

THE CLUB

SEPTEMBER
2025

9

A sanctuary for the senses



CONTENTS

INFORMATION	3
CULTURE	8
SPA & GALLERY	10
RECREATION	12
KIDS CLUB ACTIVITIES	18
DINING OFFERS	21
MONTHLY CURATION	30

Monthly Club Closing Day

2025년 9월 2일 (화) | Sep 2 (Tue) 2025

휴관 시설

피트니스, 사우나, 사우나 라운지, 골프레인지, 델리 앤,
멤버스 라운지, 클럽 컨시어지, 키즈클럽, 클럽 멤버스 레스토랑

정상 운영 시설

스파 & 갤러리, 실내 수영장, 오아시스, 아웃도어 코트

Closing Facilities

Fitness, Sauna, Sauna Lounge, Golf Range, Deli &, Member's Lounge,
Club Concierge, Kids Club, The Club Member's Restaurant

Operating Facilities

Spa & Gallery, Indoor Pool, Oasis, Outdoor Court

Sauna Family Day

2025년 9월 14일 (일), 28일 (일) | Sep 14 (Sun), 28 (Sun) 2025

만 10세 이하의 자녀는 부모 동반 하에 입장이 가능하며,
24개월 이상의 어린이는 성별에 맞는 사우나 이용을 부탁드립니다.

Children aged 10 and under may enter with parental supervision,
and those over 24 months are required to use the sauna appropriate for their gender.

Golf Range Operation Hours

골프레인지 운영 시간 06:00 - 22:00

2025년 회원 객실 및 레스토랑 바우처 이용 안내



2025년 연회비 혜택으로 제공된 객실과 레스토랑 바우처의 유효기간을 안내드립니다.
기한 내 미사용 시, 연장이 불가하오니 이용에 참고해 주십시오.

2025년 회원 바우처 유효기간 2025년 2월 1일 - 2026년 1월 31일

※ 객실 예약 상황에 따라 일부 일자에 예약이 불가할 수 있으며, 이로 인한 유효기간은 연장되지 않습니다.
※ 객실 바우처와 레스토랑 바우처는 모두 전자 바우처로 제공되며, 본인 확인 후 이용 가능합니다.

문의 객실예약과 02 2250 8000 | 회원서비스팀 02 2250 8084, 8085

반얀트리 교토 프로모션



Banyan Tree Higashiyama Kyoto
반얀트리 히가시야마 교토 회원 전용 혜택

전통의 숨결과 현대적인 감성이 공존하는 도시, 교토.

일본 문화의 중심에 자리한 반얀트리 히가시야마 교토는 유서 깊은 사찰과 고풍스러운 정원, 그리고 히가시야마 특유의 정취를 온전히 누릴 수 있는 프라이빗한 안식처입니다.

교토 시내를 한눈에 조망할 수 있는 고급스러운 객실, 일본의 전통과 현대적 감각이 어우러진 미식 경험까지, 머무는 모든 순간이 특별한 기억으로 남습니다.

유구한 전통을 간직한 교토에서, 깊은 울림을 전하는 여정을 시작해보세요.

- 혜택 제공 기간** 2025년 12월 27일까지
- 객실 혜택** 반얀트리 히가시야마 교토 Best Available Rate 기준 30% 할인
조식 2인 무료
- 다이닝 혜택** **교토 지역 프리미엄 레스토랑 20% 할인**
- 반얀트리 히가시야마 교토
- 가리야 니조 캐슬 교토
- 다와 유라 교토

혜택 제외 기간 2025년 11월 15일 - 12월 7일
 ※ 체크인 시 실물 회원 카드 또는 회원 어플리케이션 실행 화면을 제시해주시시오

예약 바로 가기



www.banyantree.com/japan/kyoto

Promo Code에서 'BTEXCL'
 코드 입력 후, 할인 적용

클래스 안내



‘아티너스’와 함께하는 원데이 아트 클래스

매일 첫째 주 월요일, ‘아티너스’와 함께하는 원데이 아트 클래스가 진행됩니다. 단순한 선과 여백으로 완성된 마티스의 Blue Nude. 붓과 먹으로 천천히 따라 그리며, 마음의 곡선을 들여다보는 시간을 가져보세요.

날짜 2025년 9월 1일 (월)
 시간 10:00 - 13:00
 강사 김지연 강사
 가격 회원 W 120,000 비회원 W 140,000 * 재료비 포함
 장소 키즈클럽 액티비티룸 (클럽동 5F)
 문의 02 2250 8077



**‘블레스유 플라워’와 함께하는 플라워 클래스
 : 메탈릭 플라워 디자인**

매일 둘째 주 목요일, ‘블레스유 플라워’와 함께하는 플라워 클래스가 진행됩니다. 꽃, 과일, 그리고 메탈릭 오브제가 만들어내는 세련된 테이블 스타일링. 감각적인 플라워 디자인 클래스로 특별한 연출을 직접 경험해 보세요.

날짜 2025년 9월 11일 (목)
 시간 14:00 - 15:30
 강사 최민지 대표
 가격 회원 W 140,000 비회원 W 160,000 * 재료비 포함
 장소 클럽 액티비티룸 (클럽동 5F)
 문의 02 2250 8077



**‘프랄리네’와 함께하는 베이킹 클래스
 : 쌀 소금빵**

매일 셋째 주 수요일, ‘프랄리네’와 함께하는 베이킹 클래스가 진행됩니다. 9월에는 쌀도우로 만들어 쫄쫄한 식감과 가움버터를 넣어 짭짤하고 촉촉한 소금빵을 만들어보세요.

날짜 2025년 9월 17일 (수)
 시간 14:00 - 16:00
 강사 임서현 대표
 가격 회원 W 120,000 비회원 W 140,000 * 재료비 포함
 장소 키즈클럽 액티비티룸 (클럽동 5F)
 문의 02 2250 8077

클래스 안내



‘MAISON 21G’와 함께하는 조향 클래스

Scent of September: 나만의 향기로 물드는 가을의 초입, ‘가을의 문턱에서, 오직 나만을 위한 향기를 만든다’.

바람이 살랑이는 9월, 반얀트리 서울의 프라이빗한 공간에서 나만의 계절을 향으로 담아보는 시간을 가져보세요.

Scent of September은 단순한 워크숍이 아닌, 향으로 나를 재정의하는 ‘셀프 리추얼’입니다.

날짜 2025년 9월 19일 (금)

시간 13:30 - 15:00 / 15:30 - 17:00 (택1)

강사 윤나라 강사

가격 회원 W 120,000 비회원 W 140,000

* 재료비 포함

장소 클럽 액티비티룸 (클럽동 5F)

문의 02 2250 8077



‘한국술집 안씨막걸리’와 함께하는 막걸리 만들기 클래스

한국 술집 최초로 미쉐린 가이드에 선정된

‘한국술집 안씨막걸리’와 함께 다양한 한국 술을 시음해 보고 나의 술 취향을 찾아 나만의 막걸리를 만들어 보세요.

날짜 2025년 9월 25일 (목)

시간 14:00 - 15:30

강사 이진호 셰프

가격 회원 W 120,000 비회원 W 140,000

* 재료비 포함

장소 키즈클럽 액티비티룸 (클럽동 5F)

문의 02 2250 8077

Mercedes-Benz

SUV EXPERIENCE CENTER



도심을 벗어나 오프로드의 세계로

국내 최대 규모의 자연 지형을 활용한 오프로드 코스에서
메르세데스-벤츠의 모든 SUV를 직접 체험해보세요



SUV Experience Center 30% 할인 프로모션

- ① QR 코드 접속
- ② 페이지 하단 티켓 예매하기 클릭
- ③ 프로모션 코드 적용 티켓 선택
- ④ 프로모션 코드 입력 (2025SUVEXPERIENCE_C)

<Tao202261401> - 이승희

기간 2025년 9월 3일 (수) - 2025년 9월 30일 (화) | 장소 클럽동 로비 | 문의 02 2250 8077



Ceramic, 81.3 x 82.7 cm

이승희(Lee Seung Hee, b.1958)는 전통 도자기와 현대 미술의 경계를 허무는 실험에서 출발합니다. 그는 흙이라는 원초적 재료를 매개로 하여 평면 회화, 설치, 오브제 등 장르의 한계를 넘어선 새로운 예술 언어를 구축해왔습니다. 특히 '평면도자회화'는 수십 차례의 흙물 붓질과 고온 소성 과정을 거쳐 완성되는데, 이는 단순한 공예적 기법을 넘어 시간과 수행이 응축된 과정 자체를 작품화한 것입니다. 그의 대표적 설치작업인 도자기 대나무는 자연과 인공, 단단함과 유연함, 전통과 현대의 대립적 속성을 하나의 장면 안에 병치합니다. 전통적으로 고결함과 강직함의 상징이었던 대나무를 깨지기 쉬운 도자로 재현함으로써, 익숙한 것에 대한 고정관념을 흔들고 새로운 감각적 체험을 제안합니다. 그는 청주대학교에서 공예를 전공하고, 1993년 서울 서남미술관에서 첫 개인전을 개최하며 본격적인 활동을 시작했습니다. 이후 30여 년간 도자기의 전통적 형식을 확장하여 오브제, 설치, 평면 회화 등 다양한 영역에서 새로운 조형 언어를 탐구해왔습니다. 2009년부터 중국 정더전에 거주하며 평면 도자 회화라는 독자적 기법을 확립했으며 한국, 중국, 일본, 미국, 유럽 등지에서 30회 이상의 개인전을 개최하였습니다. 특히 2015년 밀라노 트리엔날레 디자인 뮤지엄을 비롯해 영국, 프랑스, 홍콩 등 주요 국제 무대에서 호평을 받으며 한국 현대 미술의 위상을 높였습니다. 주요 소장처로는 국립현대미술관 미술은행, 스페이스돔 미술관, 서울시립미술관, 폴란드 크라쿠프 시립미술관에 소장되어 있습니다. 비평가들은 이승희를 단순한 도예가가 아닌 '개념 예술가(conceptual artist)'로 규정하며, 그의 실험적 태도와 창의성 속에서 한국적 미의 현대적 해석을 발견합니다. 현재 그는 한국과 해외를 오가며 활발한 전시 활동을 이어가고 있습니다.

카트카트는 한국 아티스트들과
협업하여 만들어가는 라이프 스타일
크래프트 브랜드입니다.

KART
CART

Korean Artist Craft Shop

예술,
일
상이
되다

Kartcart is a lifestyle craft brand
created in collaboration
with Korean artists.



Gallery

반얀트리 갤러리 - 라이프스타일 크래프트 브랜드 카트카트(KARTCART) 입점

감각적인 휴식, 공예로 물들다

라이프스타일 크래프트 브랜드 카트카트(KARTCART)가 반얀트리 갤러리에 입점했습니다. 전통 기법과 현대적 디자인을 조화롭게 아우르는 카트카트는 국내 작가들과의 협업을 통해 감각적인 공예 오브제들을 선보이고 있습니다. 이번 협업을 통해 반얀트리의 시그니처 아로마와 어우러지는 다양한 작품들이 갤러리 공간을 더욱 깊이 있고 풍성하게 완성합니다. 고요한 홍송나무의 숨결을 담은 한서형 작가의 달항아리 디퓨저, 청자의 비취에 은빛을 더한 이예원 작가의 청자 오브제, 전통 조각보의 정서를 세라믹으로 풀어낸 정소혜 작가의 패브라믹스 시리즈까지. 모든 작품은 단순한 장식을 넘어 감각적 휴식과 여운을 전합니다. 향과 색, 형태가 조화롭게 흐르는 공간에서 한국 공예의 정제된 미감과 깊은 여운을 느껴보세요. 지금, 반얀트리 갤러리에서 카트카트를 만나 보실 수 있습니다.



기간	상시 진행
시간	11:00 - 21:00
작가/작품	한서형 작가 달항아리 디퓨저 이예원 작가 은청자 시리즈 (인센스 홀더, 티라이트 홀더, 화병) 정소혜 작가 화병
혜택	회원 대상 10% 할인
장소	반얀트리 갤러리
문의	nostalgiaeoul.com / 02 2250 8115, 8116

Gallery Inshop

반얀트리 갤러리 인숍 - 갤러리 지반

갤러리 지반은 대한민국 상위 1%를 위한 UBER LUXURY 브랜드로 단 한 분의 고객을 위한, 단 하나의 진정한 명품을 선보이고 있습니다. 모두가 꿈꾸지만 아무나 소유할 수 없는 가치, 세상에 단 하나뿐인 오픈푸워르 주얼리를 선보이는 갤러리 지반을 반얀트리 갤러리 인숍에서 만나보시기 바랍니다. 갤러리 지반과 함께 당신의 아름다움을 완성해보세요.

기간	2025년 9월 1일 (월) - 9월 30일 (화)
시간	10:00 - 20:00
혜택	랜덤박스 이벤트 상담 진행 또는 고객 카드 작성 시 1인 1회 한정 경품 추첨 이벤트 참여 가능 (1캐럿 다이아몬드 목걸이, 3부 다이아몬드 목걸이, 1부 다이아몬드 귀걸이, 진주 비드 목걸이, 여행용 주얼리 파우치, 주얼리 펜 등) 노마진 이벤트 일부 제품 한정 노마진 특가 판매
장소	갤러리 인숍 (클럽동 로비층)
문의	첨담 지반 부띠끄 02 555 7557



Gallery **G·Van**
Only one for Only one



반얀트리 서울 사우나 클린 캠페인



사우나 내 휴대전화 사용 및 반입 제한



건식 사우나 내 빨래 건조 및 젖은 타월 사용 금지



클럽 물품 (운동복, 양말, 타월 등) 외부 반출 금지, 어메티니 및 타월은 필요한 만큼만 사용 권장

* 규정 위반 시 시설 이용이 제한될 수 있습니다.

세화 서비스 안내



반얀트리 서울 사우나에서 세화 서비스를 진행합니다. 품격 있는 케어, 단정한 마무리를 경험해보세요.

세화 Shoe polish	1회 (Single Use)	1개월 (Monthly)
	₩ 5,000	₩ 50,000

뷰티 테크놀로지의 정점
DUALSONIC

듀얼소닉 POP-UP LOUNGE

듀얼소닉은 반얀트리 클럽 앤 스파 서울과 강남신사 직영점,
현대백화점 판교/목동점에서 만나볼 수 있습니다.

반얀트리 클럽 앤 스파 서울 팝업라운지(클럽동 2F)

07.02 - 10.13



피트니스 이용규정



외부인 티칭 불가



웨이팅 시 기구 사용은
30분 이내로 권장



음식물 반입 금지



실내용 운동화 착용



기구 선점 금지



피트니스 내 전화통화 자제

피트니스 내에서 회원에게 강압적인 선물, 향응의 제공이나 대가성의 물품 요구는 불가합니다.

퍼스널 트레이닝 프로그램 Personal Training Program



전문 트레이너와 함께하는 퍼스널 트레이닝 프로그램으로 건강과 마음을 아름답게 가꾸어 보세요.

기간	상시 운영	대상	전체 회원	장소	피트니스
시간	06:00 - 22:00	가격	1회 W 110,000 * 12회 등록 시 5% 할인	문의	02 2250 8162



2025 반안트리 서울 9월 출석 챌린지

꾸준함이 만드는 변화, 그 끝에 특별한 보상이 기다립니다.
9월 한 달간 꾸준히 레슨에 참여하고 '출석왕'이 되어보세요.

- 기간 2025년 9월 1일 (월) - 9월 30일 (화)
- 대상 해당 기간 내 개인 레슨을 진행한 회원
- 가격 무료
- 선정 기준 기간 내 12회 이상 레슨 참여자 중
레슨 횟수 상위 회원 3인 선정
- 상상 내역 2026년 오아시스 주간 카바나(4인용) 이용권 1매
- 문의 02 2250 8162



서지원 강사와 함께하는 9월 오픈 클래스

9월 실내 수영장에서는 '물 공포 없애기'를 주제로 수영이 처음이신 분들도 부담 없이 참여하실 수 있는 기초 포인트 레슨을 진행합니다. 물에 대한 두려움을 극복하고 더욱 즐거운 수영을 경험해 보세요.

- 날짜 2025년 9월 9일 (화)
- 시간 19:00 - 19:50
- 대상 전체 회원 * 4명
- 장소 실내 수영장
- 가격 W 44,000
- 문의 02 2250 8105
- * 예약은 결제 순서대로 확정됩니다.



임지원 강사와 함께하는 9월 오픈 클래스

9월 실내 수영장에서는 '물 위의 심포, 프라이빗 워터 필라테스 클래스'를 주제로 포인트 레슨을 진행합니다. 3개월 이상 입산부도 안전하게 참여하실 수 있으니 많은 참여 바랍니다.

- 날짜 2025년 9월 24일 (수)
- 시간 12:00 / 12:30 / 13:00 / 13:30 (각 25분, 1:1 수업)
- 대상 성인 회원 * 4명
- 장소 실내 수영장
- 가격 W 44,000
- 문의 02 2250 8105
- * 예약은 결제 순서대로 확정됩니다.



이예름 프로의 '정교한 아이언 샷'

골프레인지에서는 정교한 아이언 샷을 주제로 한 이예름 프로의 골프 강좌를 진행합니다. 이예름 프로의 강좌를 통하여 정교한 아이언 샷을 연습해 보세요.

날짜 2025년 9월 18일 (목)
시간 14:00 - 16:00 (각 25분, 1:1 수업)
대상 성인 회원 * 4명
가격 W 49,000
장소 1F 1번 타석
문의 02 2250 8125
 * 예약은 결제 순서대로 확정됩니다.



박길용 프로와 함께하는 9월 국내 필드레슨

골프레인지는 9월, 실전 경험이 풍부한 프로 골퍼 박길용 프로와 함께 국내 필드레슨을 진행합니다. 티샷의 정확성부터 어프로치의 감각, 퍼팅의 집중력까지, 실제 코스에서 마주치는 다양한 상황속에서 실전 대응력을 키워보세요.

날짜 2025년 9월 25일 (목)
대상 성인 회원 2 - 3인
 * 게스트 동반 및 팀원 자율 구성 가능
가격 W 1,200,000 / 1팀 기준
 * 골프장 비용 별도 현장 결제
문의 02 2250 8125



제15회 반얀트리 클럽 앤 스파 서울 골프 토너먼트 안내

제15회 반얀트리 클럽 앤 스파 서울 골프 토너먼트를 개최합니다. 회원 간 친목과 교류는 물론, 품격 있는 라운드를 통해 골프의 즐거움을 경험하실 수 있는 특별한 기회입니다. 도심을 벗어나 아름다운 자연 속에서 여유롭고 뜻깊은 시간을 함께하시기 바랍니다.

날짜 2025년 10월 29일 (수)
대상 성인 회원 및 회원 게스트
가격 회원 W 370,000 비회원 W 420,000
 * 포함 사항 : 그린피, 카트비, 중식, 만찬 참가상품, 시상품
 * 별도 정산 : 캐디피, 그늘집 및 음료
장소 힐마루 CC (경기 포천시 영종면 금화봉4길 77)
문의 02 2250 8125



X



BANYAN TREE
CLUB & SPA SEOUL

SPORT PROGRAMS



선선한 바람이 스며드는 9월,
반얀트리 회원님을 위한
AAB의 스포츠 프로그램을 소개합니다.

BASKETBALL

성장기 청소년을 위한 전문 농구 레슨

기초 체력부터 개인기술, 팀워크, 경기 이해도까지
균형 있게 키워주는 커리큘럼으로 구성되어 있습니다.
전문 코치의 세심한 지도 아래, 아이들의 자신감과 집중력을 함께 길러보세요.



PICKLEBALL

AAB Park 멀티코트에서 즐기는 프리미엄 피클볼 프로그램

- **LESSON** 초보자부터 상급자까지 1:1 맞춤 레슨과 그룹 레슨이 준비되어 있습니다.
- **CLUB** 회원 전용으로 운영되는 피클볼 클럽에서 건강한 운동과 함께 즐거운 네트워킹을 경험해보세요.

레슨 문의 및 신청

02-2250-8162 (피트니스)

Kids Club Class



어린이 건축 프로그램 with 아키차일드

건축가처럼 생각하고, 나만의 공간을 직접 만들어보는 특별한 시간! 놀이처럼 쉽고 재미있게 배우는 건축 이야기로 창의력과 공간 감각을 키워보세요.

날짜 2025년 9월 1일, 15일 (월)
 시간 16:30 - 18:00
 가격 ₩ 77,000
 대상 6세 이상 어린이 회원
 장소 키즈클럽
 문의 02 2250 8102



센서리플레이 with 놀그라미

그림책 원서를 읽은 후 스토리 연계 센서리플레이를 진행합니다. 어린이가 테마에 어울리는 다양한 자연물을 활용해 직접 스몰월드를 구성하고, 선생님과 영어로 놀이하며 자연스럽게 영어를 습득해보세요.

* 원어민 강사 진행, 그림책 원서 및 센서리보틀 제공

날짜 2025년 9월 13일, 27일 (토)
 시간 16:30 - 17:20
 가격 ₩ 77,000
 대상 4 - 7세 어린이 회원



베이킹 클래스

매주 일요일 진행되는 키즈클럽의 베이킹 클래스에 초대합니다. 9월에는 레몬즙과 우유가 들어가 부드럽고 촉촉한 파운드에 상큼한 레몬 글레이즈를 입혀 완성해 보세요.

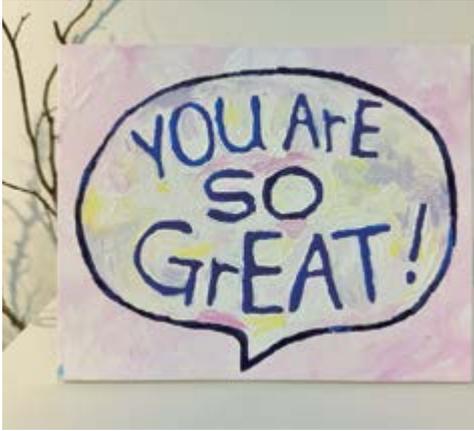
날짜 2025년 9월 14일, 28일 (일) 레몬 파운드케이크
 2025년 9월 21일 (일) 곰돌이 쇼콜라쿠기
 시간 5 - 6세 / 14:00 - 15:00
 7세 이상 / 15:30 - 16:30
 가격 ₩ 77,000

* 상기 이미지는 실제 작품과 다를 수 있습니다.

장소 키즈클럽

문의 02 2250 8102

Kids Club Class



아트 클래스 with 아트디움

메시지가 주는 힘에 대해 생각하며 이를 작품으로 표현하기 위해 색의 보색 관계와 색감의 풍부함을 배워봅니다. 캔버스 위에 아크릴 보조제로 질감을 표현하고, 색에 대한 인식과 메시지를 타이포그래피 작업으로 진행하여 나만의 회화 작품을 제작해 보세요.

날짜 2025년 9월 28일 (일)
 시간 14:00 - 15:30
 가격 ₩ 77,000
 대상 10 - 13세 어린이 회원
 장소 키즈클럽
 문의 02 2250 8102

키즈클럽 여름 캠프 후기



영국문화원과 함께하는 유익한 영어캠프부터, 키즈클럽 선생님, 친구들과 외부로 떠나는 체험학습, 반얀트리 서울 오아시스에서 진행되는 스포츠 캠프까지!

다양한 프로그램에 참여해준 많은 어린이와 학부모님께 감사드리며, 반얀트리 서울 키즈클럽은 앞으로도 어린이들에게 즐겁고 유익한 프로그램을 준비하기 위해 최선을 다하겠습니다. 회원 여러분의 많은 관심과 사랑 부탁드립니다.

* 물놀이캠프에 참여한 어린이들에게는 '레디투킥(Ready to Kick)'의 협찬으로 수영모를 증정해드렸습니다.

READY TO KICK

LOMA[®]

Naturally Inspired, Organically Infused Hair Care

반얀트리 오아시스에 들어선 시애틀의 프리미엄 헤어케어 브랜드 LOMA.
따사로운 햇살 아래, 두피와 모발에 닿는 진심을 만나보세요.

오프라인 최대 혜택가 단품 25% / 세트 35% 할인



Love Yourself, Love Earth, Love LOMA



반얀트리 클럽 앤 스파 서울, 오아시스 웰컴 센터
loma.co.kr

Dining Offers



Le Jardin Vivant 생동의 정원

9월, 청명한 하늘을 베개 삼아
선선한 바람에 마음을 높히는 계절입니다.
따뜻한 선율이 잎새를 스치고, 잔 부딪히는
소리와 웃음꽃을 피우는 사람들.
무르익는 기쁨을 함께 나누어 보세요.



노을이 잔잔히 정원 어귀를 물들이는 가을밤, 경쾌한 음악이 흐르고
불꽃 위를 유영하는 셰프의 손끝이 당신을 위한 저녁을 준비합니다.
따스한 대화와 함께 맛보는 정찬, 모든 순간이 한 폭의 그림 같은
생동의 정원으로 이어집니다. 지금, 그 특별한 저녁에 초대합니다.

기간 2025년 9월 4일 (목) - 10월 3일 (금) * 매주 목·금 운영

시간 18:00 - 22:00

메뉴 전채, 제철 생선, 그릴 메인, 치즈 플레이트, 디저트

공연 1부 | 19:00 - 19:25

2부 | 19:35 - 20:00

가격 1인 W 180,000 * 금액권 사용 가능

추천 와인 추가 시 + W 80,000~

(삼페인 1종, 화이트 와인 3종, 레드 와인 4종)

장소 페스타 바이 충후

문의 02 2250 8170

DINING OFFERS



풀사이드 바비큐 뷔페

남산에서 불어오는 신선한 바람이 스치는 도심 속 오아시스. 계절의 낭만을 더해줄 바비큐 뷔페를 즐겨보세요.

기간 2025년 8월 30일 (토) - 10월 5일 (일)
* 매주 토, 일 및 공휴일 운영 (9월 13일 제외)

시간 18:00 - 21:00

메뉴 뷔페 섹션 신선한 제철 샐러드, 피자, 지중해식 핫 디쉬, 디저트
라이브 섹션 참숯에 구운 꽃등심, 양고기, LA갈비, 삼겹살
무제한 캔맥주, 소프트ドリンク, 에비앙

가격 1인 W 150,000 어린이 W 80,000 * 회원 15% 할인 제공

장소 오아시스 아웃도어 키친

문의 02 2250 8000



카바나 셀러브레이션

햇살과 물결이 춤추는 이 순간, 카바나에서 시작되는 작은 축제. 따뜻한 축하와 기쁨이 넘실대는 소중한 추억을 선물합니다.

기간 2025년 5월 7일 (수) - 10월 5일 (일) * 4일 전 예약 필수

시간 11:00 - 18:00 (5/7 - 6/30, 8/25 - 10/5)

메뉴 바비큐 그릴 플래터, 과일 플래터, 감자튀김, 케이크
샴페인 모엣 상동 임페리얼, 소프트ドリンク, 에비앙
별론 데커레이션

가격 4인 W 1,600,000

8인 W 2,400,000

12인 W 2,900,000

* 회원 10% 할인 제공

장소 오아시스 카바나

문의 02 2250 8000



몽상클레르 사인머스켓

싱그러운 초록빛의 새콤 달콤한 과즙을 머금은 사인머스켓, 사르르 녹아내리는 고소한 생크림과 폭신한 제노와즈가 만나 잊을 수 없는 한 조각의 순간을 선사합니다.

기간 2025년 9월 1일 (월) - 9월 30일 (화)

시간 09:00 - 20:00

메뉴 가또 아 라 크림 사인머스켓 W 77,000

세종 드 사인머스켓 W 23,000

장소 델리 앤

문의 02 2250 8171

DINING OFFERS



레이지 브런치

그라님 다이닝 라운지에서 셰어링 메뉴와 달콤한 디저트까지, 느긋한 한낮의 여유를 나눠주세요.

기간 주중 (월 - 금) 상시 운영

시간 12:00 - 15:00

메뉴 웰컴 드링크 상그리아 (알코올 또는 non알코올 중 택1)
 애플타이저 라즈베리 가스파초와 그릭요거트 폼, 단새우&관자
 세비체와 수박 베일, 새우 프리터와 태운 라임, 비트&적채 라페
 메인 피스타치오 크러스트 대구&미네스트로네, 프라이م 채끝
 스테이크&구운 컬리플라워와 복분자 소스 (+ W 10,000),
 트러플 버터 스파게티니와 구운 밤, 팟타이 펫 중 택 1
 디저트 디저트 플레이트, 커피 또는 차

가격 1인 W 79,000 * 화원 15% 할인 제공, 금액권 사용 가능

장소 그라님 다이닝 라운지

문의 02 2250 8000



더 게이더링 테이블

달빛 아래 펼쳐지는 우리만의 특별한 시간. 다채로운 다이닝과 와인, 그리고 자쿠지의 낭만까지. 여름밤의 한 페이지로 남겨주세요.

기간 2025년 5월 1일(목) - 9월 30일(화) * 매주 월요일 휴무

시간 18:00 - 23:00 * 3일 전 예약 필수

메뉴 애플타이저 구운 가리비, 시저 샐러드, 훈제 연어 & 에그
 브루스케타, 프로슈토 & 루꼴라 피자, 버섯 크림 리가토니
 메인 쇠고기 블랙 앵거스 토마호크 스테이크, 타이 칠리 새우
 디저트 티라미수

스파클링, 화이트, 레드 와인 중 택 2
 스파클링 워터, 스틸 워터 중 택 2

가격 4인 W 700,000 * 금액권 사용 가능

인원 추가 시 + W 175,000

위스키, 보드카, 진, 데글라로 변경 시 + W 250,000

스텐바이미 2 대어 + 무료

장소 문 바

문의 02 2250 8000



프라이빗 바비큐 디너

밝게 빛나는 달빛 조명과 함께 그릴 위로 피어 오르는 바비큐 향, 시원한 칵테일 한 잔. 가까운 이들과의 칠팔 타임을 가져보세요.

기간 2025년 4월 22일(화) - 9월 30일(화) * 매주 월요일 휴무

시간 18:00 - 23:00 * 3일 전 예약 필수

메뉴 바비큐 플래터

(쇠고기 채끝등심, 양갈비, 대하, 닭고기, LA갈비, 채소),
 세이버리, 디저트, 바블 칵테일 750ml 1병, 에비앙 750ml 2병

가격 4인 W 560,000 * 금액권 사용 가능

샴페인으로 변경 시 + W 100,000

위스키, 보드카, 진, 데글라로 변경 시 + W 250,000

인원 추가 시 + W 140,000

자쿠지석 지정 이용 시 + W 150,000

셰프 쿠킹 서비스 요청 시 + W 350,000

장소 문 바 20F 테라스

문의 02 2250 8000

DINING OFFERS



계절 차림 - 홍게

담백한 감자와 부드러운 초당 순두부, 살이 꽉 찬 제철 홍게가 맛과 영양을 가득 품고 식탁 위를 채웁니다. 풍요로운 가을, 따스한 술밥 반상을 점심 특선으로 만나보세요.

기간 2025년 9월 1일 (월) - 9월 30일 (화)

시간 11:30 - 15:00

메뉴 감자채 술밥, 초당 순두부 찌개, 홍게 전병

가격 1인 W 45,000 * 금액권 사용 가능

장소 클럽 멤버스 레스토랑

문의 02 2250 8157



클럽 스페셜 - 개장

통통한 살이 주르르 흘러내리는 가을 꽃게로 완성한 한 상, 짭조름한 간장게장과 매콤한 양념게장의 매력에 빠져보세요. 어울림 주 한 잔이 식사 즐거움을 더합니다.

기간 2025년 9월 1일 (월) - 10월 31일 (금)

시간 11:30 - 21:00

메뉴 간장게장 반상 W 53,000

양념게장 반상 W 51,000

어울림 주 - 애플 하이볼 W 16,000

* 금액권 사용 가능

장소 클럽 멤버스 레스토랑

문의 02 2250 8157



주안상 차림

편안하고 따뜻한 공간에서 일품 한식 요리를 와인과 함께 맛보실 수 있습니다. 가까운 이들과 도란도란 담소를 나누며 풍성한 식사를 즐기기에 제격입니다.

기간 2025년 9월 1일 (월) - 12월 31일 (수)

시간 17:00 - 21:00 * 3일 전 예약 필수

메뉴 꽃게 해물탕, 보리새우 감자채 전, 별교 꼬막 미나리 무침, 가브리살 수육, 클럽 반상

* 레드 와인 1병 제공

가격 1인 W 110,000 * 4인 이상 주문 가능

장소 클럽 멤버스 레스토랑

문의 02 2250 8157



반얀트리 서울 어텀 마켓

가을 향기 머무는 도심 속 야외 수영장 오아시스에서 토요일 단 하루,
우리 술과 함께 느긋한 주말의 풍류를 즐길 수 있는 어텀 마켓이 펼쳐집니다.

날짜 2025년 9월 13일 (토)

시간 15:00 - 21:00

구성 전통주 탁주, 청주, 증류주 등 30여종 이상
전통주 칵테일, F&B, 라이프 스타일 등 셀러
라이브 공연

가격 전통주 시음 포함 입장권 1인 W 35,000
전통주 시음 및 오아시스 수영장 입수 1인 W 75,000
* 회원 대상 무료 입장 및 전통주 시음 글라스 제공

장소 오아시스 풀사이드

문의 02 2250 8000

秋 夕

2025 추석 선물 세트

휘영청 떠오른 보름달처럼 풍요로운 한가위,
반얀트리 클럽 앤 스파 서울이 엄선한 추석 선물 세트로
깊이 간직해 둔 감사의 마음을 전하세요.

기간 2025년 9월 3일 - 10월 2일

장소 클럽동 로비층



프리미엄 한우 세트 1++ 채끝 800g, 1++ 안심 400g, 1++ 살치 400g	W 650,000
혼합 과일 세트 과일 총 8종 13과 (사과, 배, 멜론, 샤인머스켓, 애플망고, 태추단감, 골드키위, 아보카도)	W 330,000
마누카 꿀 세트 6년근 홍삼 마누카 꿀 스틱 MGO 263+ 450g, 마누카 꿀 스틱 UMF 10+ MGO 263+ 450g	W 290,000
전통 장 · 기름 세트 한우 볶음 고추장 400g, 전통 된장 400g, 전통 국간장 130ml, 참기름 130ml	W 110,000
김 부각 세트 김 부각 12장 4팩, 한입 김 부각 40g 6팩	W 140,000
홍삼 절편 세트 홍삼 절편 16개	W 110,000
한식 디저트 세트 병과 모듬 (흑임자 다식, 매작과, 도라지 정과, 만두과) 깨 모듬 (검은깨 강정, 참깨 강정, 들깨 강정, 꽃감 깨말이)	W 200,000
전통 한과 · 약과 세트 전통 한과 5종 (참쌀 · 호박 · 백년초 · 포도 · 커피 각 1종 3세트), 미니 약과 8구	W 75,000
1++ 한우 육포 세트 1++ 한우 육포 980g	W 180,000
텍스트북 스페셜 에디션 Textbook, 'Cover to Cover' Yountville	W 280,000

반얀트리 선물 세트 02 2250 8000



몽상클레르 햄퍼 S W 170,000

카스텔라 1종 (플레인), 파운드 케이크 2종 (코코망고, 무화과피칸)
구움과자 10개, 바통 5개, 마카롱 3개, 보냉백 (大)

몽상클레르 햄퍼 A W 120,000

카스텔라 1종 (플레인), 케익 쇼콜라 1종
구움과자 10개, 쿠키 4개, 마카롱 3개, 보냉백 (大)

몽상클레르 햄퍼 B W 60,000

카스텔라 1종 (플레인), 구움과자 6개, 보냉백 (小)



미니 오일 버너 세트

세라믹 오일 버너 - 미니, 반얀트리 에센셜 오일, 티 라이트 캔들 2개
반얀트리 SAA 종이 선물 박스, 반얀트리 패브릭 랩

W 115,000

미디엄 오일 버너 세트

세라믹 오일 버너 - 미디엄, 반얀트리 에센셜 오일, 티 라이트 캔들 2개
반얀트리 SAA 종이 선물 박스, 반얀트리 패브릭 랩

W 178,000

스파 바우처 추석 에디션

- 바디 테라피 바우처 (60분)

W 290,000

- 바디 테라피 바우처 (90분)

W 380,000



다양한 매력으로 빛나는 한국 스시야에서 찾은 맛의 철학

writer Jeik Byun(미식칼럼니스트)매달 하이엔드 멤버십 매거진 <더네이버>와 제휴해 패션, 뷰티, 아트, 라이프스타일의 주요 콘텐츠를 제공합니다.

스시에 대한 글을 쓰기로 마음먹기까지 조금 주저했다. 스시야말로 마니아층이 두터운 만큼 주관적인 미각의 영역을 넘어서는 꽤 까다로운 주제여서다. 개인적으로 스시는 맛을 넘어 감각과 기억을 건드리는 특별한 음식이다. 스시를 즐기는 이라면 기억속에 잊지 못할 스시 한 점이 있을 거다. 누군가는 도쿄 츠키지 시장에서 새벽바람을 맞으며 먹은 참치 벚살을 떠올릴 수도 있고, 누군가는 잘 숙성된 전어의 감칠맛을 잊지 못할지도 모른다. 스시는 생선과 밥의 조화 뿐 아니라 함께한 사람들, 마주한 셰프의 미소, 그리고 그 순간의 분위기까지 생생한 기억으로 남는 음식이다.

서울은 지금 세계적인 스시의 중심지가 되어가고 있다. 제한된 좌석, 셰프와의 깊은 교감이 이루어지는 오마카세는 한 끼 식사를 넘어 특별한 시간으로 다가온다. 셰프의 손끝에서 탄생하는 작은 한 점에 담긴 철학과 정성, 그리고 기술은 그 자체로 하나의 예술이다. 왜 우리는 이토록 작고 단순해 보이는 음식에 매료될까. 손님과 셰프가 마주하는 카운터에서는 서로의 이야기가 조용히 흐르고, 차분히 음미하는 순간을 통해 우리는 잊고 지낸 소중한 감각을 깨우게 된다. 어쩌면 스시는 바쁜 현대사회에서 우리에게 진정한 휴식과 내면의 평화를 주는 음식일지도 모른다.

스시는 네타(생선), 밥, 식초, 소금, 와사비, 그리고 긴장의 균형으로 완성된다. 각각의 재료는 최적의 상태와 온도를 찾아가며 완벽한 순간을 향해 나아간다. 그 작은 균형이 완성되는 찰나, 우리는 혀끝에서 폭발하듯 피어나는 경이로운 맛을 경험하게 된다. 이 섬세한 균형이야말로 스시의 본질이자 셰프의 예술적 손길이 머무는 곳이다. 그 계절에 지방과 감칠맛이 가장 잘 차오른 생선을 선택하여 다시마의 단맛을 입히고 잘 지어진 밥을 적절한 압력으로 쥐어 입안에 넣는 순간 '미스터 초밥왕' 만화에 나오는 장면처럼 진실의 눈빛이 움직인다. 중요한 건, 이 중 어느 하나도 튀어서는 안 된다는 점이다. 모든 것이 조화를 이루어야 하기에 그 스트라이크존은 극도로 좁다.

스시는 한 끼에 보통 13~15피스 정도와 곁들이는 안주 요리까지 포함하면 20피스를 훌쩍 넘긴다. 각각을 그 좁은 스트라이크존에 정확히 꽂아 넣는 건 전설의 제구력을 가진 그레그 매덕스가 와도 쉽지 않은 일이다. 하지만 그 어려운 미션을 통과해야 하는 것이 바로 스시야의 숙명이다. 게다가 모양까지 예뻐야 한다. 밥은 모양이 단단하게 잡혀 있으면서도 입안에서는 알알이 흩어져야 하고, 그 위에 올라가는 네타는 맨들맨들한 표면과 선명한 각을 가져야 한다. 시각적 완성도까지 함께 고려되는 고도의 기술과 감각이 필요한 음식. 이쯤 되면 스시는 단순한 생선과 밥의 조합이 아니라, 예술의 한 장르로 이해해야 할지도 모르겠다.

서울에는 다양한 매력의 스시야가 곳곳에 있다. 소수현은 한국 스시계의 전설로 불리는 박경재 셰프가 만리동 한옥에 오픈한 식당이다. 일본과 신라호텔의 아리아케에서 경력을 쌓고 스시 초희와 코지마에서 자신만의 색채를 공고히 한 박경재 셰프는 한국 스시야 중 최초로 미쉐린 스타를 획득하고 2022년 멘토셰프어워드를 수상하는 등 한국 스시 신에서는 경지에 오른 인물이다. 일본에서 수학하고 도쿄 기요다의 기무라 셰프를 사사하였음에도 한국적 정서와 일본의 전통 사이에서 절묘한 조화를 이루며 자신만의 스시 세계를 완성했다. 그의 스시에는 고요한 여백의 미가 느껴진다. 처음엔 심심한 듯 맑게 다가오지만, 씹을수록 정직한 감칠맛과 부드러운 풍미가 심금을 울린다.

소수현에서 맛본 전복 한 점을 잊을 수 없다. 풍성한 크기의 전복은 입에 넣는 순간부터 이미 남다른 존재감을 드러낸다. 천천히 씹으면, 바다 깊은 곳에서 오는 듯한 은은하면서도 깊이 있는 풍미가 입안을 가득 채운다. 시간이 지날수록 더욱 진해지는 그 깊고 부드러운 맛은 쉬이 잊히지 않는다.

고하다(전어)는 그 자체로 완벽한 작은 세계다. 표면에 촘촘히 칼집을 넣은 고하다가 혀에 닿는 순간, 절묘하게 조합된 식초와 소금의 맛이 생선의 비린 맛을 말끔하게 지워준다. 첫맛에서 치고 나오는 산미는 깔끔하게 떨어지고, 끈이어 입안 가득 풍성한 감칠맛의 여운을 남긴다. 이 작은 피스 하나가 주는 섬세하고 완벽한 균형은 감탄을 자아낸다.

피조개 또한 인상적이다. 조개 특유의 시원함과 단맛이 마치 여름날 신선한 수박을 베어 문 듯한 청량감을 선사한다. 한 입 깨물면 신선함의 정점을 경험하게 하는 이 작은 조개는 소수현에서 맛본 피스 중에서도 특히나 맑고 깔끔한 여운을 남겨 인상에 남았다.

마지막으로, 갑오징어의 섬세한 매력을 빼놓을 수 없다. 표면에 정교하게 넣은 칼집 덕분에 갑오징어는 입안에서 서걱서걱하는 소리와 함께 옅은 식감을 전한다. 너무 부드러워도, 너무 단단하지도 않은 정확한 그 중간 지점을 잡아낸 식감은 먹는 내내 신선한 충격을 안긴다. 소수현에서는 비어 있지만, 채워진 미학이 시처럼 스시에 담긴다. 심심하지만 감칠맛으로 가득 찬, 서로 공존할 수 없을 것 같은 두 가지 가치가 공존한다. 어쩌면 박경재 셰프의 스시를 가장 잘 설명하는 것은 그 어떤 수식어보다 이우환 작가의 그림이 아닐까 한다.

스시인은 한국에서 최초로 회원제 스시를 시작한 곳이다. 오픈하고 10년이 다 되어가지만 그 인기는 좀체 식지 않고 여전히 최고의 자리를 지키고 있다. 스시조 출신의 이진욱 셰프는 한국 스시계의 아이돌로 불렸다. 스시조에서 수련할 당시 마츠모토 미즈호 셰프에게 사사받아 그의 영향이 있지만 스시인을 시작한 후 독자적인 조리법과 소스의 과감한 사용으로 본인만의 철학을 구축했다. 이제 아이돌이라고 불릴

나이가 지나 거장의 반열에 들어섰지만 여전히 소년 같은 웃음을 띠고 스시 카운터 뒤에서 열정을 불태운다.

스시인에서 가장 먼저 떠오르는 요리는 바로 앙소스 위에 올린 전복튀김이다. 잘 튀긴 전복의 표면은 얇고 바삭하여 입안에 넣는 순간 경쾌한 식감을 선사하고, 그 내부는 놀랍도록 부드러웠다. 이 극명한 대비, 흔히 말하는 '겉바속촉'의 정석은 입안에서 행복한 충동을 일으킨다. 특히 아래 깔린 전분 소스는 언뜻 중화풍이면서도 깊고 농후한 다시 육수의 감칠맛이 살아 있어 전복의 풍미를 입체적으로 끌어올린다. 모든 요소가 한 접에서 균형을 이루고, 간도 정확하여 절묘한 완성도를 자랑한다.

다음은 스시인의 시그니처인 유부말이. 바삭하게 구워낸 유부 안에 부드러운 네기도로와 성게가 가득 담겨 있다. 처음 보는 순간부터 이 요리는 독창적이고 대담하다는 느낌을 준다. 재료 하나하나가 강력한 감칠맛의 대명사인데, 이들을 한 입에 넣었을 때 각각의 풍미가 조화롭게 어우러져 입안에서 환상적인 하모니를 이룬다. 익숙한 듯 낯선 이진옥 셰프의 창의성이 빛나는 순간이다.

광어 뱃살(엥가와)을 얇게 썰어낸 요리는 또 다른 특별한 미식 체험을 제공한다. 엥가와 특유의 오독오독하면서도 미묘하게 쫄깃한 식감이 살아 있고, 그 위에 뿌린 실파의 섬세한 향과 식감이 자칫 느끼할 수 있는 풍미를 깔끔하게 잡아준다. 신선한 광어의 기름진 부위를 더욱 산뜻하게 즐길 수 있도록 고안된 이 작은 요리는 지극히 섬세하고 풍성한 맛의 세계를 보여준다.

이진옥 셰프는 전통의 틀 안에서 자신만의 창의성을 마음껏 펼친다. 엄격한 식재료 선별과 과감한 조리법, 독특한 소스 활용으로 서울의 스시 신에 활력을 불어넣는다. 그의 스시는 강렬하면서도 우아한 맛의 여운을 남기며 기억에 깊이 각인된다. 모든 생선에서 각각의 향, 풍미, 그리고 식감이 극대화되어 있다. 재료에서 최고의 맛을 끌어내기 위해 극한으로 몰아붙이는 열정이 그의 요리에 고스란히 녹아 있다.

스시 하시라는 최근 가장 마음이 가고 즐겨 찾는 곳이다. 윤주환 셰프가 도쿄 카네사카에서 배운 정통 스시 스타일을 서울에서 정교하게 재현하고 있다. 문을 열고 들어서면 일본 산사의 고즈넉함을 느끼게 하는 공간과 한쪽에서 차를 끓이고 있는 가마에서부터 마음이 평온해진다. 아직 젊은 나이가 무색하게 한 점 한 점 고심하면서 내어주는 피스는 대가의 기운을 자아낸다. 몇 마디 대화를 나누다 보면 금세 수줍은 미소로 편안한 분위기를

만들어준다.

하시라의 사시미 구성은 자주 변하지만, 광어만큼은 유난히 자주 등장한다. 특히 이곳의 광어는 다시마로 숙성(곤부지메) 되어 은은하게 스며든 감칠맛이 일품이다. 함께 나온 북방조개는 특유의 탄력과 절묘한 간이 어우러져, 광어의 섬세한 맛과 조화를 이룬다. 여기에 싱싱한 미역 한 조각은 생경한 구성이지만 놀랍도록 맛있어 기억에 남는다.

윤주환 셰프는 종종 클래식한 스시의 틀을 벗어나 창의적인 조합을 선보이기도 한다. 전복과 감포징어(이까)를 함께 넣은 군함말이는 대표적인 예다. 두 재료가 만나 만들어내는 오묘한 식감과 바다의 풍미는 입안에서 경쾌하게 어우러져, 특별한 즐거움을 준다. 하시라의 칼솥씨가 가장 빛을 발하는 것은 전어(고하다)다. 너무 강하지 않은 적절한 숙성 덕에 생선의 은은한 감칠맛이 고급스럽게 살아나며, 정교하게 완성된 스시 모양은 보는 것만으로도 황홀하다.

한국에서 흔치 않은 재료를 사용하는 것도 하시라의 특징이다. 특히 보리멸과 쥐치는 서울의 다른 스시아에서는 보기 힘든 재료다. 보리멸은 특유의 은은한 향과 식감이 뛰어나며, 쥐치는 쥐치간 소스와 어우러져 입안에서 녹진하게 풀린다. 가쓰오와 갯가재 또한 다른 스시아에서는 만나기 어려운 재료다. 하시라는 이들을 된장 소스와 함께 내어주어, 재료 본연의 맛을 더욱 풍성하게 살려낸다. 안키모를 다져서 스시로 완성해 주는데 입안에서 부드럽게 녹아내리는 농후한 크림이함과 깊은 감칠맛은 다음 날까지도 기억에 남아 군침 돌게 한다.

스시 오마카세 가격대는 다른 파인 다이닝과 비교해도 결코 낮지 않다. 그럼에도 스시는 한 동안 먹지 않으면 허가 먼저 씩 청구서를 요구한다. 지난번 경험한 최고의 한 점에 대한 기억이 정기적인 알람으로 돌아오는 것이다.

스시는 너무나 빠르고 복잡한 현대사회에서 잠시나마 멈춰 서는 시간을 선물해준다. 그 순간 우리는 맛 이상의 무언가를 얻고 돌아선다. 음식이 주는 위로, 그리고 다시 일상으로 돌아가기 위한 힘을 얻는다. 오늘날 스시를 경험하는 의미이자, 우리가 스시를 사랑하는 이유다. 오늘도 스시아의 작은 문을 열고 들어설 때면 가슴이 두근거린다. 어떤 미각적 여행을 하게 될지, 어떤 새로운 감동을 만나게 될지 기대하는 마음 때문이다.

☐



1 접데기에 담아낸 암컷 꽃게와 소토코 2 잘 숙성된 전어 3 신선한 피조개 4 감미로운 전복

1 앙소스에 올린 튀긴 전복 2 네기도로 유부말이 3 금테우니 테마키 4 광어 뱃살과 실파

1 유니 마키 2 쥐치, 쥐치간과 시소 야쿠미 3 전어 니기리 4 광어, 북방조개, 미역

리더의 판단, 골든타임을 지켜라

(시리즈명: 팀을 움직이는 리더의 액션)

금요일 오후 4시. 주요 고객사로부터 갑작스러운 연락이 왔습니다. 월요일까지 대안을 제시하지 않으면 계약을 취소하겠다는 통보였죠. 팀원들은 이미 퇴근 준비를 하고 있고, 관련 부서 담당자는 출장 중입니다. 이런 상황에서 어떤 리더는 2시간 만에 팀을 재정비해서 대응책을 마련하고, 또 어떤 리더는 월요일까지 혼란과 부담만 가중시킵니다.

그 차이는 무엇일까요? 우리는 지금 예측 불가능한 시대에 살고 있습니다. 경제, 기술, 조직 내부까지 모든 것이 빠르게 변하고, 그 변화는 복잡하게 얽혀 있죠. 그래서 요즘 리더에게 가장 중요한 역량 중 하나가 바로 위기 속 의사결정 능력입니다. 위기에는 정답이 없습니다. 그리고 위기일수록 정보는 부족하고, 시간은 촉박하며, 불확실성은 커집니다. 이때 필요한 것이 바로 명확한 우선순위 설정과 리스크 감내력입니다.

이런 위기 상황에서 리더가 가져야 할 '3빠 원칙'을 알아보겠습니다. 첫째, 빠르게 걸러내라. 판단보다 먼저 우선순위를 정해야 합니다. 위기 상황에서는 모든 것이 중요해 보이고 급해 보이죠. 그러나 이럴수록 먼저 해야 할 일은 '결정'이 아니라 '제거'입니다. 지금 가장 중요한 한 가지는 무엇인가? 이걸 지금 당장 판단해야 할 일인가? 조금 미뤄도 문제가 없을까? 위기 상황에서 의사결정의 핵심은 시간과 에너지를 어디에 쓸지를 결정하는 데 있습니다. 둘째, 빠르게 실행하라. 100점짜리 정답보다 70점짜리 실행안을 선택해야 합니다. 불확실성의 시대에는 완벽한 정보가 없기 때문에, 완벽한 정답을 찾는 시간 그 자체가 리스크가 됩니다. 지금 있는 정보로 최선의 선택은 무엇일까? 실행하면서 어떤 부분을 조정할 수 있을까? 위기에서의 리더십은 완벽함보다는 신속함과 유연성에 더 가깝습니다.

셋째, 빠르게 소통하라. 리스크를 숨기지 말고 정직하게 공유해야 합니다. 위기 상황에서 리더가 모든 걸 알고 있는 척하면 팀은 오히려 더 불안해집니다. "이 결정에는 이런 리스크가 있지만, 이런 기준으로 선택했습니다. 지금은 확실하지는 않지만 최소한 이 원칙을 가지고 가겠습니다." 이런 리더의 솔직함이 혼란 속에서도

팀의 심리적 안정감을 만들어 줍니다.

두 가지 사례를 살펴보겠습니다. 주요 시스템에 보안 이슈가 발견된 상황입니다. A 팀장은 정확한 영향 범위를 파악해야 한다며 IT, 보안, 법무팀에 상세 보고서를 요청했습니다. 3일 동안 회의만 7번 열었지만 최종 결정은 하지 못했고, 그 사이에 고객 불만이 폭증했습니다. 결국 경영진이 직접 개입하고 서비스를 중단시켰지만, 이미 브랜드에 대한 신뢰도는 크게 손상된 상태였습니다.

반대 사례를 볼까요? 같은 보안 이슈 상황에서 B 팀장은 즉시 세 가지 기준을 제시했습니다. 고객 안전 최우선, 브랜드 신뢰도 보호, 비즈니스 연속성 유지. 이 세 가지 원칙을 가지고 2시간 내에 임시 대응 방안을 결정하고, 고객에게는 솔직하게 상황과 예상 복구 시간을 공지했습니다. 해결책이 완벽하지는 않았지만, 고객들은 오히려 투명한 소통을 높이 평가했고, 일주일 내에 시스템을 안정화시킬 수 있었습니다.

이런 위기 속에서 효과적인 결정을 위한 체크리스트, 핵심 질문 5가지를 살펴보겠습니다.

첫째, 이 결정의 최우선 목표는 무엇인가?

둘째, 지금 필요한 건 결정인가, 아니면 추가 정보의 수집인가?

셋째, 이 결정이 가져올 리스크는 무엇이며, 그것은 감내 가능한 수준인가?

넷째, 최악의 시나리오는 무엇이며, 그에 대한 대비는 되어 있는가?

다섯째, 이 결정이 문제 해결뿐 아니라 팀의 몰입과 동기에 어떤 영향을 줄 것인가?

위기에서 가장 위험한 것은 위기 그 자체가 아니라, 완벽한 답을 찾으려다 아무것도 하지 못하고 타이밍을 놓치는 것입니다. 그렇기 때문에 완벽한 의사결정은 없지만, 빠르고 투명한 의사결정은 가능하다는 것을 기억하시기 바랍니다. 이 위기 속에서도 기회를 발견하시는 리더님들이 되시길 바랍니다.



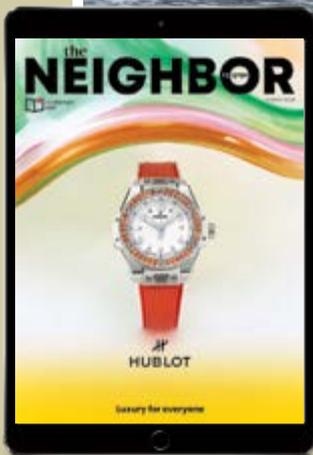
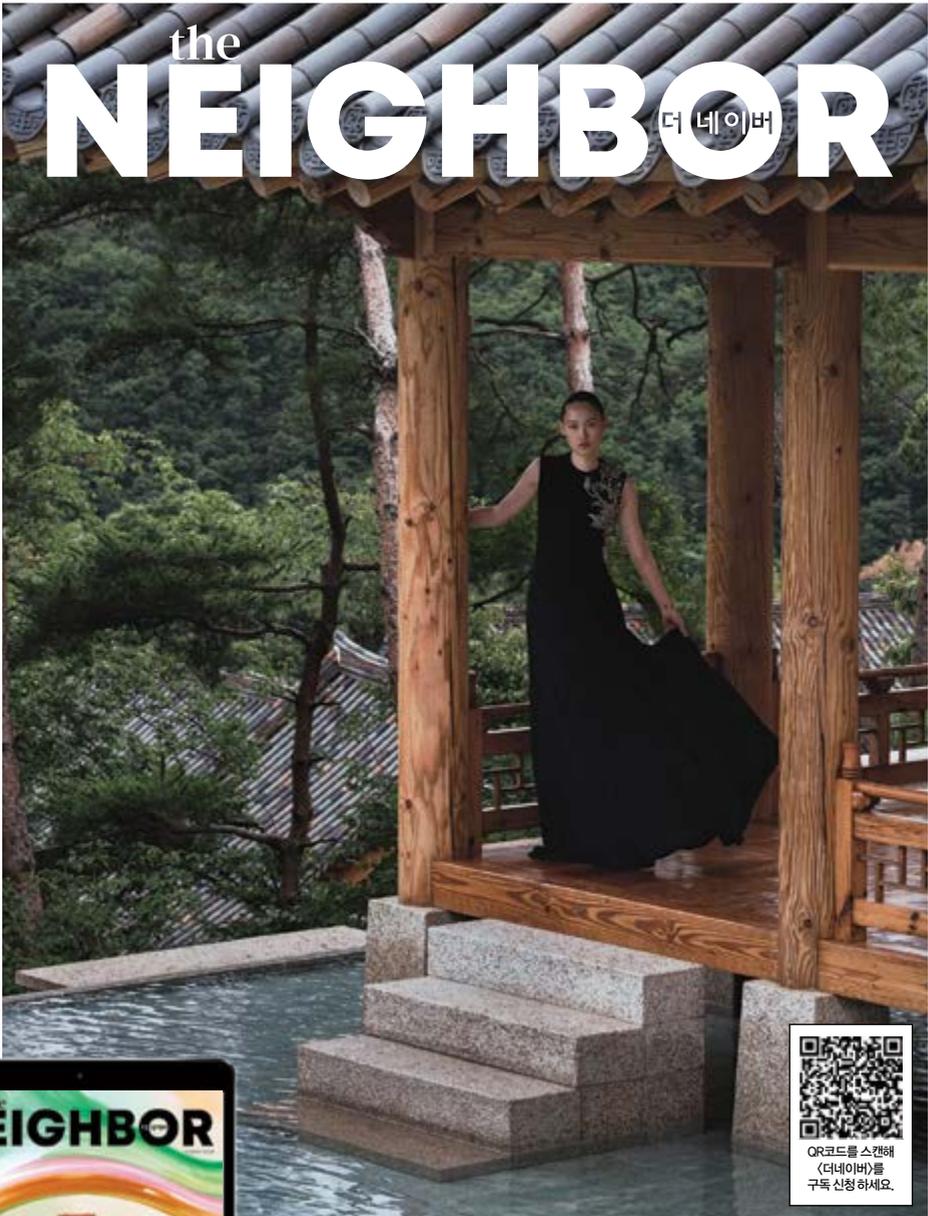
현대경제연구원

CreativeTV

CreativeTV는 현대경제연구원의 비즈니스 지식정보 서비스로 분야별 국내외 최고 전문가들의 노하우가 담긴 지식 콘텐츠입니다. 본문의 QR코드를 스캔하면 해당 영상 콘텐츠를 볼 수 있습니다.

the NEIGHBOR

더 네이버



QR코드를 스캔해
<더네이버>를
구독 신청하세요.

정기구독 문의 02-317-4825

theneighbor.co.kr

[neighbor.magazine](#)

[neighbor.magazine](#)

[@THENEIGHBOR_TV](#)

[theneighbormagazine](#)



www.theneighbor.co.kr



BANYAN TREE
CLUB & SPA SEOUL

60 Jangchungdan-ro, Jung-gu, Seoul 04605 Korea
Tel +82 2 2250 8000 Fax +82 2 2250 8009
e-mail clubandspa-seoul@banyantree.com
www.banyantreeclub.com