

돌아온 '유럽연합 레스토랑 위크' 서울의 18 개 레스토랑에서 선보이는 특별한 요리

2026 년 7 월 6 일 – 지난 2025 년 여름, 성황리에 개최된 '유럽연합 레스토랑 위크'가 다시 한번 서울 다이닝 씬으로 돌아온다. 7 월 10 일부터 23 일까지, 한정 기간 선보이는 특별한 요리를 맛보면서 유럽산 식재료만의 뛰어난 품질과 정통성, 다채로운 풍미를 경험할 절호의 기회다.



‘진짜 유럽의 컬러를 맛보다!(Colours by Europe. Tastes of Excellence.)’ 캠페인의 일환으로 열리는 이번 ‘유럽연합 레스토랑 위크’는 레스토랑, 바, 베이커리를 아우르는 18 개 레스토랑과 함께한다. 각 레스토랑은 저마다 최고의 품질과 오랜 역사, 지속 가능성으로 잘 알려진 유럽산 식재료에서 영감을 얻은 특별한 요리를 선보인다. 2 주간의 ‘유럽연합 레스토랑 위크’를 위해, 셰프들은 다채로운 유럽산 식재료를 활용해 풍부한 유럽 미식 전통이 담긴 레시피를 개발했다. 오랜 제작 노하우로 생산하는 치즈, 육류, 파스타, 올리브오일, 채소, 초콜릿까지, 유럽 미식의 명성을 확인시켜 줄 풍미를 직접 경험해볼 절호의 기회다.

서울에서 즐기는 유럽 미식 여행

이번 ‘유럽연합 레스토랑 위크’는 프라토리아 로마냐, 라틀리에 드 오르조, 루루피피글루글루, 르프레종, 매튜, 모노클 도산, 비스카, 쎄조니, 아트모스페라, 에폴리, 엠바시, 파티나가 함께한다. 바 키즈, M+MS(엠엠에스), 아틀리에 폰드, 오쁘띠베르, 제이엘 디저트 바, 파티세리 뮈흐도 참여했다.

18 개 레스토랑을 방문해 '유럽연합 레스토랑 위크' 기간에만 선보이는 특별한 요리를 주문해보자.

'유럽연합 GI 매치' 퀴즈

레스토랑에서 어떤 요리를 골라야 할지 고민하는 시간에 재미를 더해줄 퀴즈도 준비된다. 유럽연합 지리적 표시(GI)를 소재로 개발한 '유럽연합 GI 매치' 퀴즈를 풀고 가장 잘 어울리는 GI 제품을 알아볼 수 있는 것. 퀴즈를 풀다 보면, 생산지의 지역적 특성, 전통 깊은 제조 노하우와 해당 제품의 연관성을 보증하는 **원산지 명칭 보호**(Protected Designation of Origin, **PDO**), **지리적 표시 보호**(Protected Geographical Indication, **PGI**) 인증과 친해질 수 있다. 퀴즈 참여자에게는 캠페인이 준비한 특별 선물도 증정된다.

셰프가 알려주는 레시피

'유럽연합 레스토랑 위크' 참여 셰프와 함께하는 쿡킹 클래스가 6 회 진행된다. 소비자가 직접 요리해 보는 쿡킹 클래스는 유럽연합 식재료를 활용해 셰프가 개발한 레시피를 집에서도 쉽게 즐길 수 있도록 알려주는 자리다.

쿡킹 클래스에 관한 상세 정보는 캠페인 공식 [인스타그램](#)에서 확인할 수 있다.

'유럽연합 레스토랑 위크' 기간, 18 개 레스토랑을 누비며 유럽의 맛을 발견하는 미식 여정을 서울에서 즐겨 보자! [캠페인 공식 웹사이트](#)에서 한정 기간 선보이는 특별한 요리를 확인하고 예약할 수 있다.

캠페인 소개

'유럽연합 레스토랑 위크'는 유럽연합이 한국에서 전개하는 '진짜 유럽의 컬러를 맛보다!(Colours by Europe. Tastes of Excellence.)' 캠페인의 일환으로 열리는 행사다. 유럽연합은 해당 캠페인 활동으로 한국 소비자에게 유럽산 농식품을 알리고, 유럽 현지 생산자와 한국 소비자 간 연결 고리를 강화하고자 한다.

한국의 유통 채널과 이커머스, 소셜미디어, HoReCa 분야에서 다양한 활동을 전개하면서 유럽산 농식품의 뛰어난 품질과 식품 안전성, 정통성, 지속 가능성을 알리고 있다.

캠페인 공식 웹사이트와 인스타그램 계정에서 더 많은 소식을 확인할 수 있다.

캠페인 공식 웹사이트: <https://enjoy-its-from-europe.campaign.europa.eu/south-korea/ko>

캠페인 공식 인스타그램: [@euagrifood_korea](#)