : 초콜릿 우유차 + 우유거품 • 망고 요거트 + 화이트펄 : 망고 요구르트 + 흰과일 양갱 • 딸기 쿠키 스무디 + 펄 : 딸기 과자 갈린 음료 + 젤리 • 우롱티 + 코코넛 밀크폼 : 우롱차 + 코코넛 우유거품 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자율 배식대 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 주방장 특선 		


외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	1조 이준원	가게명(회차)	다맛, 1회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • L사이즈:라지 사이즈 즉 큰 크기,곱빼기라는 의미 • 데리야끼:간장을 주 재료로 하고,설탕과 식초등으로 만든 양념을 닭고기,생선 따위에 발라 구운 음식,또는 그렇게 굽는 방법 • 돈가스:한자 돼지 돈과 영어로 튀긴음식을 뜻하는 커틀릿의 일본식 발음이 합쳐진 말로, 빵가루를 묻힌 돼지고기를 기름에 튀긴 음식이다(메뉴판엔 돈까스라고 표기되어 있으나, 돈가스가 표준표기다) • 칠리마요:붉은 고추와 토마토를 주 재료로 만든 매운맛을 내는 칠리소스와 마요네즈가 합쳐진 단어로 추정된다. • 함박스테이크:원래 표준표기는 햄버그 스테이크로, 다진 쇠고기나 돼지고기를 빵가루와 양파,달걀 등과 함께 납작하게 뭉쳐서 구운 음식이다. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자율 배식대 <p>셀프바는 self+bar라는 합성어, 보조적인 밑반찬등을 직원을 통하지않고 직접 가져오는 것을 의미한다. 셀프바의 음식들은 식당에서 자체적으로 제공하는 음식들이 있는 곳이다. 따라서 음식들을 나누어준다는 의미에 배식대라는 표현이 적절하다고 생각한다.</p>		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • OO 특선, OO 코스 <p>오마카세는 주문할 음식을 가게의 주방장에게 맡긴다는 공손한 표현으로 직역할 수 있다. 이런 표현은 일본에서 넘어온 표현인데, 원어 표현을 그대로 사용하면 세련되어 보인다는 심리적인 요인이 크기에 주방특선이라는 순화어는 사용이 저조한 듯하다. 따라서 굳이 순화하는 단어를 굳이 사용하지 않고, 가게 이름이나 주방장 이름을 따서 'xx코스'나 'xx특선'이라는 표현을 만들어서 사용하고 설명을 표기하는 것을 권장하는 게 적절하다 생각한다.</p>		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	1조 이준원	가게명(회차)	세류소면나가시, 2회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 테노베 소면:기계를 사용하지 않고 직접 뽑은 소면 • 덴푸라:일본식 튀김 • 카츠:튀김음식을 뜻하는 커틀릿의 일본어 발음 • 가라아게:재료를 한입크기로 썰고 전분이나 밀가루를 얇게 묻혀 튀긴 음식 • 미와소면:일본 미와지역에서 만들어진 소면 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자율 배식대 <p>셀프바는 self+bar라는 합성어, 보조적인 밑반찬등을 직원을 통하지않고 직접 가져오는 것을 의미한다. 셀프바의 음식들은 식당에서 자체적으로 제공하는 음식들이 있는 곳이다. 따라서 음식들을 나누어준다는 의미에 배식대라는 표현이 적절하다고 생각한다.</p>		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • OO 특선, OO 코스 <p>오마카세는 주문할 음식을 가게의 주방장에게 맡긴다는 공손한 표현으로 직역할 수 있다. 이런 표현은 일본에서 넘어온 표현인데, 원어 표현을 그대로 사용하면 세련되어 보인다는 심리적인 요인이 크기에 주방특선이라는 순화어는 사용이 저조한 듯하다. 따라서 굳이 순화하는 단어를 굳이 사용하지 않고, 가게 이름이나 주방장 이름을 따서 'xx코스'나 'xx특선'이라는 표현을 만들어서 사용하고 설명을 표기하는 것을 권장하는 게 적절하다 생각한다.</p>		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	1조 이준원	가게명(회차)	온센 사하구점, 3회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 텐동: 일본식 튀김 '덴푸라'를 소스와 함께 밥위에 올려 먹는 음식이다 • 소바: 일본식 메밀국수 • 이까: 오징어의 영남 방언이다, 일본어 아니다 • 가라아게: 닭고기나 해산물을 한입 크기로 썰어 밀가루와 전분을 묻혀 튀긴 음식이다 • 부타: 일본어로 돼지를 말한다. • 에비: 일본어로 새우를 말한다 • 멘치: 일본어로 다진고기를 말한다 • 아나고: 일본어로 붕장어, 바다장어를 말한다 • 카모: 일본어로 오리를 말한다 • 카츠: 튀긴음식을 뜻하는 영어 커틀릿의 일본어 발음이다 • 마제우동: 일본어로 섞다라는 마제루의 약어와 우동이 합쳐진 단어 섞어먹는 우동 정도로 해석할 수 있다. • 코울슬로: 양배추를 가늘게 썰어 마요네즈에 버무린 음식이다 • 카라이: 맵다의 일본어 • 타마고: 계란의 일본어 • 교자: 밀가루를 반죽하여 소를 넣고 빚은 음식이다. 즉 만두를 의미한다 • 당고: 일본식 경단이다. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자율 배식대 <p>셀프바는 self+bar라는 합성어, 보조적인 밑반찬등을 직원을 통하지않고 직접 가져오는 것을 의미한다. 셀프바의 음식들은 식당에서 자체적으로 제공하는 음식들이 있는 곳이다. 따라서 음식들을 나누어준다는 의미에 배식대라는 표현이 적절하다고 생각한다.</p>		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • OO 특선, OO 코스 <p>오마카세는 주문할 음식을 가게의 주방장에게 맡긴다는 공손한 표현으로 직역할 수 있다. 이런 표현은 일본에서 넘어온 표현인데, 원어 표현을 그대로 사용하면 세련되어 보인다는 심리적인 요인이 크기에 주방특선이라는 순화어는 사용이 저조한 듯하다. 따라서 굳이 순화하는 단어를 굳이 사용하지 않고, 가게 이름이나 주방장 이름을 따서 'xx코스'나 'xx특선'이라는 표현을 만들어서 사용하고 설명을 표기하는 것을 권장하는 게 적절하다 생각한다.</p>		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	2조 김수빈	가게명(회차)	다이닝도안 하단본점, 1회차
--------------	--------	----------------	-----------------

차림표 사진	<p>탕</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 도안 팜팡 ★ 25, <small>- 다이닝도안의 서그니지 메뉴</small> ▪ 도안 크림 팜팡 ★ 24, <small>- 재료 에이스의 크림 팜팡</small> ▪ 나가사키 팜팡 24, ▪ 바지락 순탕 23, <small>별 추가 02,</small> ▪ 소고기 어묵 전골 23, <p>구이 및 볶음</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 도안 소고기 타다끼 25, <small>- 소고기 볶음을 감무분만 그릇에다 구워 소스에 적어낸 요리</small> ▪ 황정 파래구이 ★ 25, <small>- 돼지 뒷살에 특상을 타레소스에 적혀진 구운 요리</small> ▪ 한우 재물 찰스테이크 22, ▪ 차돌박이 숙주볶음 20, <p>튀김</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 라즈지 ★ 23, <small>- 중국 사천의 아라맛 닭 요리</small> ▪ 토리 가라아게 23, <small>- 닭 다리를 튀김과 수제 에그타레소스를 곁들인 요리</small> ▪ 감바스 알 하이요 20, <small>- 새우와 마늘은 재료로 한 요리 베제트 추가 02,</small>
---------------	--

풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 육사시미: 소고기 회. • 타르타르: 생고기나 생선을 잘게 다져 양념한 요리 • 감바스 알 하이요: 새우와 마늘을 넣고 기름으로 졸인 요리. • 토리 가라아게: 닭고기를 한입 크기로 잘라 얇게 튀김옷을 입힌 뒤 두 번 튀겨내는 일본식 닭튀김 요리 • 라즈지: 중국 사천(쓰촨) 지역의 대표적인 매운 닭고기 요리로, '매운 고추로 만든 닭고기'라는 뜻
----------------------	---

'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자율배식대 스스로 자유롭게 이용할 수 있다는 뜻을 풀어 쓴 '자율배식대'가 적절하다고 생각한다.
---------------------	---

'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 말김 코스 '오마카세'의 본래 의미를 우리말로 충실히 옮기면서도 간결하여 소비자에게 직관적으로 전달될 수 있기 때문이다.
----------------------	---

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과			
조, 이름	2조 김수빈	가게명(회차)	리틀키키, 2회차
차림표 사진	<p>대표</p> <p>두입 마이크로케이크 스퀘어 모양의 두 입 마이크로케이크 15,000~18,000원</p>		
	<p>대표</p> <p>하프쌀롤케이크 밀가루가 들어가지 않는 쌀롤시트로 말아낸 과일 롤케이크 34,000~39,000원</p>		
	<p>대표</p> <p>미니미니롤케이크 특허디자인으로 사하구에서 리틀키키만 판매 가능한 대표상품입니다 15,000~18,000원</p>		
	<p>무화과듬뿍 케이크 미니 사이즈부터 제작 가능하며 무화과 껍질까지 손질하여 호불호 없이 즐기실 수 ... 39,000~59,000원</p>		
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 한입마이크로케이크 → 한입초소형케이크 • 두입마이크로케이크 → 두입케이크 • 미니미니롤케이크 → 꼬꼬미말이케이크 • 하프쌀롤케이크 → 말이케이크반조각 • 레터링케이크 → 주문제작케이크 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자율배식대 <p>스스로 자유롭게 이용할 수 있다는 뜻을 풀어 쓴 '자율배식대'가 적절하다고 생각한다.</p>		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 말김 코스 <p>'오마카세'의 본래 의미를 우리말로 충실히 옮기면서도 간결하여 소비자에게 직관적으로 전달될 수 있기 때문이다.</p>		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	2조 김채빈	가게명(회차)	다다하다 하단동아대점, 1회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 사베트 : 사베트는 과즙, 설탕 등 첨가물을 넣은 물을 얼려 만든 빙과류이다. • 하이볼 : 위스키나 브랜디에 소다수나 물을 타고 얼음을 넣은 음료이다. • 페스츄리 : 밀가루 반죽에 유지를 넣고 접었다 밀대로 미는 과정을 반복하여 여러 겹의 얇은 층과 결이 생기도록 반죽하여 구운 과자 또는 빵이다. • 오코노미야끼 : 고기, 채소, 해물 따위를 밀가루 반죽에 버무려 철판에 구운 뒤 소스를 얹어 먹는 일본 요리이다. • 모찌리도후 : 모찌리도후는 일본식 찹쌀떡두부이다. 		
‘셀프바’의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 모음터 내가 원하는 대로 골라갈 수 있는게 여기 한 곳에 모아져있다는 뜻으로 생각해 보았습니다. 모음터로 바꿔 쓸 수도 있지 않을까 싶습니다. 		
‘오마카세’의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 주방상, 주인상 식당의 주인이나 주방에서 차려주는 상이라는 뜻으로 단어를 섞어보았습니다. 더 좋은 표현이 있을 것 같은데 생각나지 않아 아쉽습니다. 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	2조 박지우	가게명(회차)	프랭크버거 부산하단동아대점 1회차
-------	--------	---------	--------------------

차림표 사진



풀어 쓴 차림표 (예시)





- 프렌치프라이: 감자를 길게 썰어 바삭하게 튀긴 대표적인 사이드 메뉴. 케첩이나 소스와 함께 곁들여 먹음.
- 치즈볼: 겉은 바삭하고 속은 치즈로 가득 찬 동그란 튀김.
- 스파이시 텐더: 매콤한 양념을 더한 닭가슴살 튀김.
- 갈릭콘페퍼치킨: 마늘, 후추 향이 어우러진 치킨 요리.
- 블랙소이갈릭치킨: 간장 양념에 마늘 향을 더한 치킨.

'셀프바'의 다듬은 말

- 자율 배식대
셀프바는 우리말로 '자율 배식대'라고 할 수 있습니다. 손님이 스스로 음식을 가져가는 공간이라는 뜻을 분명하게 전달하기 때문입니다.

'오마카세'의 다듬은 말

- 말김 차림
'오마카세'는 손님이 메뉴 선택을 요리사에게 말긴다는 의미이므로 '주방특선' 보다는 '말김 차림'이라는 표현을 제시할 수 있습니다. '오마카세'는 손님이 메뉴 선택을 요리사에게 말긴다는 의미이므로 '그날의 재료에 따라 요리사가 구성하는 코스'라는 본래 뜻을 분명하게 전달할 수 있기 때문입니다.

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과			
조, 이름	2조 박지우	가게명(회차)	SONO 파스타&화덕피자, 2회차
차림표 사진	<div style="display: flex; flex-direction: column; gap: 10px;"> <div> <p>대표 까르보나라 양파, 베이컨, 파마산 치즈로 맛을 낸 크림 스파게티 11,000원</p>  </div> <div> <p>명란크림파스타 명란젓의 짭조름한 맛과 입안에서 툭툭 터지는 날치알의 일본식 파스타 12,000원</p>  </div> <div> <p>대표 포모도로 토마토소스와 신선한 생토마토가 어우러진 깔끔한 맛의 스파게티 11,000원</p>  </div> <div> <p>볼로네즈 소고기와 돼지고기를 갈아 만든 이태리 볼로네즈 지방의 고유함을 느낄수 있는 미트 스... 11,000원</p>  </div> </div>		
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 휘낭시에: 아몬드 가루와 버터를 넣어 만든 프랑스 전통 구움 과자이다. 겉은 살짝 바삭하고 속은 촉촉한 식감이 특징이다. • 까르보나라: 달걀과 치즈, 베이컨을 기본으로 한 이탈리아식 파스타이다. 부드럽고 진한 풍미가 있어 한국에서는 크림 소스로 변형해 많이 먹는다. • 포모도로: 이탈리아어로 '토마토'를 뜻하는 이름의 기본 파스타이다. 신선한 토마토와 토마토 소스 덕분에 산뜻하고 깔끔한 맛이 난다. • 볼로네즈: 소고기와 돼지고기를 다져 넣은 미트 소스를 사용한 파스타이다. 이탈리아 볼로냐 지방에서 유래했으며 풍부하고 진한 맛이 특징이다. • 아마트리치아나: 이탈리아 아마트리체 지방에서 유래한 파스타이다. 토마토 소스에 베이컨과 매운 고추를 넣어 매콤짭짤한 맛을 낸다. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자율 배식대 셀프바는 우리말로 '자율 배식대'라고 할 수 있습니다. 손님이 스스로 음식을 가져가는 공간이라는 뜻을 분명하게 전달하기 때문입니다. 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 말김 차림 '오마카세'는 손님이 메뉴 선택을 요리사에게 맡긴다는 의미이므로 '주방특선'보다는 '말김 차림'이라는 표현을 제시할 수 있습니다. '오마카세'는 손님이 메뉴 선택을 요리사에게 맡긴다는 의미이므로 '그날의 재료에 따라 요리사가 구성하는 코스'라는 본래 뜻을 분명하게 전달할 수 있기 때문입니다. 		


외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	2조 박지우	가게명(회차)	올타미스터스시, 3회차																		
<p>차림표 사진</p>	<div style="text-align: center;"> <h3>단품초밥</h3> <hr/> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: center;"> 찜전복 3.9</td> <td style="text-align: center;"> 우심겹 2.3</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"> 아나고 4.0</td> <td style="text-align: center;"> 훈제오리 2.0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"> 참치 2.5</td> <td style="text-align: center;"> 갈릭연어 2.5</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"> 광어 2.5</td> <td style="text-align: center;"> 갈릭새우 2.3</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"> 민어 2.5</td> <td style="text-align: center;"> 조미가리비 1.8</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"> 연어 2.3</td> <td style="text-align: center;"> 한치 2.0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"> 연어양파토픽 2.5</td> <td style="text-align: center;"> 계란 1.5</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"> 생새우 1.8</td> <td style="text-align: center;"> 유부 1.1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"> 초새우 1.6</td> <td></td> </tr> </table> </div>			 찜전복 3.9	 우심겹 2.3	 아나고 4.0	 훈제오리 2.0	 참치 2.5	 갈릭연어 2.5	 광어 2.5	 갈릭새우 2.3	 민어 2.5	 조미가리비 1.8	 연어 2.3	 한치 2.0	 연어양파토픽 2.5	 계란 1.5	 생새우 1.8	 유부 1.1	 초새우 1.6	
 찜전복 3.9	 우심겹 2.3																				
 아나고 4.0	 훈제오리 2.0																				
 참치 2.5	 갈릭연어 2.5																				
 광어 2.5	 갈릭새우 2.3																				
 민어 2.5	 조미가리비 1.8																				
 연어 2.3	 한치 2.0																				
 연어양파토픽 2.5	 계란 1.5																				
 생새우 1.8	 유부 1.1																				
 초새우 1.6																					
<p>풀어 쓴 차림표 (예시)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 아나고: 바다장어로 만든 초밥. 담백하고 부드러운 맛이 특징 																				
<p>'셀프바'의 다듬은 말</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 자율 배식대 셀프바는 우리말로 '자율 배식대'라고 할 수 있습니다. 손님이 스스로 음식을 가져가는 공간이라는 뜻을 분명하게 전달하기 때문입니다. 																				
<p>'오마카세'의 다듬은 말</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 말김 차림 '오마카세'는 손님이 메뉴 선택을 요리사에게 맡긴다는 의미이므로 '주방특선' 보다는 '말김 차림'이라는 표현을 제시할 수 있습니다. '오마카세'는 손님이 메뉴 선택을 요리사에게 맡긴다는 의미이므로 '그날의 재료에 따라 요리사가 구성하는 코스'라는 본래 뜻을 분명하게 전달할 수 있기 때문입니다. 																				

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	2조 박지우	가게명(회차)	카페 진주, 4회차						
차림표 사진	<div style="font-size: 1.2em; font-weight: bold; margin-bottom: 10px;">CAFE JINJU</div> <ul style="list-style-type: none"> • 다크블렌딩 원두 - 브라질,콜롬비아,인도 블렌딩 (산미가 적고 바디감이 풍부한 고소한맛) • 디카페인 원두 - 콜롬비아 100%(소소한 산미와 단맛과 쓴맛의 조화로움맛) <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> COFFEE 디카페인 변경가능 <ul style="list-style-type: none"> 아메리카노 (H/I) 3.8 카페라떼/카푸치노 (H/I) 4.3 • 바닐라라떼 (H/I) 5.0 <small>바닐라빈 듬뿍 들어가 진하고 달콤한 라떼</small> 연유라떼 (H/I) 5.0 오트라떼 vegan (H/I) 5.0 <small>우유대신 귀리우유로 만드는 고소한 라떼</small> 진주라떼 (only ice) 5.5 <small>진한 플랫 화이트에 크림의 조화</small> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> NON COFFEE <ul style="list-style-type: none"> 아이스티 (only ice) 3.8 • 제죽말차라떼 (H/I) 5.5 리얼초코라떼 (H/I) 5.5 밀크티 (only ice) 5.5 <small>100% 홍차와 비정제설탕으로 직접 우려만들어요.</small> 유자레몬에이드 (only ice) 5.5 • 알알이 자몽에이드 (only ice) 6.0 베리베리 에이드 (only ice) 6.0 <small>블루베리,라즈베리,블랙베리로 만든 삼콤에이드</small> 배랑도라지 차 (H/I) 5.0 유자레몬 차 (H/I) 5.0 레드자몽 차 (H/I) 5.0 요차 (H/I) 4.0 <small>(캐모마일, 피치우롱, 바닐라루이보스, 페퍼민트)</small> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="vertical-align: top;"> SEASON 겨울 시즌 메뉴로 돌아왔어요!! <ul style="list-style-type: none"> • 마법의 달기 라떼 (only ice) 6.5 <small>아법처럼 맛있는 진주의 겨울메뉴!</small> • 마법의 썩 라떼 (H/I) 6.0 <small>죽은겨울 몸이 따뜻해지는 썩라떼 단잔! 크으 -</small> </td> <td colspan="2"></td> </tr> </table> <p style="font-size: 0.7em; margin-top: 20px;"> ※ 진주의 모든 음료는 수제청과 수제크림을 사용합니다. ※ 우유가 들어가는 메뉴는 오트밀크(귀리우유)로 변경가능해요.(밀크티 I 제외). ※ 1인 메뉴 부탁드립니다. ※ 귀리우유변경 +1.0 /디카페인변경 +1.0 /헤이즐넛시럽, 샷추가 +0.5 </p> <p style="text-align: right; font-size: 0.7em; margin-top: 10px;">카카오뱅크 3333 - 23 - 7450203 (카페진주)</p>			COFFEE 디카페인 변경가능 <ul style="list-style-type: none"> 아메리카노 (H/I) 3.8 카페라떼/카푸치노 (H/I) 4.3 • 바닐라라떼 (H/I) 5.0 <small>바닐라빈 듬뿍 들어가 진하고 달콤한 라떼</small> 연유라떼 (H/I) 5.0 오트라떼 vegan (H/I) 5.0 <small>우유대신 귀리우유로 만드는 고소한 라떼</small> 진주라떼 (only ice) 5.5 <small>진한 플랫 화이트에 크림의 조화</small> 	NON COFFEE <ul style="list-style-type: none"> 아이스티 (only ice) 3.8 • 제죽말차라떼 (H/I) 5.5 리얼초코라떼 (H/I) 5.5 밀크티 (only ice) 5.5 <small>100% 홍차와 비정제설탕으로 직접 우려만들어요.</small> 유자레몬에이드 (only ice) 5.5 • 알알이 자몽에이드 (only ice) 6.0 베리베리 에이드 (only ice) 6.0 <small>블루베리,라즈베리,블랙베리로 만든 삼콤에이드</small> 배랑도라지 차 (H/I) 5.0 유자레몬 차 (H/I) 5.0 레드자몽 차 (H/I) 5.0 요차 (H/I) 4.0 <small>(캐모마일, 피치우롱, 바닐라루이보스, 페퍼민트)</small> 	SEASON 겨울 시즌 메뉴로 돌아왔어요!! <ul style="list-style-type: none"> • 마법의 달기 라떼 (only ice) 6.5 <small>아법처럼 맛있는 진주의 겨울메뉴!</small> • 마법의 썩 라떼 (H/I) 6.0 <small>죽은겨울 몸이 따뜻해지는 썩라떼 단잔! 크으 -</small> 			
COFFEE 디카페인 변경가능 <ul style="list-style-type: none"> 아메리카노 (H/I) 3.8 카페라떼/카푸치노 (H/I) 4.3 • 바닐라라떼 (H/I) 5.0 <small>바닐라빈 듬뿍 들어가 진하고 달콤한 라떼</small> 연유라떼 (H/I) 5.0 오트라떼 vegan (H/I) 5.0 <small>우유대신 귀리우유로 만드는 고소한 라떼</small> 진주라떼 (only ice) 5.5 <small>진한 플랫 화이트에 크림의 조화</small> 	NON COFFEE <ul style="list-style-type: none"> 아이스티 (only ice) 3.8 • 제죽말차라떼 (H/I) 5.5 리얼초코라떼 (H/I) 5.5 밀크티 (only ice) 5.5 <small>100% 홍차와 비정제설탕으로 직접 우려만들어요.</small> 유자레몬에이드 (only ice) 5.5 • 알알이 자몽에이드 (only ice) 6.0 베리베리 에이드 (only ice) 6.0 <small>블루베리,라즈베리,블랙베리로 만든 삼콤에이드</small> 배랑도라지 차 (H/I) 5.0 유자레몬 차 (H/I) 5.0 레드자몽 차 (H/I) 5.0 요차 (H/I) 4.0 <small>(캐모마일, 피치우롱, 바닐라루이보스, 페퍼민트)</small> 								
SEASON 겨울 시즌 메뉴로 돌아왔어요!! <ul style="list-style-type: none"> • 마법의 달기 라떼 (only ice) 6.5 <small>아법처럼 맛있는 진주의 겨울메뉴!</small> • 마법의 썩 라떼 (H/I) 6.0 <small>죽은겨울 몸이 따뜻해지는 썩라떼 단잔! 크으 -</small> 									
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 카푸치노: 에스프레소에 뜨거운 우유와 우유 거품을 같은 비율로 넣은 커피. 진한 풍미와 부드러운 거품이 특징. 								
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자율 배식대 셀프바는 우리말로 '자율 배식대'라고 할 수 있습니다. 손님이 스스로 음식을 가져가는 공간이라는 뜻을 분명하게 전달하기 때문입니다. 								
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 말김 차림 '오마카세'는 손님이 메뉴 선택을 요리사에게 말긴다는 의미이므로 '주방특선' 보다는 '말김 차림'이라는 표현을 제시할 수 있습니다. '오마카세'는 손님이 메뉴 선택을 요리사에게 말긴다는 의미이므로 '그날의 재료에 따라 요리사가 구성하는 코스'라는 본래 뜻을 분명하게 전달할 수 있기 때문입니다. 								


외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	2조 박채원	가게명(회차)	그릭하다 하단점, 1회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 브라운치즈: 황치즈라고도 합니다. 달콤하고 짭짤한 캐러멜 맛과 부드러운 풍미가 있습니다. 와인과 곁들여 먹거나 샌드위치, 빵, 스테이크 등 다양한 음식에 어울립니다. • 코코넛청크: 코코넛 과육을 큼직하게 잘라 건조한 형태로, 코코넛 칩에 비해 씹는 맛이 강하고 식감이 더 단단합니다. 가공과정이 짧아 원래의 영양 성분이 더 잘 보존됩니다. • 치아시드: 치아(Chia)라는 식물의 씨앗으로 멕시코 중남부 지방과 과테말라가 원산지이며, 고대 미얀마인들이 주식으로 즐겨 먹었던 식재료입니다. 오메가3 등 각종 영양소가 풍부하며 물에 넣으면 겔 형태로 부피가 10배~12배 정도 불어나 적은 양을 섭취해도 포만감을 느낄 수 있어 다이어트 식품으로 많이 활용되고 있습니다. • 카카오닙스: 카카오빈을 건조, 발효, 로스팅한 뒤 껍질을 제거한 알맹이다. 카카오 특유의 향과 함께 씹고 쓰면서도 고소한 맛이 난다. 폴리페놀 성분과 식이섬유가 풍부하게 함유되어 있어 건강식품으로 인기가 높다. • 그레놀라: 다양한 볶은 곡물과 견과류, 말린 과일 등을 혼합하여 만든 아침 식사용 시리얼의 일종을 말합니다. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 떠먹는 곳 자율배식대와 같은 표현도 의미를 그대로 잘 드러내서 좋긴 하지만, 어린아이라던가 어려운 단어를 잘 모르는 사람들도 잘 이해할 수 있게 떠먹는 곳과 같은 직관적인 표현도 좋을 것 같아서 제시합니다. 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 말김 요리 오마카세가 일본어로 '말긴다'라는 뜻이며, 주방장에게 메뉴 선택을 전적으로 맡기는 고급 식사 형식을 말합니다. 그래서 다듬은 말에서도 이러한 의미를 그대로 전달할 수 있었으면 하는 마음에 '말김 요리'라는 말을 생각해내게 되어 이를 오마카세의 다듬은 말로 추천합니다. 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	2조 박채원	가게명(회차)	심야식당 흥 동아대점, 2회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 타코와사비: 주꾸미, 낙지 등의 소형 문어로 만드는 젓갈의 일종을 말합니다. 이름에서 알 수 있듯이 문어와 와사비를 주로 사용하고 소금, 니혼슈(사케)를 넣어서 발효시킵니다. • 나베: 정확히는 냄비를 지칭하는 일본어지만, 냄비에 각종 종류를 넣고 푹 삶아 끓인 요리인 나베 요리를 줄여서 나베라고도 합니다. • 야끼소바: 삶은 밀가루 면에 채소, 고기 등을 넣고 볶은 일본의 볶음국수 요리를 말합니다. 우동과 유사한 형태를 씁니다. • 육사시미: 얇게 저며낸 날고기로 편육회나 생육회라고도 불립니다. 소, 돼지, 닭, 양 등 다양한 종류의 날고기를 편 썰어 먹는 음식을 말하는데, 주로 소고기를 많이 사용합니다. • 하이볼: 칵테일의 종류 중 하나로, 위스키나 브랜디에 탄산수나 다른 탄산음료를 넣고 얼음을 넣어 만드는 것이 일반적입니다. 소주나 발효주, 탁주, 과일주 등의 주류에 시럽이나 과일을 섞는 경우도 많습니다. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 떠먹는 곳 자율배식대와 같은 표현도 의미를 그대로 잘 드러내서 좋긴 하지만, 어린아이라던가 어려운 단어를 잘 모르는 사람들도 잘 이해할 수 있게 떠먹는 곳과 같은 직관적인 표현도 좋을 것 같아서 제시합니다. 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 말김 요리 오마카세가 일본어로 '말긴다'라는 뜻이며, 주방장에게 메뉴 선택을 전적으로 맡기는 고급 식사 형식을 말합니다. 그래서 다듬은 말에서도 이러한 의미를 그대로 전달할 수 있었으면 하는 마음에 '말김 요리'라는 말을 생각해내게 되어 이를 오마카세의 다듬은 말로 추천합니다. 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	2조 이연경	가게명(회차)	핏제리아곳간, 1회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 부라타 : 이탈리아 남부 풀리아 지역에서 만든 치즈로, 겉은 단단한 모짜렐라로 싸여 있고 속은 크림과 스트라치넬라 치즈가 들어 있어 매우 부드럽고 고소한 맛이 남. • 루꼴라 : 향이 강하고 살짝 쓴맛이 나는 허브 채소. • 리코타 : 우유의 유청으로 만든 부드럽고 담백한 치즈. • 뇨끼 : 감자나 밀가루 반죽으로 만든 작은 덩어리 파스타. • 알리오 올리오 : 마늘과 올리브유로만 맛을 내는 심플한 파스타. • 까르보나라 : 달걀, 치즈, 베이컨, 후추로 만든 크림리한 소스의 파스타. • 마르게리타 : 토마토소스, 모짜렐라, 바질만 올린 가장 기본적인 피자. • 카프레제 : 모짜렐라 치즈, 토마토, 바질을 겹겹이 쌓아 올린 샐러드. • 초리조 : 스페인식 매운 소시지. • 프로슈토 : 이탈리아식 생햄으로, 얇게 저며 먹음. • 에그인헬 : 토마토소스에 달걀을 깨 넣고 치즈를 얹어 오븐에 구운 요리. • 감바스 : 올리브유와 마늘에 새우를 넣어 조리한 스페인식 요리. • 까베르네 쇼비뇽 : 가장 널리 알려진 적포도주 품종으로 풍부한 향이 특징. • 샤르도네 : 세계적으로 가장 인기 있는 백포도주 품종 중 하나. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자유 배식대 손님이 스스로 음식을 가져가는 공간의 성격을 우리말로 명확히 드러내준다. 여기서 자유라는 단어는 정해진 양에 제한받지 않고 원하는 만큼 선택할 수 있음을 강조하며, 배식대는 음식을 담아 두고 손님이 직접 덜어 갈 수 있도록 마련된 시설을 가리키는 우리말이기 때문이다. 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 주방장에게 맡긴 요리 손님이 메뉴를 선택하지 않고 주방장이 준비한 재료와 조리 방식을 전적으로 신뢰하며 음식을 즐긴다는 의미를 드러내기 때문, 또한 요리라는 우리말을 사용함으로써 외래어가 지닌 낯설음을 줄이고 한국인에게 더욱 직관적이고 익숙한 인상을 주기 때문에 적절하다고 생각한다. 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	2조 이연경	가게명(회차)	카페 율하온 하단로또판매점, 2회차
-------	--------	---------	---------------------

차림표 사진



<p>풀어 쓴 차림표 (예시)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 딸기요거트스무디 : 딸기와 요거트를 함께 블렌딩해 만든 스무디로, 달콤하면서도 상큼한 맛이 특징이며 인기 있는 과일 음료. • 리얼망고주스 : 생망고 또는 망고 퓨레로 만든 진한 망고 맛 주스. 과일 본연의 달콤하고 진한 풍미를 느낄 수 있음. • 바닐라 셰이크 : 바닐라 아이스크림과 우유를 블렌딩해 만든 음료로, 부드럽고 달콤한 맛을 가진 디저트형 음료. • 플랫폼화이트: 에스프레소에 스팀 밀크를 부드럽게 섞은 커피로, 라떼보다 커피 맛이 진하고 거품층이 얇아 깔끔하게 즐길 수 있는 음료. • 카페모카: 에스프레소에 초콜릿 시럽과 스팀 밀크를 넣고 휘핑크림으로 마무리한 음료로, 달콤한 초콜릿 맛과 커피의 쌉싸래한 맛이 조화를 이룸. • 허니레몬티: 꿀과 레몬을 섞어 만든 달콤하고 상큼한 티. 비타민C가 풍부해 피로회복과 면역력 강화에 도움을 줌. • 요거트 스무디: 플레인 요거트와 얼음을 갈아 만든 음료로, 상큼하고 부드러운 식감이 특징이며 가볍게 즐기기 좋은 스무디.
----------------------	---

<p>'셀프바'의 다듬은 말</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 자유 배식대 손님이 스스로 음식을 가져가는 공간의 성격을 우리말로 명확히 드러내준다. 여기서 자유라는 단어는 정해진 양에 제한받지 않고 원하는 만큼 선택할 수 있음을 강조하며, 배식대는 음식을 담아 두고 손님이 직접 덜어 갈 수 있도록 마련된 시설을 가리키는 우리말이기 때문이다.
---------------------	--

<p>'오마카세'의 다듬은 말</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 주방장에게 맡긴 요리 손님이 메뉴를 선택하지 않고 주방장이 준비한 재료와 조리 방식을 전적으로 신뢰하며 음식을 즐긴다는 의미를 드러내기 때문, 또한 요리라는 우리말을 사용함으로써 외래어가 지닌 낯설음을 줄이고 한국인에게 더욱 직관적이고 익숙한 인상을 주기 때문에 적절하다고 생각한다.
----------------------	--

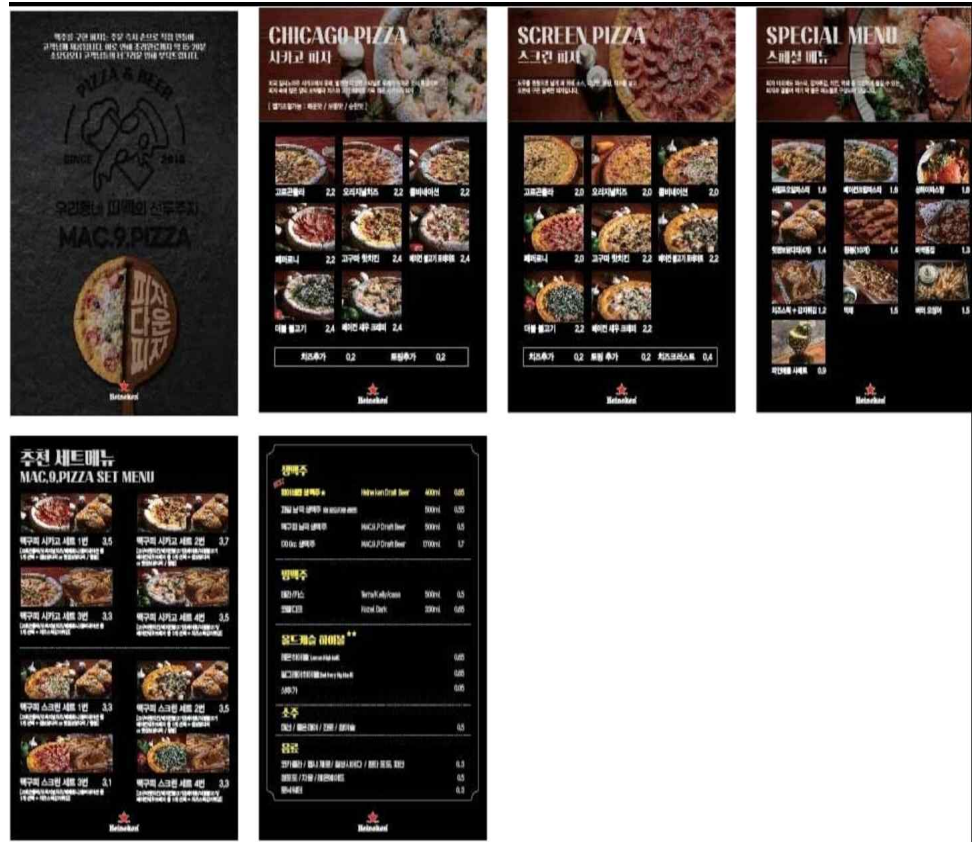
외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	2조 조연희	가게명(회차)	히스커피 동아대점, 1회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 플레인밀크쉐이크: 차갑고 진한 우유에 바닐라 아이스크림을 섞어 부드럽게 만든 음료 • 레몬 얼그레이: 향긋한 베르가모트 향이 나는 홍차에 신선한 레몬을 더해 상큼하게 만든 차 • 패션후르츠 히비스커스: 새콤달콤한 패션후르츠에 히비스커스를 더해 붉은빛이 감도는 달콤하고 이국적인 맛을 내는 음료 • 돌체 블랙 밀크티: 진한 홍차에 부드러운 연유를 넣어 달콤한 맛과 깊은 풍미를 함께 느낄 수 있는 음료 • 스위트 레몬 캐모마일: 은은한 사과 향이 나는 캐모마일차에 달콤한 꿀과 상큼한 레몬을 더해 부드럽고 편안하게 마시기 좋은 차 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자율 반찬대 셀프바를 자율 반찬대로 바꾼 이유는, 손님이 스스로 선택하고 자유롭게 이용한다는 본래의 의미를 명확히 전달하기 위함입니다. 셀프라는 외래어 대신 우리말인 자율을 사용하고, 무엇을 가져가는 곳인지 알기 쉽게 반찬을 붙여 누구나 쉽게 이해할 수 있도록 했습니다. 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 요리사 특선 단순한 특선을 넘어, 요리사의 선택에 대한 신뢰를 강조하는 표현입니다. 요리사의 숙련된 솜씨와 재량에 따라 메뉴가 결정된다는 점을 잘 나타냅니다. 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	2조 조연희	가게명(회차)	맥주를 구한 피자 하단점, 2회차
-------	--------	---------	--------------------

차림표 사진



풀어 쓴 차림표 (예시)

- 스크린 페퍼로니: 얇고 바삭한 도우 위에 페퍼로니를 듬뿍 올린 피자
- 스크린 콤비네이션: 얇고 바삭한 도우 위에 여러 가지 토핑을 듬뿍 올린 피자
- 스크린 고르곤졸라: 얇고 바삭한 도우 위에 고르곤졸라 치즈를 듬뿍 올리고 꿀을 곁들여 먹는 피자
- 시카고 콤비네이션: 깊고 두꺼운 도우 안에 치즈와 여러 가지 토핑을 가득 채워 구운 피자
- 윙봉: 닭 날개 부위 중에서 윗부분(윙)과 아랫부분(봉)을 함께 잘라 만든 요리

'셀프바'의
다름은 말

• 자율 이용대
셀프바를 자율이용대로 바꾼 이유는 손님이 자유롭게 이용할 수 있는 공간이라는 의미를 명확히 전달하기 위함입니다. 셀프라는 외래어 대신 우리말 자율을 사용해 누구나 쉽게 이해할 수 있도록 했습니다.

'오마카세'의
다름은 말

• 오늘의 말김 요리
그날의 신선한 재료와 요리사의 선택이라는 의미를 모두 담아냅니다. 좀 더 구체적이고 전문적인 느낌을 줍니다.

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	2조 주지홍	가게명(회차)	청년피자, 1회차
차림표 사진	나만의 사색피자L		24,900원
	반반 오리지널L		22,900원
	리얼치즈		17,900원
	하와이안		17,900원
	야채피자		17,900원
	매드쉬림프		23,900원
	에그콘피자		23,900원
	치즈수플레 미트파이 피자		24,900원
	메가쉬림프 갈릭크런치		24,900원
	뉴욕비프 갈릭크런치		24,900원
	메가모짜 치즈디쉬		23,900원
	크리스피 직화바베큐		23,900원
	[신메뉴]진짜계살피자		19,900원
	반반 오리지널R		18,900원
	반반 프리미엄L		30,900원
	반반 프리미엄R		24,900원
	오리지널+그릴드 와일드 통다리		28,800원
	프리미엄+그릴드 와일드 통다리		34,800원
	오리지널+국내산 오븐베이크치킨+음료		32,500원
	프리미엄+국내산 오븐베이크치킨+음료		38,500원
	오리지널 + 청피스틱 세트		30,500원
	프리미엄 + 청피스틱 세트		36,500원
	프리미엄 + 사이드메뉴 택1 + 음료1.25L		31,500원
	진짜감자피자		18,900원
	오리지널 + 사이드메뉴 택1 + 음료1.25L		25,500원
오리지널L + 오리지널L		40,900원	
오리지널L + 프리미엄L		48,400원	
프리미엄L + 프리미엄L		55,900원	
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 치즈수플레 미트파이 피자: 페이스트리를 덮은 파이와 닮은 피자 • 고메밀크 치즈봉: 치즈가 든 피자 크러스트 • 크리스피 핫윙: 튀긴 매운 닭날개 • 그릴드 와일드 통다리: 그릴에 구운 닭다리 • 빅파 불고기 피자: 파가 들어간 불고기 피자 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자율 배식 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 오늘의 추천 메뉴 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	2조 주지홍	가게명(회차)	이리온커피, 2회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 썸머라떼: 카페라떼+바닐라 아이스크림 • 히비스커스: 식물 이름 • 헤이즐넛: 개암나무 열매 • 패션망고스무디: 패션후르츠+망고 • 카야: 코코넛 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자율 배식 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 오늘의 추천 메뉴 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	2조 진현정	가게명(회차)	노모어피자 하단점, 1회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 페퍼로니 피자 : 피자 반죽 위에 양념이 들어간 고기로 만든 살라미가 올라간 피자. 짭짤하고 매콤한 맛이 특징이다. • 에멘탈 머시룸 피자 : 피자 반죽 위에 스위스에서 난 에멘탈 치즈와 각종 버섯류, 크림소스를 올려 만든 피자. 버섯의 다양한 식감과 에멘탈 치즈 특유의 깊은 풍미가 특징이다. • 슈퍼 콤비네이션 피자 : 피자 하나에 여러가지 재료들을 한꺼번에 올라가 있는 피자. 신선한 야채와 각종 고기류의 조합이 특징인 클래식한 피자이다. • 콰트로 치즈 피자 : 이탈리아어로 숫자 '4'를 뜻하는 콰트로를 이름에 넣은만큼, 네 가지 종류의 치즈가 올라간 피자. 여러가지 치즈의 맛을 느낄 수 있으면서 동시에 짭짤하면서도 고소한 맛이 특징이다. • 바질 마스카포네 피자 : 이탈리아에서 자주 쓰이는 재료인 바질과 크림치즈 마스카르포네가 들어간 피자. 동시에 햇빛에 말린 토마토, 감자로 만든 반죽인 뇨끼를 넣어 풍부한 식감을 느낄 수 있다. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 스스로 반찬 셀프라는 의미는 자기, 자신 등으로 불리고 있지만 셀프바라는 단어를 사용할 때 스스로 각자 반찬을 덜어와야 한다는 것으로 해석합니다. 그런 해석을 따라 보기 쉽게, 그리고 어르신들도 이해하기 쉽게 '스스로반찬'이라는 단어도 나쁘지 않을 것 같다고 생각합니다! 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 셰프 정식 오마카세는 일본어에서 따와 정식 뜻은 말김 등으로 알고 있습니다. 주방특선이라는 말은 아직 대중적으로 사용되지 않아 낯설 수 있을 것 같으니 우리들이 익숙하게 쓰는 셰프라는 단어와 한정식이나 코스요리를 대접할 때 쓰이는 단어인 정식을 합쳐 '셰프정식'도 나쁘지 않을 것 같습니다! 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	2조 진현정	가게명(회차)	하단키친, 2회차
차림표 사진			

풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> 샤브샤브나베 : 육수에 각종 야채와 채소를 넣고 얇은 고기를 데쳐서 먹는 요리를 넣은 냄비요리. 대파크림치즈크래커 : 비스킷의 종류 중 하나인 과자 위에 크림치즈와 대파를 섞어 만든 소스를 올려 먹는 술안주. 트러플 크림 뇨끼 : 감자와 밀가루로 만든 반죽에 버섯 종류 중 하나인 트러플 소스와 크림소스를 곁들인 요리. 챗스테이크 플레이트 : 여러가지 채소를 깍둑썰기하듯이 토막낸 후 볶아 스테이크와 함께 먹는 요리. 에그인헬 : 토마토 소스에 계란을 넣어 끓이는 요리로 '삭슈카'라는 이름으로도 불린다.
---------------	--

'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 스스로 반찬 <p>셀프라는 의미는 자기, 자신 등으로 불리고 있지만 셀프바라는 단어를 사용할 때 스스로 각자 반찬을 덜어와야 한다는 것으로 해석합니다. 그런 해석을 따라 보기 쉽게, 그리고 어르신들도 이해하기 쉽게 '스스로반찬'이라는 단어도 나쁘지 않을 것 같다고 생각합니다!</p>
--------------	--

'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 셰프 정식 <p>오마카세는 일본어에서 따와 정식 뜻은 말김 등으로 알고 있습니다. 주방특선이라는 말은 아직 대중적으로 사용되지 않아 낯설 수 있을 것 같으니 우리들이 익숙하게 쓰는 셰프라는 단어와 한정식이나 코스요리를 대접할 때 쓰이는 단어인 정식을 합쳐 '셰프정식'도 나쁘지 않을 것 같습니다!</p>
---------------	---

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	3조 곽현승	가게명(회차)	요거트아이스크림의정석 하단점, 1회차
--------------	--------	----------------	----------------------

차림표 사진



풀어 쓴 차림표 (예시)

- 돌체라떼 : 달콤하고 부드러운 우유를 넣은 커피.
- 카라멜 마끼아또 : 에스프레소 위에 우유와 우유 거품을 붓고, 그 위에 카라멜 시럽으로 점을 찍듯 얼룩을 만들어 표시한 커피.
- 카페모카 : 에스프레소, 우유, 초콜릿 시럽(또는 초코 파우더)을 섞어 만든 커피.
- 휘낭시에 : 프랑스어로 '금융가', '재정가', '자본가'를 뜻함. 프랑스 증권거래소 근처의 한 제과점에서 금괴 모양의 디저트를 만들어 판매한 것에서 이름이 붙여졌으며, 금괴를 닮은 겉은 바삭하고 속은 쫄득한 식감의 구움과자.
- 까놀레 : 프랑스어로 '세로 홈을 판, 주름을 잡은, 골이 진' 이며, 독특한 주름진 모양의 전용 틀에서 유래함. 겉은 바삭하고 속은 촉촉한 프랑스 보르도 지방의 전통 구움과자.

'셀프바'의 다듬은 말

- 자율배식대(自律配食臺)
네이버 우리말 샘에도 등록되어 있는 단어로, 스스로 음식을 가져갈 수 있도록 하는 곳이라는 뜻을 가지고 있다. 셀프는 '스스로', 바는 '음식을 가져다 먹을 수 있는 공간'을 의미하기 때문에, 스스로 음식을 가져다 먹을 수 있다는 의미와 상통하는 대체 우리말로 '자율배식대'를 제시한다.

'오마카세'의 다듬은 말

- 특선차림
오마카세는 그날의 좋은 재료를 갖고 요리를 해 손님께 내는 요리라 볼 수 있다. 그렇기에 특선된 재료를 가지고 요리를 해 손님께 차려 낸다는 의미의 특선 차림을 대체 표현으로 제시한다.

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	3조 곽현승	가게명(회차)	뚜레쥬르 부산동아대점, 2회차				
차림표 사진							
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 잠봉뵈르 : 프랑스어로 햄(jambon)과 버터(beurre)를 뜻하며, 바게트를 반으로 잘라 얇게 썬 햄과 버터를 겹쳐 넣은 프랑스의 대표적인 샌드위치. • 차지키 : 오이, 마늘, 그릭 요거트, 올리브 오일, 허브 등을 넣어 만든 그리스의 전통 소스. • 크라상(크루아상) : 프랑스어로 '초승달'. 빵이 초승달 모양으로 생겼기 때문에 붙여진 이름. • 감파뉴 : 프랑스어로 '시골'을 뜻하며, 프랑스의 전통적인 시골 빵을 의미. • 치치모스 : 뚜레쥬르 자체 빵이름. 크림치즈 필링과 마스카포네크림, 치즈케이크 큐브로 중앙을 채운 맘모스 빵. • 크림북 : 책장을 펼친 듯 얇고 바삭한 패스트리를 한 겹씩 쌓아 올린 후, 사이에 크림을 채워 넣은 빵. 						
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자율배식대(自律配食臺) 네이버 우리말 샘에도 등록되어 있는 단어로, 스스로 음식을 가져갈 수 있도록 하는 곳이라는 뜻을 가지고 있다. 셀프는 '스스로', 바는 '음식을 가져다 먹을 수 있는 공간'을 의미하기 때문에, 스스로 음식을 가져다 먹을 수 있다는 의미와 상통하는 대체 우리말로 '자율배식대'를 제시한다. 						
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 특선차림 오마카세는 그날의 좋은 재료를 갖고 요리를 해 손님께 내는 요리라 볼 수 있다. 그렇기에 특선된 재료를 가지고 요리를 해 손님께 차려 낸다는 의미의 특선 차림을 대체 표현으로 제시한다. 						

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	3조 김서우	가게명(회차)	포차카센타, 1회차
-------	--------	---------	------------



포차 카센타
premium pocha

♥N/E/W♥	탕 요리	과일 안주	주류 및 음료
소불고기 버섯전골 20.9	낙.곰.새(비조리) 22.9	메론 한통 15.9	소주 4.5
까나페 11.9	매운크림짬뽕 17.9	파인 한통 15.9	맥주 5.0
오.삼.두 16.9	존슨부대찌개 17.9	메론 파인 반반 15.9	매화수 6.0
스팸&후라이 7.9	(백아홍)짬뽕탕 15.9	과일요거트볼 15.9	청하 6.0
달걀찜가라아게 8.9	사골만두국 14.9		별빛청하 6.5
비빔삼 6.9			한라산 19.5도 5.5
			토닉워터셋(소주 별도주문) 6.0
			(레몬슬라이스, 얼음, 토닉워터3ea)
			라벨5 하이볼 6.0
			카센타 칵테일 7.0
			(블루레몬, 패션후르츠, 벌꿀막걸리)
			음료 2.0

♥B/E/S/T♥	볶음요리	튀김&기타
센타폴갈비(비조리) 22.9	숯불 무뼈 불닭발* 17.9	콩듀로제치킨 20.9
센타곰도리탕(비조리) 22.9	치즈달갈비 16.9	JMT 떡태 15.9
핫크림치킨 20.9	오돌뼈* 15.9	칠리새우 15.9
숯불 닭목살 구이 16.9	통마늘 통집볶음 15.9	순살치킨 14.9
삼겹숙주볶음 16.9	소시지 야채볶음 14.9	모듬감자튀김 14.9
물떡오뎡탕 14.9		

사이드&추가메뉴(단품주문X)

파인사베트 7.9	----- 추가메뉴-----
사포밥/조리퐁&아이스크림 7.9	계란찜~뽕 3.9
전여친 해물라면 7.9	센타쫄드기 3.9
카센타 김치우동 7.9	데리마요 셀프 주먹밥 2.9
치즈스틱 8ea 5.9	공기밥 0.9
피카피카 피카츄 4.9	사리추가 1.9
전남친토스트 4.9	(치즈, 당면, 라면, 우동, 볶음밥, 떡, 중화면)



Wifi

Wifi
sk_wifigiga08db
PW
2006084052

풀어 쓴 차림표 (예시)

- 전남친토스트: 헤어진 남자친구가 만들어줬던 토스트 레시피가 온라인에서 화제가 되면서 생긴 별칭. 블루베리 잼과 크림치즈를 식빵에 올려 만든 간단한 음식.
- 라벨5 하이볼: 스코틀랜드에서 생산된 위스키.
- 까나페:얇고 잘게 썬 빵이나 크래커 위에 버터, 치즈, 햄, 과일, 생선, 달걀 등 다양한 재료를 얹어 한 입에 먹을 수 있도록 만든 서양식 전체 요리.
- 피카피카 피카츄: 베스킨라빈스에서 출시한 노란색 아이스크림.
- 존슨부대찌개: 부대찌개를 미국 대통령 린든 B. 존슨의 이름을 부르는 별칭.

'셀프바'의 다듬은 말

- 스스로 푸는 곳
가장 직관적이면서 연령대 상관없이 이해하기 쉬울 거 같다고 생각함.

'오마카세'의 다듬은 말

- 오늘의 요리
셰프가 직접 창안한 요리들을 순서대로 맛보여주기에 적절하다고 생각됨.

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	3조 김서우	가게명(회차)	하단키친, 2회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> 케이준 감자튀김: 케이준(미국 남부와 루이지애나 지역의 전통적인 향신료 조합) 시즈닝을 활용하여 맛을 낸 감자튀김. 요거트스무디 화채: 딸기, 망고, 키위, 바나나 등과 요거트, 시리얼을 섞어 만든 음식. 에그인헬: 토마토소스에 계란을 넣어 만든 요리로, '지옥에 빠진 계란'이라는 뜻에서 유래한 이름. 트리플 크림노끼: 감자와 밀가루를 주재료로 이용하여 동그략게 빚고 트리플 가루를 넣은 크림파스타. 푸짐한 해물 감바스: 새우, 바지락, 오징어 등 다양한 해산물과 마늘, 올리브 유, 페퍼론치노를 사용해 만드는 스페인식 해산물 요리. 참스테이크 플레이트: 소고기를 한입 크기로 잘게 썰어 마늘, 양파, 파프리카 등 다양한 채소와 함께 볶아 만드는 요리. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 직접 가져다 먹는 곳 <p>외국인과 남녀노소 나이를 가리지 않고 이해하기 쉬운 거 같음.</p>		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 셰프의 만찬 <p>셰프가 엄선한 요리들을 순서대로 모두 맛보게 해주기에 적절하다 생각됨.</p>		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

<p>조, 이름</p>	<p>3조 김예준</p>	<p>가게명(회차)</p>	<p>월남면반 하단점, 1회차</p>
<p>차림표 사진</p>			
<p>풀어 쓴 차림표 (예시)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 해선장: 중국요리에서 자주 사용되는 양념장 간장을 활용한 소스이고 월남쌈을 찍어 먹기도 한다. • 느억맘 소스: 베트남 요리의 조미료 중 하나. 설탕, 라임즙, 다진 마늘, 다진 고추 등을 활용하여 만든다. • 소프트 쉘 크랩: 청색 꽃게를 사용하고 껍질이 부드러워 껍질째로 먹는다. • 춘권: 밀가루로 만든 껍질에 속재료를 싸 튀긴 음식 • 분짜: 하노이 대표 음식. 돼지고기와 쌀국수, 채소를 느억맘 소스와 먹는다. 		
<p>'셀프바'의 다듬은 말</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 자율식당 자율적으로 음식을 담아 먹을 수 있기 때문에 		
<p>'오마카세'의 다듬은 말</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 특제 상차림 오마카세는 외국어이기 때문에 일본어를 잘 모르는 한국인이 해석하는 데 한계가 있다. 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	3조 김예준	가게명(회차)	31오름 하단 본점, 2회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> 가라아게: 고기에 밀간을 하여 튀김 반죽을 사용하지 않고 전분을 얇게 입혀서 튀겨낸 일본 요리이다. 샤베트: 과즙, 설탕 등 첨가물을 넣은 물을 얼려 만든 빙과류이다. 하이볼: 증류주에 탄산음료를 섞은 칵테일로 위스키나 브랜디를 사용한다. 얼그레이: 기문, 정산소중, 실론 등의 홍차 잎에 베르가못의 껍질로부터 추출한 기름을 첨가함으로써 특이한 향을 내도록 조합한 가향차의 일종이다. 케요네즈: 토마토 케첩과 마요네즈를 섞은 소스이다. 		
'셀프바'의 다름은 말	<ul style="list-style-type: none"> 자율식당 자율적으로 음식을 담아 먹을 수 있기 때문에 		
'오마카세'의 다름은 말	<ul style="list-style-type: none"> 특제 상차림 오마카세는 외국어이기 때문에 일본어를 잘 모르는 한국인이 해석하는 데 한계가 있다. 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	3조 박선주	가게명(회차)	용용선생 부산하단점, 1회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 세트메뉴, Special, Best, New, KRW 등을 제외하고 음식 등은 대부분 한글로 되어 있어서 좋은 예시의 차림표 같았다. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자율배식대 이유: 한편으로는 학교 급식 등에서만 사용되는 말 같지만 그만큼 누구나 바로 편하게 이해하고 사용할 수 있다는 큰 장점이 있다. 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 주방 한 상 이유: 주방에서 나오는 차려진 한 끼, 한 상이라는 의미. 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	3조 박선주	가게명(회차)	롤링파스타 동아대점, 2회차
-------	--------	---------	-----------------

차림표 사진



풀어 쓴 차림표 (예시)

- 도리아: 일본에서 유래한 요리로, 밥 위에 화이트 소스나 고기 소스, 카레 소스 등을 얹고 치즈를 덮어 오븐에 구워내는 음식.
- 필라프: 마른 쌀을 대량의 뜨거운 기름에 절여지도록 볶은 후 육수를 섞어 졸여낸 요리.
- 리조또(리소토): 쌀을 기름에 살짝 볶고 육수에 졸인 이탈리아 요리.
- 뇨끼: 이탈리아 파스타의 한 종류
- 빼슈: 이탈리아어로 생선을 의미. 주로 해산물 요리를 가리키는 용어로 사용.

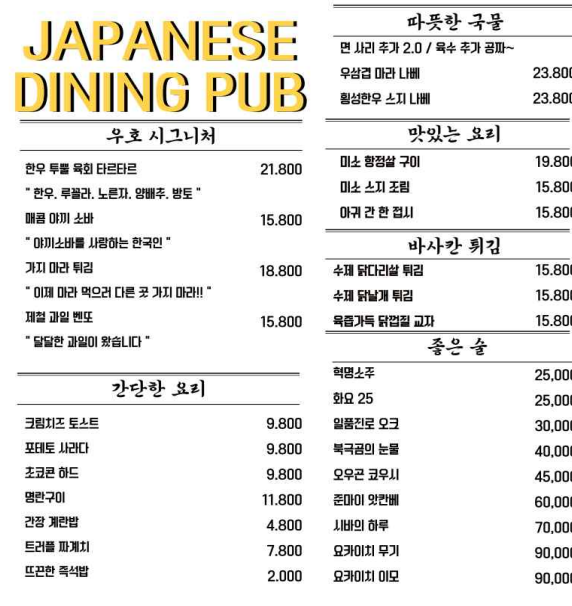
'셀프바'의 다듬은 말

• 자율 이용대
이유: 배식대보다는 덜 빈번하게 사용되는 느낌이 있으나 좀 더 자율적인 느낌을 줌.

'오마카세'의 다듬은 말

• 오늘 차림
이유: 국립국어원에서는 커플룩 대신 짝공차림을 선정한 사례가 있다. 또한, 오늘과 차림은 한자어가 아닌 순우리말이기에 더더욱 다듬은 의미가 있다고 생각한다.

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	3조 손수아	가게명(회차)	우호, 1회차																																																																								
차림표 사진	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;">  </div> <div style="width: 45%;"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; font-size: small;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">따뜻한 국물</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">맛있는 술</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>면 사리 추가 2.0 / 육수 추가 공짜~</td> <td></td> <td>샷포로 생맥주</td> <td>7,800</td> </tr> <tr> <td>우삼겹 마라 나베</td> <td>23,800</td> <td>가력만능 하이보루</td> <td>5,800</td> </tr> <tr> <td>황성한우 소지 나베</td> <td>23,800</td> <td>산토리 하이보루</td> <td>7,800</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>백도 하이보루</td> <td>7,800</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>말기 하이보루</td> <td>7,800</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>혁명 하이보루</td> <td>6,800</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>복분자 하이보루</td> <td>6,800</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>유자 하이보루</td> <td>8,800</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>메이커스마크 하이보루</td> <td>9,800</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>안동소주 하이보루</td> <td>9,800</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>논알콜 배설 하이보루</td> <td>7,800</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>보리 주하이</td> <td>7,800</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>고구마 주하이</td> <td>7,800</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>센노유메 도쿠리</td> <td>8,800</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>사랑할때</td> <td>10,000</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>소주, 맥주</td> <td>5,000</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>음료</td> <td>2,500</td> </tr> </tbody> </table> </div> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; margin-top: 10px; font-size: x-small;"> <p>가지 마라 튀김 + 트러플 파파게터 + 혁명 하이보루 2잔 40.2 → 39.0</p> <p>육회 타르타르 + 매콤 야끼소바 + 사랑할때 47.6 → 46.0</p> <p>한우 소지 나베 + 닭다리살 튀김 + 주하이 2잔 55.2 → 53.0</p> </div>			따뜻한 국물		맛있는 술		면 사리 추가 2.0 / 육수 추가 공짜~		샷포로 생맥주	7,800	우삼겹 마라 나베	23,800	가력만능 하이보루	5,800	황성한우 소지 나베	23,800	산토리 하이보루	7,800			백도 하이보루	7,800			말기 하이보루	7,800			혁명 하이보루	6,800			복분자 하이보루	6,800			유자 하이보루	8,800			메이커스마크 하이보루	9,800			안동소주 하이보루	9,800			논알콜 배설 하이보루	7,800			보리 주하이	7,800			고구마 주하이	7,800			센노유메 도쿠리	8,800			사랑할때	10,000			소주, 맥주	5,000			음료	2,500
따뜻한 국물		맛있는 술																																																																									
면 사리 추가 2.0 / 육수 추가 공짜~		샷포로 생맥주	7,800																																																																								
우삼겹 마라 나베	23,800	가력만능 하이보루	5,800																																																																								
황성한우 소지 나베	23,800	산토리 하이보루	7,800																																																																								
		백도 하이보루	7,800																																																																								
		말기 하이보루	7,800																																																																								
		혁명 하이보루	6,800																																																																								
		복분자 하이보루	6,800																																																																								
		유자 하이보루	8,800																																																																								
		메이커스마크 하이보루	9,800																																																																								
		안동소주 하이보루	9,800																																																																								
		논알콜 배설 하이보루	7,800																																																																								
		보리 주하이	7,800																																																																								
		고구마 주하이	7,800																																																																								
		센노유메 도쿠리	8,800																																																																								
		사랑할때	10,000																																																																								
		소주, 맥주	5,000																																																																								
		음료	2,500																																																																								
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 제철 과일 벤또: 벤또(弁当)는 도시락을 뜻하는 일본어로, 제철 과일을 담은 도시락 메뉴이다. • 우삼겹 마라 나베: 마라(麻辣)는 중국 사천 지방의 향신료이고 나베(鍋)는 냄비를 뜻하는 일본어로, 요리용 냄비 안에 고기나 생선, 채소 등을 넣어 끓인 음식을 뜻한다. 따라서 우삼겹 마라 나베는 냄비에 우삼겹과 마라인 향신료를 넣어 끓인 요리이다. • 미소 향정살 구이: 미소(みそ)는 삶은 콩을 으개 쌀누룩이나 보리누룩을 섞어 만든 일본식 된장으로, 한국식 된장과 엄연히 다르긴 하나, 콩을 발효시킨 식품이라는 공통점을 들어 된장 향정살 구이라고 볼 수도 있겠다. • ~하이보루: 하이볼(highball)을 일본식으로 발음했을 때로, 하이볼은 위스키에 소다수나 물을 타고 얼음을 넣은 음료를 말한다. • ~도쿠리: 도쿠리(德利)는 일본식 술인 사케를 덜어 마시는 그릇의 일종으로, 함께 마시는 술과 함께 그릇이 제공되는 메뉴라고 볼 수 있겠다. 																																																																										
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자가식대, 자가반찬대 본인이 직접 가서 반찬을 떠오는 방식인 점을 보아 '자가식대', '자가반찬대'라고 해볼 수 있을 것 같다. 																																																																										
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 무작위 순차상(또는 대접상) 오마카세는 메뉴판이 따로 없이 그날의 음식이나 메뉴를 주방장이 알아서 만들어 내놓는 일본식 코스요리를 뜻하는 말로, 날마다 무작위하게 음식이 나온다는 점, 순서대로 차례에 따라 대접해 준다는 점을 들어 '무작위 순차상(또는 대접상)'이라는 표현을 재미와 함께 더붙어서 써볼 수 있을 것 같다. 																																																																										

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	3조 손수아	가게명(회차)	시선, 2회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 통새우치즈퐁듀: 퐁듀는 꼬치에 꽂힌 음식을 치즈 또는 소스를 찍어먹는 스위스 요리로, 해당 메뉴는 통새우꼬치에 치즈를 찍어먹는 요리인 것으로 보인다. • ~사시미, 육사시미: 사시미(刺身)는 일본어로 회를 뜻하는 말로, 육사시미의 경우 쇠고기를 날것으로 먹는 음식임을 알 수 있다. • 모찌리도후: 일본식 수제 치즈 두부요리이다. • 콘치즈그라탕: 그라탕은 빵가루와 치즈, 버터 등을 소스로 양념해 구운 것으로, 감자그라탕이나 두부그라탕 등 들어가는 재료에 따라 다양하게 요리가 가능하다. 따라서 해당 메뉴는 옥수수가 재료로 들어간 그라탕 요리로 보인다. • ~스키야키: 스키야키(すき焼き)는 설탕, 간장으로 만든 일본식 양념장인 다레(タレ)에 얇게 썬 고기와 각종 채소 등의 재료를 넣고 자작하게 졸인 나베(鍋) 요리의 한 종류이다. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자가식대, 자가반찬대 본인이 직접 가서 반찬을 떠오는 방식인 점을 보아 '자가식대', '자가반찬대'라고 해볼 수 있을 것 같다. 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 무작위 순차상(또는 대접상) 오마카세는 메뉴판이 따로 없이 그날의 음식이나 메뉴를 주방장이 알아서 만들어 내놓는 일본식 코스요리를 뜻하는 말로, 날마다 무작위하게 음식이 나온다는 점, 순서대로 차례에 따라 대접해 준다는 점을 들어 '무작위 순차상(또는 대접상)'이라는 표현을 재미와 함께 더붙어서 써볼 수 있을 것 같다. 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	3조 이수정	가게명(회차)	칠칠켄터키, 1회차
-------	--------	---------	------------

차림표 사진



풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 크리미어니언: 신선한 양파와 새콤달콤 부드러운 크리미어니언 소스의 환상궁합 • 쉐프치킨: 할랜드 샌더스 대령이 개발한 프라이드치킨 레시피를 바탕으로, 1952년 커널 샌더스가 유타주 솔트레이크시티에서 첫 점포를 열면서 시작되었다. • 후라이드치킨: 미국 남부의 흑인 노예들이 백인들이 버린 닭고기 부위를 기름에 튀겨 먹던 것에서 유래 • 어니언 반반: 양파가 얇게 썰린 것, 양파반 치킨 • 컨츄리윙봉: 나라의 닭고기 부위 중 닭의 날개와 몸통 사이에 있는 '윙'(날개)과 '봉'(닭봉, 닭 날개 중간 부분)을 함께 지칭하는 말입니다.
---------------	---

'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 직접 가져다 먹는 곳 <p>셀프의 뜻이 자기가 가져가서 먹기 때문에 풀어쓰면 그렇게 설명할 수 있다.</p>
--------------	--

'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 특별 정식 <p>특선 뜻이 우수하다고 생각해서 뽑았다는 것은 자기가 그만큼 자신감을 가지고 음식을 만들었기 때문에 특별하다고 해서 특별 정식이라고 했다.</p>
---------------	---

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	3조 이수정	가게명(회차)	우시고야, 2회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 마쓰리텐구는 일본 후쿠오카현 우키하시에 위치한 이소노사와가 제조하는 사케로, '축제'를 의미하는 '마쓰리'와 민속 신앙의 도깨비 '텐구'를 결합한 이름 • 사케: 청주 • 아사히 병맥: 맥주 기타 주류 • 매운돈코츠라면: 매운 돈까스 라면 • 하이볼: 칵테일의 종류 중 하나이다. 위스키나 브랜디에 탄산수나 다른 탄산음료를 넣고 얼음을 넣음 • 모찌: 일본어로 '떡(餅)'을 뜻하며, 한국에서는 찹쌀로 만든 떡 • 냉라면: 차가운 면 위에 얇게 부친 달걀, 오이, 당근, 닭고기 등 다양한 채소와 고기 고명을 얹고 새콤한 양념장을 곁들여 비벼 먹는 요리 • 마루: 우리나라 이자카야에서는 보통 25,000~30,000원 판매되는 사케 		
'셀프바'의 다름은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 직접 가져다 먹는 곳 <p>셀프의 뜻이 자기가 가져가서 먹기 때문에 풀어쓰면 그렇게 설명할 수 있다.</p>		
'오마카세'의 다름은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 특별 정식 <p>특선 뜻이 우수하다고 생각해서 뽑았다는 것은 자기가 그만큼 자신감을 가지고 음식을 만들었기 때문에 특별하다고 해서 특별 정식이라고 했다.</p>		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	3조 이주원	가게명(회차)	도쿠도쿠 하단점, 1회차
-------	--------	---------	---------------

차림표 사진

MENU **DOKUDOKU**

추천꼬치 6종 おすすめ6本盛り. 日本 전통 타레의 기가막힌 맛과 소금의 조화



19,000원

★추천6종은 랜덤입니다.

꼬치 焼き鳥 2,700원

염통 <small>鶏の心臓</small>	은행 <small>銀杏</small>	통마늘 <small>ニンニク</small>	난코츠 <small>なんこつ</small>	구운떡 <small>焼き餅</small>
메추리알 <small>うずら</small>	닭껍질 <small>鶏の皮</small>	근위 <small>鴨すり</small>	구운두부 <small>厚揚げ</small>	구운감자 <small>焼き芋</small>

3,500원

세세리 <small>せせり</small>	수제소세지 <small>ソーセージ</small>	막창 <small>白モツ</small>	닭다리살 <small>鶏もも</small>	닭날개 <small>手羽</small>
삼겹 <small>豚バラ</small>	돼지갈비 <small>豚カルビ</small>	시샤모 2p <small>ししゃも2p</small>	껍질속마늘 <small>ニンニク鶏皮焼き</small>	스팸 <small>スパム</small>

3,900원 4,000원

치즈삼겹말이 <small>チーズバラ焼き</small>	새우삼겹말이 <small>エビバラ焼き</small>	쯔꾸네 <small>つくね</small>
토마토베이컨말이 <small>トマトバラ焼き</small>	파인애플베이컨말이 <small>パイナップルコン焼き</small>	
소갈비 <small>牛カルビ</small>	명란삼겹말이 <small>明太子バラ焼き</small>	



풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> 타레 : 간장이나 미소소스 난코츠 : 닭 연골 세세리 : 닭 목 시샤모 : 열빙어 쯔꾸네 : 고기(닭고기, 돼지고기, 소고기) 완자
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 자율 배식대 <p>음식을 자유롭게 가져가는 공간으로 쉽게 설명 가능해서</p>
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 말김차림 <p>한국인에게 가장 바로 이해되는 표현이라서</p>


외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	3조 이주원	가게명(회차)	태요, 2회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> 타르타르 : 생 소고기, 연어, 참치 등을 다져서 간을 맞추고 생으로 먹는 것이 특징 부르기농 : 프랑스 지역의 전통 소고기 돈코츠 : 돼지 뼈를 10시간 이상 고아낸 것 스튜 : 고기(쇠고기, 돼지고기, 닭고기)에 버터와 야채를 넣고 푹근히 익혀서 만든 국물 요리 뇨끼 : 파스타 덩어리(손가락 마디를 닮음) 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 자율 배식대 <p>스스로 이용한다는 의미이며 자유롭게 가져가는 공간을 뜻함</p>		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 제철 말김요리 <p>오마카세 특성의 제철을 강조함</p>		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과


조, 이름	3조 이지수	가게명(회차)	샌딜리버블 하단점, 1회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 카야버터 토스트 : 코코넛잼(카야잼)과 버터를 바른 달콤한 토스트. • 소모모코 샐러드 : 소고기, 모짜렐라, 채소가 어우러진 샐러드. • 딸기복복 라떼 : 딸기와 복숭아가 들어간 달콤한 과일 라떼. • 모닝잉글 뭉 (에그마요/포테이토) : 아침용 베이글버거에 달걀마요 또는 감자 속이 든 메뉴. • 잠봉n에그 베이글 : 프랑스식 햄(잠봉)과 버터(보르)가 들어간 샌드위치. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 마음대로 코너 1. '셀프'의 개념을 쉽고 자연스럽게 설명 '마음대로'는 '스스로, 자유롭게'라는 의미를 가진 토박이말(순우리말)입니다. '셀프(self)'의 본래 의미가 타인의 도움 없이 스스로 하는 것인데, '마음대로'는 이를 의미적으로 잘 나타냅니다. 특히 어린이나 외국인 등 언어에 익숙하지 않은 사람도 직관적으로 이해할 수 있습니다. 2. 친근하고 유쾌한 인상 '셀프바'는 뷔페, 분식집, 패스트푸드점처럼 자유롭고 캐주얼한 환경에서 자주 쓰입니다. '마음대로 코너'는 딱딱하거나 과하게 설명적이지 않고, 가볍고 유쾌한 느낌을 줍니다. 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 셰프 추천 코스 1. 의미의 모호함 '주방특선'이라는 표현은 일반적인 특선 메뉴처럼 들립니다. 소비자는 이를 셰프가 즉석에서 구성하는 코스 요리라는 오마카세의 개념으로 이해하기 어려운 것 같다고 생각합니다. 2. 고급스러움과 분위기 부족 '오마카세'는 고급 일식 코스 요리라는 이미지를 갖고 있으며, 발음에서도 세련되고 정제된 느낌을 줍니다. 반면 '주방특선'은 다소 평범하고 일상적인 느낌을 줘서 고급 식문화와 연결되기 어려운 것 같습니다. 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과


조, 이름	3조 이지수	가게명(회차)	아웃닭 하단점, 2회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> 린드필드 후라이드 치킨: '린드필드'는 메뉴 이름에서 브랜드 느낌을 주기 위해 붙인 것, 기본 후라이드 치킨. 특별한 소스가 없는 바삭한 오리지널 치킨. 스파이시 레인보우 양념치킨: 매콤달콤한 소스를 발라낸 양념치킨으로, 기존 양념치킨보다 매운맛이 강조된 치킨. 갈린윙스틱 (Galivinku Wing & Stick): 닭 날개와 닭 다리 부분만 모아 튀긴 메뉴. 뼈가 있어 즐겼하면서도 손으로 먹기 좋은 형태의 치킨. 하이볼 (Highball): 위스키에 탄산수(소다)와 레몬 등을 섞은 칵테일. 청량하고 도수가 비교적 낮아 치킨과 함께 곁들이기 좋은 술. Draft Beer (생맥주): 큰 통(케그)에서 바로 따라내는 맥주. 캔맥주보다 탄산감이 더 강하고 신선한 맛이 특징. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 고객 이용대 <ol style="list-style-type: none"> 1. 공공성과 격식성 확보 "고객 이용대"는 정돈된 우리말이므로 공공기관, 학교, 병원 같은 공식적인 장소에서도 사용하기 적합합니다. 외래어 대신 우리말을 쓰는 것은 공식 문서나 안내문에 어울리는 품위 있는 표현이 됩니다. 2. '대(臺)'라는 우리말 구조와 잘 어울림 한국어에서는 물건을 올려놓거나 제공하는 공간을 '대'라고 많이 부릅니다. (예: 배식대, 무대, 안내대) 따라서 '이용대'라고 하면 우리말 구조와 맥락에 맞아 자연스럽게 받아들여집니다. 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 오늘의 메뉴 <ol style="list-style-type: none"> 1. 의미 정확성 오늘의 → 그날의 재료·시세에 따라 매일 달라지는 '유동성'을 분명히 드러냅니다. (오마카세의 핵심) 2. '주방특선'의 한계를 보완 '특선'은 미리 정해진 세트 느낌이 강해 즉흥성·계절감을 담기 어렵습니다. 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과			
조, 이름	3조 전소은	가게명(회차)	BHC 부산하단점, 1회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 콤보: 닭다리, 날개, 날개봉으로 이루어져 있는 구성 • 윙: 날개로만 이루어져 있는 구성 • 스틱: 닭다리만으로 이루어져 있는 구성 • 카이막: 튀르키예 전통 음식. 우유의 지방을 굳혀 크림 형태로 만든 유제품 • 하바네로: 멕시코산 매운 고추 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 직접 퍼가기 <p>셀프바는 셀프와 바의 합성어인데 식당에서 직원을 거치지 않고 자기 자신이 직접 먹고 싶은 음식을 가져가는 곳이기 때문입니다.</p>		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 말긴 요리 <p>오마카세는 일본어로 말긴다라는 뜻의 오마카세에서 유래한 외래어이기 때문입니다. 실제로 오마카세에서는 손님이 메뉴 선택을 셰프에게 말기고 셰프가 직접 재료를 선택하여 창의적인 음식을 제공하기 때문입니다.</p>		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	3조 전소은	가게명(회차)	바쿠스, 2회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> 하이볼: 위스키나 브랜디에 소다수나 물을 타고 얼음을 넣은 음료 얼그레이: 중국산 홍차에 베르가모트 향을 첨가한 홍차의 종류 카테일: 위스키, 브랜디, 진 따위의 독한 양주를 적당히 섞은 후 감미료나 방향료, 과즙 따위를 얼음과 함께 혼합한 술 토닉워터: 탄산수에 과일, 식물 추출물과 당분을 첨가한 음료 브릴레: 프랑스어로 '탄' 또는 '그을린'을 의미하며 디저트나 요리에서 설탕을 캐러멜화해 바삭한 식감을 내는 기법. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 직접 퍼가기 셀프바는 셀프와 바의 합성어인데 식당에서 직원을 거치지 않고 자기 자신이 직접 먹고 싶은 음식을 가져가는 곳이기 때문입니다. 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 말긴 요리 오마카세는 일본어로 말긴다라는 뜻의 오마카세에서 유래한 외래어이기 때문입니다. 실제로 오마카세에서는 손님이 메뉴 선택을 셰프에게 맡기고 셰프가 직접 재료를 선택하여 창의적인 음식을 제공하기 때문입니다. 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	3조 전용준	가게명(회차)	야타이쇼부 하단점, 1회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 모찌리도후: 일본식 찹살떡두부 • 야끼소바: 메밀로 만든 일본식 볶음국수 • 트러플치즈떡갈비: 송로버섯과 건략을 첨가한 떡갈비 요리 • 치킨가라아게: 닭튀김 • 스킨오뎅나베: 일본식 소힘줄어무초두요리 • 츠쿠네: 일본식 고기완자 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 알아서 들어가세요 <p>셀프바란 용어의 공간적인 지점에 몰두해 그를 직역하기보다는 쉽게 지시어로 풀어서 씀이 외국어를 잘 모르는 이를 대하는 경우나 국어 파괴가 우려되는 경우에 경제적으로 사용할 수 있는 대안이라고 생각합니다.</p>		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 숙수별택 <p>오마카세란 용어가 소비되는 이유는 단순히 그 체계를 소비함이 아니라 그 단어에서 오는 고급스러운 느낌을 과시함도 있기에 위와 같은 안을 생각했습니다. 말긴다는 원어의 뜻을 염두해 요리사의 특선을 숙수의 별택으로 달리 표현해 봤습니다.</p>		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	3조 전용준	가게명(회차)	자갈치브라더스 하단점, 2회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • wings&bun: 닭 날개와 닭의 상완만 튀김 • 크리스피순살치킨: 바삭한 순살 닭튀김 • 파인샤베트: 봉리로 만든 중동식 병과 • 페스츄리오징어: 조가 얇은 층이 수 겹으로 겹쳐 있는 형태로 만든 요리 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자울배식대 군대나 학교 등지에서 이미 사용하는 단어로 조합하였기에 국어 파괴를 지양하면서도 정착에 용이하다고 생각합니다. 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 믿음요리 오마카세의 본래 의미는 (주인에게) 요리 선정을 맡긴다는 것으로 주인과 손님 사이의 신뢰에 기반한 상품이란 점에서 위와 같은 안을 생각해 보았습니다. 		


외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

<p>조, 이름</p>	<p>4조 구윤희</p>	<p>가계명(회차)</p>	<p>투고샐러드 동아대 부민점, 1회차</p>
<p>차림표 사진</p>			
<p>풀어 쓴 차림표 (예시)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 치폴레 포크 그랩 : 한 손으로 즐기는 훈제된 할라피뇨 고추 소스를 곁들인 돼지고기 샐러드. • 분짜 : 쌀국수와 숯불에 구운 돼지고기가 올라간 베트남 요리 샐러드. • 쉬림프 쿠스쿠스 : 새우와 밀가루를 곱게 빻은 작은 알갱이 곡물 재료가 올라간 샐러드. • 리코타 치즈 : 부드럽고 담백한 맛의 치즈가 올라간 샐러드 • 바질 파스타 : 상큼하고 매운맛이 나는 허브로 만든 소스와 이탈리아식 국수가 어우러진 샐러드. 		
<p>'셀프바'의 다듬은 말</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 자율배식대 셀프바는 셀프(자신) 바(bar)의 합성어로서 직원을 통하지 않고 원하는 만큼 가져오는 형태이기 때문에 원하는 만큼 자신이 가져온다는 것에 초점을 맞춰 자율배식대라는 표현을 사용할 수 있을 것 같습니다. 		
<p>'오마카세'의 다듬은 말</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 주방 추천 식사 오마카세는 셰프에게 말긴다라는 뜻이기에 주방장이 추천하는 식사라 생각하여 주방 추천 식사라는 표현을 생각했습니다. 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	4조 구윤희	가게명(회차)	컴커피&베이커리 부용점, 2회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 돌체 라떼 : 연유와 우유 에스프레소 샷을 섞어 만든 달콤하고 부드러운 커피. • 콜드 블루 : 차가운 물로 원두를 오랫동안 우려낸 커피. • 얼그레이 : 홍차에 베르가모트 향(감귤류 과일) 을 첨가한 상쾌하고 씹싸른한 맛과 감귤 향이 나는 홍차. • 바닐라 라떼 : 에스프레소에 우유와 바닐라 시럽이 추가된 커피. • 카페라떼 : 커피와 우유를 섞은 커피음료. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자율재료 추가공간 자기자신이 재료를 추가한다는 뜻으로 셀프바를 대신해서 사용할 수 있을 것 같아 생각하였습니다. 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 즉흥 한상 손님이 메뉴를 정하지않고 주방장이 즉흥적으로 요리하여 만드는 한상이라는 표현으로 사용할 수 있을 것 같습니다. 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	4조 남가원	가게명(회차)	메가커피 국제신도시점, 1회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 아메리카노: 에스프레소에 뜨거운 물을 섞어 만든 커피 • 콜드브루: 찬물로 오랜 시간 커피를 우려내는 방식 • 핫초코: 초콜릿이나 코코아가루를 이용해서 따뜻한 물과 우유로 만든 음료 • 연유라떼 : 달콤한 연유, 우유와 같은 에스프레소를 섞어서 만든 커피음료 • 곡물라떼: 다양한 곡물과 우유를 섞어 만든 음료 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 직접 가져다 먹는 곳 <p>영어를 못하는 사람들도 이해하기 쉽도록 직접 가져다 먹는 곳이라고 지었다.</p>		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 오늘의 특선요리 <p>식당이 준비한 특별한 메뉴를 의미하고 일반식당과 메뉴에 활용되는 것을 알 수 있다.</p>		


외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	4조 박경현	가게명(회차)	광복경양식 부민점, 1회차																								
차림표 사진	<div style="text-align: center;"> <h3>광복경양식</h3> <p>가내수공업</p>  <p>광복수제돈까스</p>  <p>두툼돈까스</p>  <p>함박스테이크</p> </div> <div style="margin-top: 20px;"> <h4>메인메뉴</h4> <table border="0"> <tr> <td>매운 / 광복수제돈까스 <small>- 국내산 돼지고기</small></td> <td style="text-align: right;">12.0 / 11.0</td> </tr> <tr> <td>두툼돈까스 <small>- 국내산 돼지고기</small></td> <td style="text-align: right;">13.0</td> </tr> <tr> <td>매운 / 고르곤졸라치즈돈까스 <small>- 국내산 돼지고기, 최상급 치즈</small></td> <td style="text-align: right;">15.0 / 14.0</td> </tr> <tr> <td>비후까스 <small>- 호주산 / 미국산 채끝육심</small></td> <td style="text-align: right;">17.0</td> </tr> <tr> <td>매운 / 함박까스 계란 반숙</td> <td style="text-align: right;">16.0 / 15.0</td> </tr> <tr> <td>매운 / 함박스테이크 계란 반숙 <small>- 호주산 / 미국산 소고기 80%, 국내산 돼지고기 20%</small></td> <td style="text-align: right;">15.0 / 14.0</td> </tr> <tr> <td>매운 / 오무라이스</td> <td style="text-align: right;">12.0 / 11.0</td> </tr> <tr> <td>까르보나라 파마산치즈 <small>- 스프가 제공되지 않습니다.</small></td> <td style="text-align: right;">13.0</td> </tr> <tr> <td>매운 토마토 스파게티 파마산치즈 <small>- 스프가 제공되지 않습니다.</small></td> <td style="text-align: right;">13.0</td> </tr> </table> <h4>사이드</h4> <table border="0"> <tr> <td>왕새우튀김 2pcs</td> <td style="text-align: right;">3.0</td> </tr> <tr> <td>밥 추가</td> <td style="text-align: right;">1.0</td> </tr> <tr> <td>스프 추가</td> <td style="text-align: right;">1.0</td> </tr> </table> <div style="background-color: #333; color: white; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>안내사항</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1인 1회는 주문 부탁드립니다. • 기본 스프 제공됩니다 (단, 파스타 종류 제외) 스프 추가시 +1,000원 • 주문 순서대로 조리됩니다. 메뉴마다 조리시간이 상이할 수 있으므로 다른 테이블의 음식이 먼저 나갈 수 있습니다. • 고가의 정육육은 고기가 커질수록 부드럽고 맛있게 조리 가능합니다. 친절하고 드셔도 됩니다. </div> <div style="background-color: #333; color: white; padding: 5px; margin-top: 10px; text-align: center;"> <p>광복경양식의 특별한 데미그라스 소스</p> <p><small>합성한 시간만 1시간이 채로 25년 경력의 조향 셰프의 정성스러운 손으로 준비합니다.</small></p> <p style="font-size: small;">경기 - 수원시, 영 - 수원시</p> </div> </div>			매운 / 광복수제돈까스 <small>- 국내산 돼지고기</small>	12.0 / 11.0	두툼돈까스 <small>- 국내산 돼지고기</small>	13.0	매운 / 고르곤졸라치즈돈까스 <small>- 국내산 돼지고기, 최상급 치즈</small>	15.0 / 14.0	비후까스 <small>- 호주산 / 미국산 채끝육심</small>	17.0	매운 / 함박까스 계란 반숙	16.0 / 15.0	매운 / 함박스테이크 계란 반숙 <small>- 호주산 / 미국산 소고기 80%, 국내산 돼지고기 20%</small>	15.0 / 14.0	매운 / 오무라이스	12.0 / 11.0	까르보나라 파마산치즈 <small>- 스프가 제공되지 않습니다.</small>	13.0	매운 토마토 스파게티 파마산치즈 <small>- 스프가 제공되지 않습니다.</small>	13.0	왕새우튀김 2pcs	3.0	밥 추가	1.0	스프 추가	1.0
매운 / 광복수제돈까스 <small>- 국내산 돼지고기</small>	12.0 / 11.0																										
두툼돈까스 <small>- 국내산 돼지고기</small>	13.0																										
매운 / 고르곤졸라치즈돈까스 <small>- 국내산 돼지고기, 최상급 치즈</small>	15.0 / 14.0																										
비후까스 <small>- 호주산 / 미국산 채끝육심</small>	17.0																										
매운 / 함박까스 계란 반숙	16.0 / 15.0																										
매운 / 함박스테이크 계란 반숙 <small>- 호주산 / 미국산 소고기 80%, 국내산 돼지고기 20%</small>	15.0 / 14.0																										
매운 / 오무라이스	12.0 / 11.0																										
까르보나라 파마산치즈 <small>- 스프가 제공되지 않습니다.</small>	13.0																										
매운 토마토 스파게티 파마산치즈 <small>- 스프가 제공되지 않습니다.</small>	13.0																										
왕새우튀김 2pcs	3.0																										
밥 추가	1.0																										
스프 추가	1.0																										
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 까르보나라: 우유소스가 꾸덕하게 올라간 외국식 국수 • 비후까스: 소고기를 빵가루에 묻혀 기름에 바삭하게 튀긴 고기요리 • 함박 스테이크: 다진 고기를 육즙이 흐르지 않게 문쳐 구워 먹는 요리 • 자몽 에이드: 자몽청과 시원하면서 마시면 툭툭 터지는 음료를 섞어 마심 • 고르곤졸라치즈돈까스: 치즈를 고기 속에 넣어 같이 튀겨 먹음. 치즈의 고소함을 즐길 수 있음 																										
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 추가 음식 보관소 <p>셀프바 대부분이 음식을 가지러 가는 곳이므로 음식이라는 단어를 넣어주고 보통 리필이라는 개념으로 많이 가니 추가를 붙여준다. 음식을 보관하므로 그래서 추가 음식 보관소로 바꾸어 보았다.</p>																										
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 주방장 추천 <p>오마카세란 주방장 마음대로 음식이 계속해서 나오는 것이다. 그러므로 주방장 추천으로 바꾸면 더욱 의미가 와닿을 것 같다.</p>																										


외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	4조 박경현	가게명(회차)	오늘스 동아대부민점, 2회
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 해쉬브라운: 감자를 다지거나 씹힐 정도로 갈아 뭉쳐 네모난 모양으로 튀긴 튀김 • 밀크쉐이크: 우유와 얼음 그리고 단 맛 나느 설탕들을 같이 갈아 마시는 음료 • 치킨 너겟: 닭의 살 부분을 갈고 다져 가루에 뭉쳐 튀긴 튀김 • 드립 커피: 커피 열매를 볶고 갈아 빵은 원두에 끓는 물을 부어 걸러 낸 커피. • 치즈 스틱: 치즈를 네모나게 길쭉하게 잘라 빵가루에 뭉쳐 튀겨낸 튀김 		
'셀프바'의 다음은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 추가 음식 보관소 <p>셀프바 대부분이 음식을 가지러 가는 곳이므로 음식이라는 단어를 넣어주고 보통 리필이라는 개념으로 많이 가니 추가를 붙여준다. 음식을 보관하므로 그래서 추가 음식 보관소로 바꾸어 보았다.</p>		
'오마카세'의 다음은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 주방장 추천 <p>오마카세란 주방장 마음대로 음식이 계속해서 나오는 것이다. 그러므로 주방장 추천으로 바꾸면 더욱 의미가 와닿을 것 같다.</p>		


외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	4조 송주미	가게명(회차)	보수동가, 1회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> 바닐라라떼: 커피 원액에 우유를 넣고 바닐라 시럽을 넣은 커피. 달달하고 부드러움 돌체라떼: 커피 원액에 우유와 얼음을 넣고 간 뒤 연유를 넣은 커피 플레인스무디: 플레인 요거트와 얼음, 우유를 한데넣고 같이서 슬러시 같은 식감의 음료 브라운치즈크로플: 크루아상을 와플 기계에 넣고 구운 뒤 갈색치즈와 아이스크림을 올린 빵 쌀휘낭시에: 쌀, 버터, 달걀, 우유 등을 넣고 직사각형 모양으로 구운 빵. 달달하고 포근한 식감 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 스스로차림대 <p>손님이 가게를 이용할 때 스스로 필요한 반찬이나 빨대, 시럽 등을 이용하기 위한 곳이므로 스스로차림대라고 생각했습니다.</p>		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 요리사 특식 <p>오마카세는 요리사가 그날의 재료와 본인의 실력을 이용해 코스요리처럼 내오는 것이라고 생각해 일반적인 요리가 아니라고 생각해 정하게 됐습니다.</p>		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	4조 송주미	가게명(회차)	루카스다크펍, 2회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> 갈루아 밀크: 커피 원액에 얼음, 우유를 넣고 커피향 술인 갈루아를 넣어 만든 술 예거밤: 예거 마이스터라는 알코올 원액과 에너지음료인 레드불을 섞어 마시는 술 에스프레소 마티니: 커피 향 술, 보드카, 커피 원액을 섞고 상단에 커피 원두 3개를 얹은 술 데킬라 선라이즈: 멕시코 술인 데킬라와 석류시럽, 오렌지 주스를 넣고 오렌지로 장식한 술 블루 사파이어: 블루 큐라소 라는 시럽과 레몬즙, 라임주스, 보드카 등을 섞어서 만든 술 블루 사파이어 라는 보석이 떠오르는 파란 바다 같은 색의 술 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 스스로차림대 손님이 가게를 이용할 때 스스로 필요한 반찬이나 빨대, 시럽 등을 이용하기 위한 곳이므로 스스로차림대라고 생각했습니다. 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 요리사 특식 오마카세는 요리사가 그날의 재료와 본인의 실력을 이용해 코스요리처럼 내오는 것이라고 생각해 일반적인 요리가 아니라고 생각해 정하게 되었습니다. 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	4조 어명선	가게명(회차)	엠머그링 부민점, 1회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> 돌체라떼: 연유를 넣어 달콤하게 만든 라떼. 소이라떼: 우유 대신 두유를 사용한 라떼 아인슈페너: 아메리카노 위에 휘핑크림을 얹은 커피. 하이비스커스: 붉은 꽃차를 베이스로 한 에이드. 코스모에이드: 과일향 탄산 에이드. 휘낭시에: 프랑스식 버터 아몬드 구움과자. 에스프레소: 진하게 추출한 소용량 커피. 카페라떼: 에스프레소에 스팀 우유를 넣은 부드러운 커피. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 자율대(自律臺) '자율'은 스스로 하다, '대'는 물건을 올려놓는 곳(대, 탁자)을 의미합니다. 손님이 스스로 가져다 먹을 수 있는 공간이라는 뜻을 잘 드러냅니다. 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 오늘의 추천상, 오늘의 한 상 '오늘'이라는 단어를 붙이면 즉흥적이고 신선하다는 느낌을 줍니다. 특히 한국 전통의 '한 상 차림'이라는 표현을 활용해 자연스럽게 다듬을 수 있습니다. 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과			
조, 이름	4조 어명선	가게명(회차)	아브리꼬, 2회차
차림표 사진	<ul style="list-style-type: none"> ㉠ 어버이날 호접난 60,000원 어버이날 화병s 35,000원 어버이날 센터피스(레드.오렌지) 60,000원 어버이날 바스켓m 75,000원 어버이날 바스켓s 50,000원 꽃다발 30,000~100,000원 꽃바구니 50,000~100,000원 센터피스(상사화) 80,000~100,000원 		
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 센터피스: 식탁 따위의 중앙에 놓는 장식물. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자율대(自律臺) <p>'자율'은 스스로 하다, '대'는 물건을 올려놓는 곳(대, 탁자)을 의미합니다. 손님이 스스로 가져다 먹을 수 있는 공간이라는 뜻을 잘 드러냅니다.</p>		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 오늘의 추천상, 오늘의 한 상 <p>'오늘'이라는 단어를 붙이면 즉흥적이고 신선하다는 느낌을 줍니다. 특히 한국 전통의 '한 상 차림'이라는 표현을 활용해 자연스럽게 다듬을 수 있습니다.</p>		


외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	4조 정해련	가게명(회차)	요그릭스, 1회차																																																																		
차림표 사진	<p>coffee & greek yogurt Yogreeks</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">· COFFEE ·</th> <th colspan="2">· BEVERAGE / SMOOTHIE ·</th> <th colspan="2">· ADE / JUICE ·</th> </tr> <tr> <th></th> <th>HOT/ICE</th> <th></th> <th>HOT/ICE</th> <th></th> <th>HOT/ICE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>아메리카노</td> <td>OUT 1,800 /3,000</td> <td>초코라떼/핫초코</td> <td>3,800</td> <td>에이드(자몽/청포도/블루베리/망고)</td> <td>4,300</td> </tr> <tr> <td>카페라떼</td> <td>3,300</td> <td>라떼(알차/밀크티/민트초코/토피넛)</td> <td>4,000</td> <td>수제에이드(청귤/생강)</td> <td>4,800</td> </tr> <tr> <td>카푸치노</td> <td>3,300</td> <td>미숫가루</td> <td>4,000</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>바닐라라떼</td> <td>3,800</td> <td>웨이크(밀크/바닐라/초코)</td> <td>4,000</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>헤이즐넛라떼</td> <td>3,800</td> <td>스무디(자바칩/코코넛/민트초코)</td> <td>4,300</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>카라멜라떼</td> <td>3,800</td> <td>플레인요거트스무디</td> <td>4,000</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>카페모카</td> <td>3,800</td> <td>요거트스무디(블루베리/딸기)</td> <td>4,500</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>돌체라떼</td> <td>3,800</td> <td>과일스무디(바나나/망고/딸기)</td> <td>4,500</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>+샷 추가</td> <td>+500</td> <td>아이스티</td> <td>2,800</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>※ 음료만 주문 가능합니다/요거트만 주문 가능합니다 ※ 모든 메뉴 Take out 가능합니다 ※ 아메리카노 제외 Take out/매장 가격 동일합니다</p> <p>아이디어 P/W- 123456789yo</p>			· COFFEE ·		· BEVERAGE / SMOOTHIE ·		· ADE / JUICE ·			HOT/ICE		HOT/ICE		HOT/ICE	아메리카노	OUT 1,800 /3,000	초코라떼/핫초코	3,800	에이드(자몽/청포도/블루베리/망고)	4,300	카페라떼	3,300	라떼(알차/밀크티/민트초코/토피넛)	4,000	수제에이드(청귤/생강)	4,800	카푸치노	3,300	미숫가루	4,000			바닐라라떼	3,800	웨이크(밀크/바닐라/초코)	4,000			헤이즐넛라떼	3,800	스무디(자바칩/코코넛/민트초코)	4,300			카라멜라떼	3,800	플레인요거트스무디	4,000			카페모카	3,800	요거트스무디(블루베리/딸기)	4,500			돌체라떼	3,800	과일스무디(바나나/망고/딸기)	4,500			+샷 추가	+500	아이스티	2,800		
· COFFEE ·		· BEVERAGE / SMOOTHIE ·		· ADE / JUICE ·																																																																	
	HOT/ICE		HOT/ICE		HOT/ICE																																																																
아메리카노	OUT 1,800 /3,000	초코라떼/핫초코	3,800	에이드(자몽/청포도/블루베리/망고)	4,300																																																																
카페라떼	3,300	라떼(알차/밀크티/민트초코/토피넛)	4,000	수제에이드(청귤/생강)	4,800																																																																
카푸치노	3,300	미숫가루	4,000																																																																		
바닐라라떼	3,800	웨이크(밀크/바닐라/초코)	4,000																																																																		
헤이즐넛라떼	3,800	스무디(자바칩/코코넛/민트초코)	4,300																																																																		
카라멜라떼	3,800	플레인요거트스무디	4,000																																																																		
카페모카	3,800	요거트스무디(블루베리/딸기)	4,500																																																																		
돌체라떼	3,800	과일스무디(바나나/망고/딸기)	4,500																																																																		
+샷 추가	+500	아이스티	2,800																																																																		
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 돌체라떼: 연유를 사용한 카페라떼의 일종. • 자바칩 스무디: 초콜릿과 모카 맛이 나는 자바칩을 이용해 만든 라떼. • BEVERAGE: 음료. 커피 전문점에서는 일반적인 커피나 라떼 등을 제외한 음료 메뉴를 의미함. • 진저라떼: 생강청과 우유로 만든 라떼. • 토피넛라떼: 카라멜 향과 견과류 맛이 느껴지는 라떼.(토피: 설탕, 버터, 물을 함께 끓여 만든 과자) 																																																																				
'셀프바'의 다듬은 말	-																																																																				
'오마카세'의 다듬은 말	-																																																																				

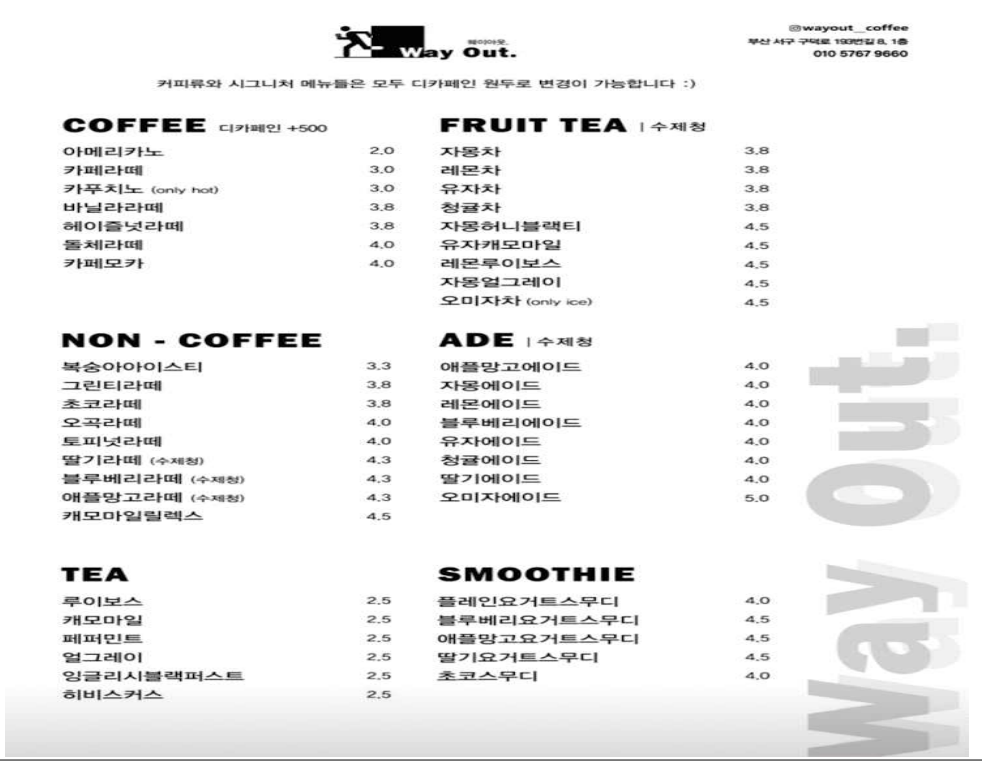
외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	4조 정해련	가게명(회차)	초록점빵, 2회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> 콜드브루: 커피 가루에 찬물을 부어 장시간에 걸쳐 우려내는 커피. 쓴 맛이 덜하고 부드러운 풍미를 느낄 수 있음. 콘파냐: 에스프레소 위에 휘핑크림을 얹은 커피. 아포가토: 아이스크림 위에 진한 에스프레소를 얹어 내는 이탈리아식 후식. 모찌팔빙수: 모찌는 일본어로 찹쌀떡을 뜻하는 말. 카페모카: 에스프레소에 우유와 초콜릿을 넣고 휘핑크림을 올린 커피. 		
'셀프바'의 다듬은 말	-		
'오마카세'의 다듬은 말	-		


외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	5조 안서현	가게명(회차)	세잇당 동아대점, 1회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 말차샷라떼: 녹차 가루인 말차와 진한 에스프레소 샷을 우유에 섞어 만든 음료다. 쌉싸름한 말차 맛과 커피의 향이 조화를 이루는 것이 특징이다. • 커피밀크쉐이크: 커피와 우유, 아이스크림 등을 함께 갈아 만든 차갑고 달콤한 음료다. 부드럽고 진한 커피맛이 나는 디저트 음료로 즐겨 마신다. • 수제그릭요거트: 직접 만든 그릭 요거트로, 일반 요거트보다 물기를 빼 농도가 진하고 단백질 함량이 높다. 과일이나 견과류를 곁들여 먹기도 한다. • 바질토마토에이드: 바질 향과 토마토 주스를 섞어 만든 탄산 음료다. 상큼한 맛과 허브 향이 어우러져 독특하고 건강한 느낌을 준다. • 카페라떼: 에스프레소에 스팀 밀크를 넣어 만든 부드러운 커피 음료다. 커피보다 우유 비율이 높아 고소하고 순한 맛이 난다. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 자율배식대 셀프바라는 단어는 결국 자신이 필요한 음식을 스스로 가져가는 공간을 뜻하므로 본래 의미는 자율 배식이라는 말이 맞다고 생각한다. 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 오늘의 차림, 셰프 추천 요리 오마카세는 일본어 단어로 처음 듣는 사람에게 생소하지만 고급 이미지와 기대감을 준다. 주방 특선이라는 우리말로 바꾸는 것이 좋긴 하나 이렇게 단어를 바꿔버리면 업주 측에서는 마케팅 매력이 낮아진다고 생각할 수도 있을 것 같다. 주방 특선 대신 '오늘의 차림' 이나 '셰프 추천 요리'와 같은 단어를 사용해 봐도 괜찮을 듯하다. 		










외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	5조 이나연	가게명(회차)	웨이아웃, 1회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 카푸치노: 진한 에스프레소에 따뜻한 우유와 고운 우유 거품을 얹은 커피. 부드럽고 고소한 맛이 특징. • 바닐라라떼: 에스프레소에 우유와 바닐라 시럽을 넣어 달콤하면서도 향긋한 맛을 내는 커피. • 헤이즐넛라떼: 에스프레소에 우유와 헤이즐넛 시럽을 더해 고소하고 달콤한 풍미를 즐길 수 있는 커피. • 돌체라떼: 에스프레소에 연유와 우유를 섞어 달콤하고 진한 맛을 강조한 커피. • 카페모카: 에스프레소에 초콜릿 시럽과 우유를 넣고 휘핑크림을 올려 달콤하면서도 진한 초콜릿 풍미를 즐길 수 있는 커피. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 스스로고름대 이유: '셀프바'는 손님이 직접 음식을 덜어 먹는 곳을 뜻한다. 우리말 '스스로'라는 표현을 쓰면 한국어로도 의미를 충분히 전달할 수 있다. '스스로고름대'는 한글의 고유한 느낌을 살리면서도 직관적으로 이해할 수 있다 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 오늘의 상차림 이유: '오마카세(お任せ)'는 손님이 메뉴 선택을 셰프에게 맡기는 것을 뜻합니다. 단순히 '특선'이라는 의미보다는 '맡김'과 '추천'의 뉘앙스를 살려야 자연스럽다. 날마다 다른 메뉴를 내어준다는 느낌을 살려 따뜻한 우리말 표현이다. 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	5조 이나연	가게명(회차)	호호토스트, 2회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 토스트(Toast): 빵을 노릇하게 구운 음식 • 스페셜 토스트(Special Toast): 가게만의 특별한 재료(계란, 햄, 치즈 등)를 넣어 만든 토스트 • 모짜렐라 토스트(Mozzarella Toast): 치즈의 일종인 모차렐라 치즈를 넣고 만든 토스트로, 따뜻할 때 치즈가 길게 늘어나는 것이 특징. • 베이컨 고구마 토스트(Bacon Sweet Potato Toast): 고소한 베이컨과 달콤한 고구마를 넣어 만든 토스트 • 떡갈비 토스트 Tteokgalbi Toast): 양념한 다진 고기를 문쳐서 구운 떡갈비를 넣은 토스트 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 스스로고름대 <p>이유: '셀프바'는 손님이 직접 음식을 덜어 먹는 곳을 뜻한다. 우리말 '스스로'라는 표현을 쓰면 한국어로도 의미를 충분히 전달할 수 있다. '스스로고름대'는 한글의 고유한 느낌을 살리면서도 직관적으로 이해할 수 있다</p>		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> • 오늘의 상차림 <p>이유: '오마카세(お任せ)'는 손님이 메뉴 선택을 셰프에게 맡기는 것을 뜻합니다. 단순히 '특선'이라는 의미보다는 '맡김'과 '추천'의 뉘앙스를 살려야 자연스럽다. 날마다 다른 메뉴를 내어준다는 느낌을 살려 따뜻한 우리말 표현이다.</p>		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	5조 이지호	가게명(회차)	nan, 1회차
차림표 사진	소바		
		마제소바 8.0	국물이나 육수 없이 소고기, 돼지고기를 포함하여 약 60가지 이상의 재료로 만든 소스에 '파,부추,감' 고명 등을 올려 꾸덕하게 비벼 먹는 면 요리 <small>*중화면, 무동면 중 택1</small>
		마아부라소바 9.0	수제 마라소스에 마제소바를 결합하여 만든 별미 <small>*중화면, 무동면 중 택1</small>
	라멘		
		돈코츠라멘 8.0	돈코츠 베이스의 일본 라멘 (기본 차슈, 아지타마고 포함)
		난코츠라멘 8.5	돈코츠 베이스, 고기소스를 합쳐 만든 특제라멘 (기본 차슈, 아지타마고 포함)
		난마라멘 9.0	10여가지 이상의 채소 및 향신료와 마라소스를 넣어 라드에 오랜시간 우려낸 'NAN'만의 특별메뉴 (규바라, 아지타마고 포함)
	덮밥		
		난규동 8.5	직접 만든 수제 '쯔유'에 다시마육수를 배합하여 만든 일본식 소고기 덮밥
		양념돼지덮밥 8.5	수제볼소스 or 고추장소스에 직접만든 고기소스를 합쳐 만든 덮밥
	치킨마요덮밥 8.5	치킨가라아게에 데리야끼소스와 마요네즈에 직접만든 고기소스를 합쳐 만든 덮밥	
	돈까스덮밥 8.5	직접 만든 수제 '쯔유'에 다시마육수를 배합하여 만든 일본식 돈까스 덮밥	
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> • 마제소바: 일본식 비빔국수로, 국물 없이 여러 재료를 비벼 먹는 면 요리입니다. '마제'는 섞다, '소바'는 면을 뜻합니다. • 마아부라소바: 일본식 돼지기름 소스(마아부라)를 넣어 만든 비빔면으로, 기름진 맛과 짭조름한 감칠맛이 특징입니다. • 돈코츠라멘: 돼지 뼈를 진하게 우려낸 육수를 기본으로 한 일본 라멘입니다. 뽀얀 국물이 특징이며, 진한 풍미가 납니다. • 난코츠라멘: 돼지 연골(난코츠)을 넣은 특제 라멘입니다. 쫄득한 식감의 연골과 진한 육수가 특징입니다. • 난마라멘: 향신료인 마라(산초, 고추류 등)를 넣어 매운맛이 강한 라멘입니다. 혀가 얼얼할 정도의 매운 맛과 향신 풍미가 납니다. 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	5조 이지호	가게명(회차)	준카츠, 2회차
-------	--------	---------	----------

차림표 사진



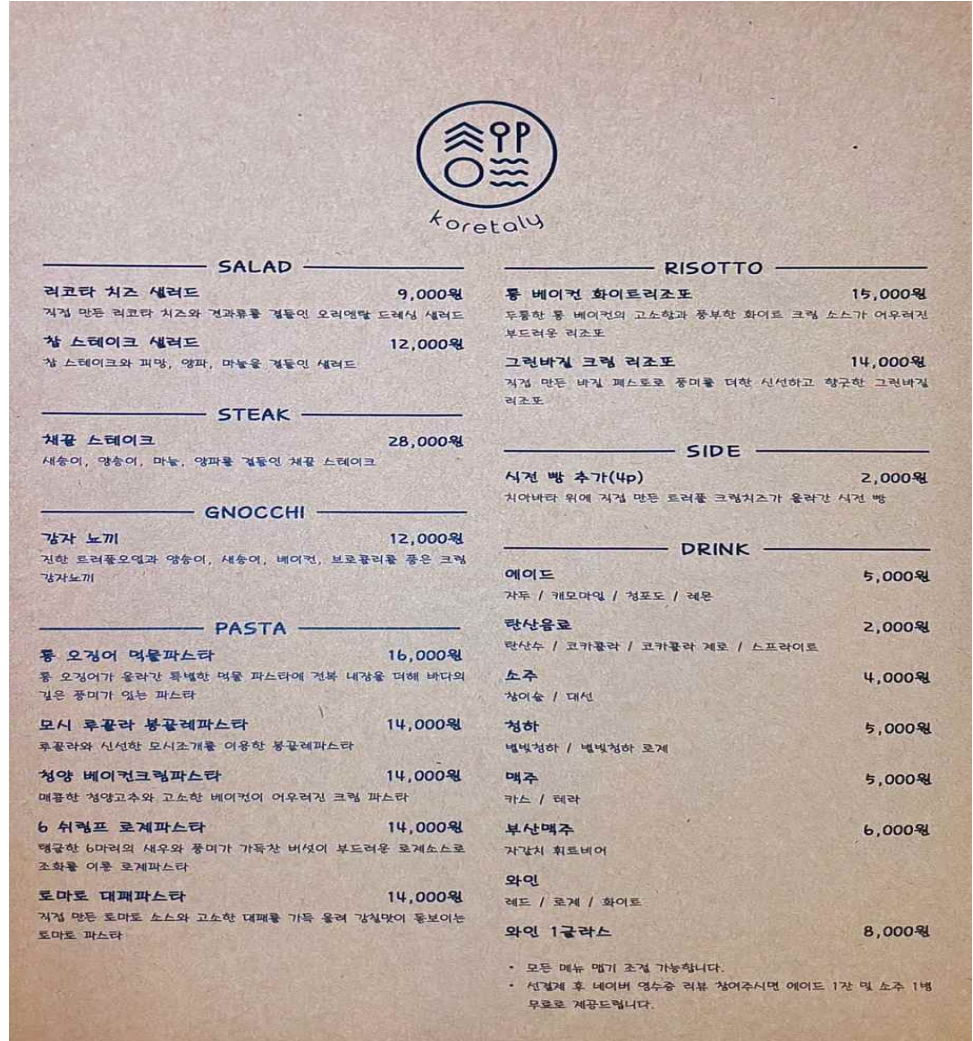
풀어 쓴 차림표 (예시)

- 멘치카츠: 다진 소고기 또는 돼지고기를 양념하여 튀긴 일본식 다진 고기 커틀릿. 보통 양파와 함께 다진 고기를 섞은 후 빵가루를 입혀 튀긴 음식으로, 일본식 돈가스 중 하나입니다.
- 김치치즈나베: 김치와 치즈가 들어간 일본식 전골 요리. '나베'는 일본어로 전골을 뜻하며, 국물 요리에 김치, 치즈, 돼지고기 등을 넣고 끓이는 메뉴입니다. 한국식 김치찌개에 치즈와 나베스타일 플레이팅이 결합된 요리입니다.
- 고로케: 감자 또는 크림 등을 넣은 일본식 크로켓. 삶은 감자나 크림, 고기, 야채를 으개서 동그랗게 만든 후 튀긴 음식으로, 부드럽고 고소한 맛이 특징입니다. 프랑스 크로켓에서 유래한 음식입니다.
- 모밀: 메밀로 만든 면 요리. 보통은 차가운 육수에 담가 먹거나 비벼먹는 형태로 제공되며, 일본에서는 '소바'라고 부릅니다.
- 해쉬브라운: 다진 감자를 납작하게 눌러 구운 미국식 감자튀김.

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	5조 이지호	가게명(회차)	코리태리, 3회차
-------	--------	---------	-----------

차림표 사진



풀어 쓴 차림표 (예시)

- 뇨끼: 감자나 밀가루로 만든 이탈리아식 수제 덩플링. 쫄득한 식감이 특징이며 파스타처럼 소스와 함께 먹습니다.
- 리코타 치즈: 우유에서 유청을 분리하여 만든 부드러운 이탈리아식 치즈. 샐러드나 디저트에 자주 씁니다.
- 페스토: 바질, 올리브유, 치즈, 마늘 등을 갈아 만든 이탈리아 전통 소스. 신선하고 향긋한 맛이 특징입니다.
- 봉골레 파스타: '봉골레'는 이탈리아어로 조개를 의미합니다. 올리브오일, 마늘, 조개로 만든 파스타입니다.
- 푸타네스카: 올리브, 앤초비, 토마토, 케이퍼 등이 들어간 짭조름하고 강한 풍미의 이탈리아식 파스타.
- 리조또: 이탈리아식 쌀 요리. 쌀을 육수에 오래 끓여 고소하고 부드러운 식감을 내는 요리입니다.

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	5조 조동화	가게명(회차)	브루빈 부산대학병원점, 1회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> 에스프레소 콘파냐: 에스프레소 위에 휘핑크림을 올린 커피 비엔나 커피: 블랙커피 위에 크림을 얹은 베리에이션 커피 음료 크림 카푸치노: 에스프레소 위에 스팀 우유를 올린 커피 헤이즐넛 라떼: 카페라떼에 헤이즐넛 시럽을 넣은 커피 콜드브루: 찬물로 내린 커피 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 자율대 자유롭게 스스로 가져가는 곳이라서 		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 오늘 한상 매일 달라지고 주방이 준비한 오늘의 메뉴라는 의미 		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	5조 조동화	가게명(회차)	토모, 2회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> 광어우스쯔구리: 복사시미처럼 얇게 뜬 광어살을 폰즈소스에 푹 적셔서 무순과 함께 먹는 요리 광어와다무침: 광어와 해삼내장을 간장과 참기름에 무쳐 시원한 김치와 무순과 함께 김과 함께 먹는 요리 와카도리: 튀김 닭다리살을 데리소스와 수제 양파소스와 야채와 먹는 요리 마구로타다끼: 참치 걸만 살짝 구운 요리 타코와사비: 잘게 썬 생문어를 고추냉이 양념에 무친 음식 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 자율대 자유롭게 스스로 가져가는 곳이라서		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 오늘 한상 매일 달라지고 주방이 준비한 오늘의 메뉴라는 의미		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	5조 차유나	가게명(회차)	번아웃커피, 1회차
차림표 사진			
풀어 쓴 차림표 (예시)	<ul style="list-style-type: none"> 달고나라떼: 달고나를 녹여 만든 시럽이나 덩어리를 우유나 커피에 넣고 섞어 마시는 음료. 토피넛라떼: 설탕과 버터를 졸여 만든 캐러멜과 견과류 향이 나는 시럽을 우유와 커피에 첨가한 음료. 조리퐁쉐이크: 조리퐁을 우유, 바닐라 아이스크림 등과 함께 갈아 만든 음료. 조리퐁 특유의 고소한 맛과 부드러운 식감이 특징입니다. 피스타치오쉐이크: 고소한 맛의 견과류인 피스타치오를 주재료로 하여 우유나 아이스크림과 함께 갈아 만든 음료. 코코넛쉐이크: 코코넛 과육이나 코코넛 밀크를 우유나 아이스크림과 함께 갈아 만든 부드러운 음료. 		
'셀프바'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 자율 식당, 자율 코너 <p>'자율'은 '스스로의 의지에 따라 행동하는'이라는 뜻으로, 고객이 자유롭게 원하는 음식을 가져가는 셀프바의 특성을 잘 나타냅니다.</p>		
'오마카세'의 다듬은 말	<ul style="list-style-type: none"> 주방장 추천, 요리사 추천 <p>이 표현은 '셰프가 추천하는 메뉴'라는 의미를 담고 있어, 손님이 선택을 요리사에게 맡긴다는 뉘앙스를 보다 자연스럽게 전달합니다. '오마카세'의 핵심인 요리사의 '추천' 행위가 강조됩니다.</p>		

외국어 차림표(메뉴판) 풀어 쓰기 운동 결과

조, 이름	5조 차유나	가게명(회차)	한솔도시락 부민캠퍼스점, 2회차
-------	--------	---------	-------------------

차림표 사진



풀어 쓴 차림표 (예시)

- 돈까스: '돼지고기(豚, 돈)를 얇게 펴서 빵가루를 묻혀 기름에 튀긴 요리'로, 일본식 외래어입니다.
- 참치마요: '마요네즈에 버무린 참치 샐러드'를 밥 위에 얹어 먹는 덮밥입니다.
- 새우튀김: '새우에 밀가루와 빵가루를 입혀 기름에 튀긴 음식'입니다.
- 카레: 인도에서 유래한 향신료 혼합물인 '커리(curry)'를 일본식으로 발음한 외래어입니다.
- 스테이크: '쇠고기를 두툼하게 썰어 구운 서양식 요리'를 의미합니다.

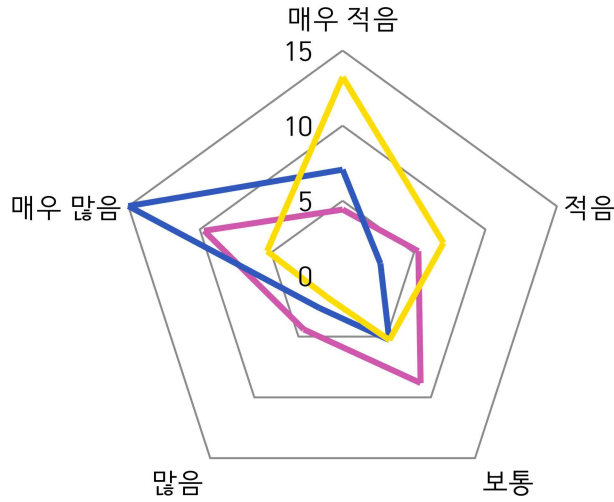
'셀프바'의 다듬은 말

자율 식당, 자율 코너
 '자율'은 '스스로의 의지에 따라 행동하는'이라는 뜻으로, 고객이 자유롭게 원하는 음식을 가져가는 셀프바의 특성을 잘 나타냅니다.

'오마카세'의 다듬은 말

- 주방장 추천, 요리사 추천
 이 표현은 '셰프가 추천하는 메뉴'라는 의미를 담고 있어, 손님이 선택을 요리사에게 맡긴다는 뉘앙스를 보다 자연스럽게 전달합니다. '오마카세'의 핵심인 요리사의 '추천' 행위가 강조됩니다.

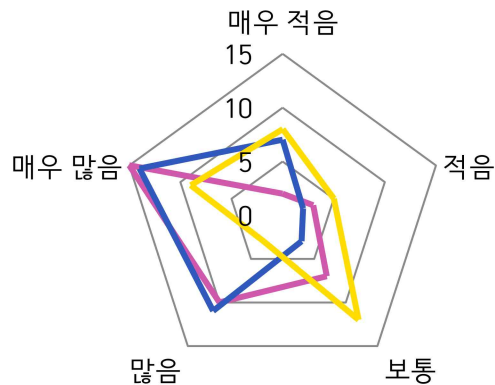
차림표 외국어 사용 횟수



— 부민캠 일대 — 승학캠(학교 주변) — 승학캠(젊음의 거리)

- ▶ 가게 차림표에 사용된 외국어를 횟수에 따라 매우 적음(3회 이하), 적음(4~7회), 보통(8~11회), 많음(12~15회), 매우 많음(16회 이상)의 기준으로 나누었다.
- ▶ 동아대학교 승학캠퍼스와 부민캠퍼스 일대의 외국어 차림표(메뉴판) 사용 실태를 일부 조사해본 결과, 세 곳 중 외국인들의 왕래가 잦은 남포동 주변인 부민캠퍼스 일대의 가게 차림표에서 외국어가 평균적으로 많이 사용되고 있음을 알 수 있다.

차림표 외래어 사용 횟수



— 부민캠 일대 — 승학캠(학교 주변) — 승학캠(젊음의 거리)

- ▶ 가게 차림표에 사용된 외래어를 횟수에 따라 매우 적음(7회 이하), 적음(8~15회), 보통(16~23회), 많음(24~31회), 매우 많음(32회 이상)의 기준으로 나누었다.
- ▶ 동아대학교 승학캠퍼스와 부민캠퍼스 일대의 외국어 차림표(메뉴판) 사용 실태를 일부 조사해본 결과, 세 곳 중 외국인들의 왕래가 잦은 남포동 주변인 부민캠퍼스 일대의 가게 차림표에서 외래어가 가장 많이 사용되었음을 알 수 있다.

