

강남은 식당의 평균 수명이 짧다. 자리 좋은 골목에 간판을 달고도 반년을 못 버티는 곳이 있는가 하면, 계단 밑 반지하에서 시작해 줄을 1시간 넘게 세우는 곳도 생긴다. 이 동네에서 신상 맛집을 추적한다는 건, 식당 하나하나를 점 찍는 일이 아니라 흐름을 읽는 일에 가깝다. 이번 지도 업데이트는 한동안 직접 다니며 먹고 기록한 결과를 바탕으로, 새로 뜨는 축과 조금씩 밀려나는 경계, 그리고 강남 찜오 후보군을 판별하는 기준을 반영했다.

지도는 단순한 핀 모음이 아니다. 예약 가능한지, 점심 전용 라인이 있는지, 와인 반입이 되는지, 개인실이 있는지, 가격대와 회전 시간, 주방의 스타일까지 데이터로 붙였다. 강남 찜오라고 불릴 만한 곳은 대개 이 정보들이 촘촘하다. 여기에 동네별 결을 더하니, 어느 날 갑자기 생긴 핫플이라는 말이 조금 덜 요란하게 들린다.

강남 찜오의 기준, 점수 너머의 신뢰

강남 찜오는 말 그대로 평균 별점 4.5를 넘나드는 집들을 가리키는 속어다. 플랫폼마다 평점 체계가 달라 절대값으로 재단하긴 어렵다. 그래서 평점은 출발점으로만 삼고, 다음의 기준을 겹쳐 본다. 리뷰 분포가 한쪽으로 쏠려 있지 않은지, 초반 이벤트성 방문 후 급락하지는 않았는지, 주방이 바뀐 흔적이 없는지, 운영 시간이 안정적인지, 메뉴가 계절을 타고 자연스럽게 변하는지. 테이블 간격, 소음, 발권 앱 유무 같은 생활 정보도 품질의 일부다. 결국 점수는 숫자고, 신뢰는 경험의 누적이다.

처음 가는 집일수록 직접 확인하는 건 몇 가지로 좁힌다. 주방에서 소금과 산미를 어떻게 쓰는지, 당을 숨기지 않는지, 퍼스트 바이트 이후 두세 입이 이어질 때 맛의 구조가 무너지지 않는지. 강남은 재료가 빠르게 들어오고 나가는 이점이 있지만, 조리의 유연함이 떨어지면 노출 시간이 늘어날수록 단점이 드러난다. 돈을 높인 간이나 향신의 과도한 레이어링이 좋은 예다. 반대로 하루에 정해진 수량을 지키며 리듬을 타는 집은 마감 직전에도 맛이 흔들리지 않는다.

현장에서 바뀐 지도 표시 규칙

이번 업데이트에서는 핀 색을 세 가지로 줄였다. 생태계를 체감하기에 이 편이 빠르다. 빨강은 신상, 초록은 안정권, 파랑은 관찰 대상. 신상은 오픈 6개월 이내이거나 주방 체제가 전면 교체된 경우를 뜻한다. 안정권은 1년 이상 큰 흔들림 없이 지표가 유지되는 곳. 관찰 대상은 초반 임팩트는 강하지만 아직 운영 데이터가 얇은 곳, 혹은 동 시간대 웨이팅 편차가 과한 곳이다. 동일 점포 라인업이 잦은 빌딩 1층, 혹은 팝업 성격이 강한 스폿은 별도의 표시를 부여해 장기 루트에서 뺐다.

또 하나의 변화는 동선 기반 묶음 추천이다. 회사원 점심 75분, 저녁 술 포함 150분이라는 현실적 시간 안에서 돌아갈 수 있는 라인을 엮었다. 테이블 턴오버 주기를 예측해 앞집에서 드링크를 먼저 시작하거나, 후식 카페 좌석을 미리 잡아두는 식으로 병목을 해소한다. 강남 찜오 지도를 쓸 때 체감 효율이 크게 오르는 지점이다.

신논현과 논현, 기세가 빠르게 옮겨 붙는 골목

신논현 사거리 주변은 초저녁의 표정이 매일 달라진다. 수서행 대로를 바라보는 면, 골목 안쪽 면, 그리고 우면산 방향으로 휘는 언덕길이 각기 다른 결을 만든다. 최근 반년 사이, 가벼운 술 한 잔에 맞춘 감칠 위주의 공유 주방형 바가 늘었다. 오픈 초기에는 소금과 산미를 과하게 밀어붙여 첫 입에 반응을 얻다가, 한 달쯤 지나 밸런스를 안으로 끌어당긴 곳이 성공했다. 이 지역은 퇴근 이후 첫 잔의 속도가 중요하다. 18시 이전 도착이 가능한 날이면 앉은 자리에서 주문이 바로 들어가는 가벼운 씨푸드 라인으로 시작하고, 주방 화력이 안정되는 19시 반 이후에 고온 조리 메인을 받는 편이 안전하다.

논현동 오래된 주택가를 낀 변두리에는 샤르퀴트리와 내추럴 와인을 전면에 내세운 작은 숭 겸 다이너가 몇 군데 생겼다. 아직은 관찰 대상이지만, 제품 회전이 빠른 곳은 주말 오후에도 냉장 쇼케이스가 단정하다. 굿 커팅의 햄과 거친 빵을 내는 곳이 의외로 저녁 예약 난도도 높다. 이런 집들은 전화보다는 DM이나 예약 폼으로 대화가 통하고, 2인 테이블 회전이 최고 90분을 넘지 않도록 설계되어 있다. 자리 욕심을 내지 않는 게 서로 편하다.

역삼과 테헤란로, 점심 전쟁터의 신상

역삼역 북측, 테헤란로를 끼고 들어간 직장가에는 런치 11시 30분부터 13시 30분까지 두 시간에 매출의 60퍼센트를 뽑는 집들이 있다. 신상은 보통 이 시간대를 과소평가한다. 초반엔 회전 설계를 단단히 못 해서 줄이 옆 골목까지 늘어나고, 그 여파로 오후 브레이크 타임이 길어진다. 이런 집은 첫 달의 화제성이 사라진 뒤 자리를 잡지 못한다. 반대로 점심에 단일 메뉴를 분절된 타임 슬롯으로 받는 집은 이 골목에서 오래간다. 강남 짬오 지도에서는 이런 런치 전용 강자들을 초록으로 묶었다. 가격대는 1만 3천에서 2만 5천 사이가 합리적이며, 식후 커피까지 포함해 45분 내에 빠져나갈 수 있어야 일상 동선에 수용된다.

테헤란로 남쪽 골목에서는 스페니시와 동남아 퓨전이 작게 튜다. 칠리 오일과 허브의 결을 무시하지 않고, 산미를 곡선으로 깎는 주방이 강하다. 이 계열은 재료 수급이 계절 타격을 크게 받아 여름과 겨울의 맛 편차가 있다. 지도 표시에는 계절성 주의 표기를 붙였다. 점심엔 풍성한 탄수화물 구성이 환대의 표시처럼 비치지만, 오후 피로를 부르는 포만감은 리스크다. 그래서 런치 메뉴의 탄수화물을 사이드로 분리 제공하는 곳을 우선 추천 라인에 올렸다.

압구정 로데오, 좁은 문을 통과한 집들

로데오의 신상은 화려한 오프닝에 비해 오래 버티는 곳이 적다. 임대료가 비용 구조를 압박한다. 그럼에도 강남 짬오 명단으로 남는 집은 하나의 테마를 깊게 파고들어 메뉴를 절제한다. 특히 레시피의 정교함을 오픈 키친에서 숨기지 않고 보여주는 곳이 신뢰를 얻는다. 조리의 노출은 심리적 안전을 준다. 손님이 기다리는 시간을 허용 가능한 경험으로 전환하는 능력이 이 동네에서는 생존과 직결된다.

최근엔 테이블 탑에서 직접 디밍되는 조명을 쓰는 작은 레스토랑이 늘었다. 사진에 덜 예쁘게 찍히지만, 음식의 색감이 조명의 포화에 묻히지 않는다. 이런 집들은 대개 와인 리스트도 단정하다. 무리하게 유명 생산지를 쓸어담지 않고, 음식 구성을 중심으로 라운드한다. 코르크지는 3만에서 5만 사이가 일반적이다. 시스템이 갖춰진 집이면 코르크지 정책이 메뉴 앞 페이지에 명료하게 적혀 있다. 규칙이 분명하면 테이블 매너도 안정된다.

청담, 화려함 뒤의 디테일 경기

청담은 강남 짬오의 하이엔드 무대다. 그러나 비싼 가격표가 높은 만족으로 이어지지 않는다. 주방이 손님과의 타협을 어디서 멈추는지, 그 선이 맛의 핵심을 흐리는지 관찰해야 한다. 디저트로 과하게 달콤한 피날레를 내는 곳은 코스 전체의 산미 구조가 흔들리는 경우가 많다. 와인 페어링을 강하게 권하는 집은 알코올 피로까지 고려해 산도를 완만하게 조절해야 한다. 링거처럼 알코올을 주입하듯 따라주면, 코스 마지막 두 접시에서 허가 둔해진다. 반대로 페어링 없이 물만 곁들여도 코스가 완결되는 곳은 요리의 밀도가 높다.

예약 방식도 체크 포인트다. 매달 1일 0시 오픈에 1분 컷으로 마감되는 집은 경쟁의 재미가 있지만, 스텝 소진이 빠르다. 한 달에 한두 번 웨이트리스트를 소량씩 푸는 집이 서비스 품질을 지키기 쉽다. 지도의 예약 아이콘은 그 리듬을 표현하기 위한 것이다. 강남 짬오의 신뢰는 결국 사람이 만든다. 사람의 지속 가능성을 무시하는 운영은 어느 순간 어그러진다.

삼성동과 봉은사로, 호텔권의 파생 효과

코엑스와 봉은사로 주변은 대형 행사와 전시장 스케줄에 민감하다. 신상 맛집은 행사 주에 인파를 받아내며 시험대를 통과한다. 주중 내내 좌석을 꽉 채우다가 행사 다음 주에 갑자기 텅 비는 집도 본다. 이런 스윙을 견디려면 지역 주민과 사무실 손님까지 고르게 끌어야 한다. 점심 세트와 주말 브런치, 평일 저녁 단품 라인업이 유연하게 흘러가야 한다는 얘기다. 브런치는 달걀이나 버터 향으로 승부를 보려다 단조로워지기 쉽다. 오일과 산도의 대화를 만들어 내는 집이 길게 간다. 같은 팬에서 올리브 오일만 쓰지 않고, 경쾌한 산을 가진 식초를 섬세하게 배합하는 주방은 오후까지 가벼운 컨디션을 만들어 준다.

Luxury Penthouse at Night with Jazz Relaxing Ambiance



호텔 바 출신 바텐더가 운영하는 소형 칵테일 바도 늘었다. 간단한 핑거푸드로 식사 대체를 제안하기보다, 이웃 레스토랑과 암묵적으로 손님을 주고받는 연대를 만든 곳이 살아남는다. 지도의 파랑 핀 중 일부는 바로 이런 협업형 스폿이다. 크게 보이는 성패의 관건은 거창한 레시피가 아니라, 사람들이 서로의 시간을 존중하는 방식을 운영에 녹였는지도.

서초, 교대와 방배, 생활권의 신상

서초와 교대 라인은 점심과 저녁의 결이 분명히 갈린다. 법조타운 수요 덕분에 정시 오픈과 정시 마감이 잘 지켜진다. 신상 맛집이 자리 잡으려면 늦은 밤보다 정갈한 점심 한 끼가 중요하다. 가격 대비 충실한 한 그릇, 깔끔한 피클과 맑은 국물, 그리고 결제의 민첩함이 승부처다. 저녁엔 근처의 소규모 선술집과 잘 연결된다. 이 동네의 강남 점오는 늘 크게 요란하지 않고, 메뉴판의 문장도 짧다. 셰프의 야망이 보이는 문장 대신, 고객의 안전을 보장하는 단어들이 있다. 소금은 국내산, 매운맛 조절 가능, 알레르기 안내. 이런 문장이 반가운 사람이라면 서초 쪽 지도가 맞다.

방배 쪽은 주민 밀착형 베이커리와 패티세리가 자주 생겼다. 디저트의 성패는 당도의 직설성보다 식감의 미세 조정에서 갈린다. 버터가 남기는 온도의 흔적을 어떻게 숨기느냐, 과일의 수분을 어떻게 견인하느냐, 이 작은 결이 돌아서서 또 방문하게 만든다. 지도에 붙인 메모에는 크루아상 단면의 층수나 타르트 크러스트의 분절감 같은 세목도 있다. 달콤함을 경계하는 사람에게 유용하다.

잠원과 고속터미널, 환승 허브의 실용성

고속터미널은 사람들이 모였다가 흩어지는 곳이다. 잠원 쪽 주거지와 연결되는 골목으로 들어가면 작고 단단한 식당이 보인다. 신상은 여기서 출발해 반포대교 방향으로 번지기도 한다. 환승 러시에 지지 않으려면 메뉴를 무겁지 않게 구성해야 한다. 포만감을 주되 피로감을 남기지 않는 메뉴가 환영받는다. 생각보다 많은 신상이 밥의 수분이나 국물의 염도를 비상식량처럼 설계한다. 한 끼의 음악이 끝났을 때 입안에 정적이 남는 집이 좋다. 이 지역의 강남 점오 기준에서는 한식과 아시아식이 유리하다. 자연스럽게 그릇이 비워지는 리듬을 만드는 장르이기 때문이다.

과열과 소진 사이, 하이프를 구별하는 법

신상은 초반에 늘 반짝인다. 줄이 길고, 피드가 넘치고, 의미가 부여된다. 그럴수록 냉정해진다. 열광의 초점을, 기본기의 완성도 쪽으로 옮겨 보는 편이 정확하다. 요란한 소스 뒤에 남는 주재료의 질감, 장시간 조리의 매끈함, 서빙의 일정함 같은 요소들은 과장이 어렵다. 한두 번의 성대한 저녁보다, 월요일 저녁의 평온함이 진짜다. 강남 점오 지도에서 빨강이 초록으로 바뀌는 순간을 유심히 관찰하면, 언제 홍보가 끝나고 운영이 시작됐는지 보인다.

또 하나는 리뷰의 언어다. 초반 리뷰는 익숙한 표현을 벗어나지 못한다. 맛있다, 가성비 좋다, 분위기 예쁘다. 한 달을 지나면 언어가 구체화된다. 국물의 밀도, 고기의 숙성 감도, 반죽의 발효 냄새 같은 말이 보인다. 구체는 거

짓말을 잘 못한다. 이 변화가 발생하지 않는 신상은 시간이 지나면 수면 아래로 내려간다. 지도에서는 그런 흐름이 관찰 대상의 범주로 묶인다.



예약, 웨이팅, 그리고 타이밍

신논현의 술집 대부분은 앱 기반 대기 등록을 쓰고, 청담의 파인다이닝은 월 단위 사전 예약에 의존한다. 역삼의 런치는 현장 줄서기가 아직 유효하다. 이 모든 곳을 한 지도로 묶어도 실전에서는 개인의 리듬이 더 강력하다. 오전에 회의가 몰린 날이면 저녁의 긴 코스는 접어두는 식의 선택. 지도가 현실과 화해하려면, 예약과 웨이팅에 대한 몇 가지 원칙이 필요하다.

- 예약은 화요일과 수요일 초저녁 슬롯을 노린다. 서비스 팀의 컨디션이 좋고, 주방의 전날 피로가 적다.
- 웨이팅은 오픈 10분 전 도착을 기본으로, 동행이 많을수록 앞 순서를 맡길 사람을 정한다.
- 취소표는 당일 오후 4시 전후에 나온다. 콜백을 받기 위해 휴대폰 알림을 켜두고, 거리 15분 이내에 있어야 한다.
- 코르키지는 규정이 명확한 곳만 쓴다. 규정이 흐릿하면 테이블의 흐름이 깨진다.
- 단체 모임은 개인실 여부보다 테이블 레이아웃을 우선 확인한다. 6인 이상이면 코너 테이블의 방해 요소를 체크한다.

이 다섯 가지는 강남에서 시간을 덜 소모하는 데 도움이 된다. 좋은 식당을 선택하고도 동선에서 지치면, 기억은 쉽게 악화된다. 예약과 웨이팅의 기술은 기억을 지키는 일이다.

가격대와 가치, 강남에서의 합리

강남 점심급이라면 가격이 일정 수준 이상일 거라고 단정하기 쉽다. 실제로는 1만 5천에서 2만원대의 점심 한 그릇이 훌륭한 만족을 준다. 저녁은 술을 포함하면 1인 4만에서 15만까지 스펙트럼이 넓다. 이 구간에서 가치는 조리의 난이도와 준비 시간, 그리고 서비스의 밀도에 의해 결정된다. 테이블 사이가 넓고, 주문의 피드백이 빠르며, 물과 빵, 사이드의 보충이 자연스러운 집은 값어치가 있다. 반대로 비싼 접시를 내면서 소음 관리가 안 되거나, 주문의 누수가 잦은 집은 비용의 대응 가치를 잃는다.



재료비가 빠르게 오르는 시기라면, 신상은 메뉴판의 유연함으로 대응해야 한다. 가격을 바로 올리기보다, 그날 재료 상태에 따라 구성을 미세하게 바꾸는 편이 낫다. 손님은 변화를 눈치챈다. 그러나 변화의 이유가 미각으로 납득되면 불만이 아닌 신뢰로 남는다. 이 점에서 오픈 키친의 소통은 여전히 강력한 무기다.

혼밥, 소규모 모임, 그리고 대형 자리

강남의 식탁은 혼밥부터 10인 이상의 자리까지 돌아간다. 혼자 먹기 좋은 신상은 카운터가 있고, 주문의 단위가 명료하며, 식사 속도의 개인차를 허용한다. 소규모 모임은 조명의 밝기와 배경 소음의 질이 중요하다. 음악의 장르가 아니라 사람의 목소리가 어디에 놓이는지 듣는다. 대형 자리는 메뉴의 격차를 줄이는 능력이 핵심이다. 특정 메뉴만 뛰어나고 나머지가 [압구정 찜오](#) 평범한 집은 큰 자리에서 균열이 난다. 세어 플레이트 중심의 구성에 선 나눌 때 무너지는 음식이 치명적이다. 포크를 넣어도 형태가 유지되는 접시, 집게로 잡아도 맛의 균형이 흐트러지지 않는 접시를 중심으로 조합한다.

이런 요소를 지도 메모로 남겨 두면, 다음 번 예약 때 크게 도움이 된다. 신상일수록 메뉴 간 편차가 있다. 편차를 수습하는 건 손님의 몫이 아니다. 그 집의 다음 시즌에 맡길 일이다.

채식, 알레르기, 그리고 배려의 문장

채식 옵션의 진정성은 표기보다 장을 보면 드러난다. 육향을 대체하려고 과도한 훈연 향을 덧칠하면 입안이 씁쓸해진다. 버섯과 견과, 곡물의 결을 적절히 겹쳐 식감의 만족을 키우는 집이 잘한다. 알레르기 안내는 이제 필수다. 달걀, 우유, 견과, 갑각류 표기를 메뉴판에 분명히 적고, 대체 가능 여부를 미리 고지하는 집은 신뢰를 얻는다. 강남 찜오 지도에서 초록으로 남는 집들은 이 부분이 단단하다. 배려는 곧 운영 능력이다.

실전에서 지도 활용하기, 동선 하나로 압축한 예시

평일 저녁, 신논현에서 시작해 압구정으로 넘어가는 150분짜리 동선. 퇴근이 18시에 끝난다 치면 택시는 20분 내외. 첫 집에서 가벼운 해산물과 산도 높은 글라스를 한 잔, 45분 내에 빠져나오고, 두 번째 집에서 고온 조리 메인을 나이프가 잘 들어가는 굵기로 60분. 마지막으로 조용한 디저트 카페나 작은 바에서 30분. 이때 첫 집과 세 번째 집은 예약이 없어도 동선이 저항하지 않는 곳을 고른다. 두 번째 집은 반드시 예약한다. 동선을 그릴 때 중요한 건 거리보다 리듬이다. 사람의 체력은 음식의 리듬에 따라서도 소모된다.

주말 점심, 역삼의 런치 강자에 11시 35분 도착. 단일 메뉴라 회전이 빠르니 12시 15분에 계산. 커피는 3분 거리 테이크아웃, 택시로 봉은사로를 넘어 소형 미술 전시를 40분 보고, 봉은사 앞에서 조용한 차 한 잔. 이 루트는 식사 이후의 감각을 산뜻하게 정리한다. 강남 찜오 지도에서 점과 점을 잇는 가장 좋은 방법은, 다음 장소의 첫 10분을 떠올려 보는 것이다. 식사를 끝낸 직후, 어떤 표정과 속도로 다음 자리에 들어가고 싶은지 스스로에게 묻는다.

운영의 지속 가능성, 셰프와 팀의 리듬

신상 맛집의 초기 에너지는 셰프의 질주에서 나온다. 그러나 그 에너지는 팀이 흡수해야 지속 가능해진다. 강남의 인력 시장은 빠르고 가혹하다. 서브 셰프가 이탈하면 바로 맛이 기복을 보인다. 이 변화를 손님이 읽는 데는 오래 걸리지 않는다. 같은 메뉴인데 소금의 투입이 반 박자 빨라지거나, 소스의 마운트가 눈에 띄게 줄어들기 시작한다. 지도 업데이트는 이런 변화를 포착하는 순간이기도 하다. 초록에서 파랑으로, 혹은 파랑에서 초록으로의 전환은 한밤중의 충동이 아니라 쌓인 기록의 결과다.

서비스 팀도 마찬가지다. 처음엔 밝고 힘이 넘치지만, 두 달째부터 목소리의 톤과 동선의 정리가 흔들리면 경고 신호다. 이 신호가 보이면 정중히 물어본다. 최근 인력 변동이 있었는지, 브레이크 타임을 조정할 계획이 있는지. 답이 명료하면 희망이 있고, 얼버무리면 한동안 관찰 대상에 두는 게 맞다.

가성비의 미학, 그리고 오래가는 집의 공통점

강남에서 값이 싸다는 건 절대적 개념이 아니다. 같은 돈을 쓰더라도 남는 게 무엇인지가 핵심이다. 마음이 남는 집은 보통, 다음의 네 가지를 가진다. 첫째, 테이블에 앉은 순간부터 떠날 때까지의 작은 마찰을 부드럽게 지운다. 둘째, 메뉴의 중간 지점에 작은 경쾌함을 배치해 피로를 풀어준다. 셋째, 마지막 한 입이 지나치게 달거나 짜지 않다. 넷째, 계산대에서의 작별 인사가 진짜다. 강남 찜오라는 말이 과장처럼 들릴 때도 있지만, 이 네 가지를 가진 집이라면 점수나 별과 상관없이 추천할 이유가 충분하다. 신상이라면 더더욱.

지도 쓰는 법, 현장에서 바로 통하는 팁

- 지도에서 빨강 핀은 날씨와 요일의 영향을 크게 받는다. 비 오는 평일에 시도하면 웨이팅이 절반으로 줄어든다.
- 초행이면 구글과 네이버 지도를 동시에 켜다. 골목 명칭이 다르게 표기된 곳이 여전히 존재한다.
- 주차가 필요하면 사전에 건물 주차 시스템을 확인하고, 대리 기사 호출 반경을 체크한다.
- 두 집 이상을 연속 방문할 때는 두 번째 집의 첫 메뉴를 가볍게 주문할 준비를 한다. 주방과 속도를 맞추려면 시작이 중요하다.
- 피크 시간에 자리를 오래 점유하지 않겠다는 의사를 초반에 서비스 팀과 공유한다. 서로가 편하다.

지도는 결국 사람 사이의 약속을 돕는 도구다. 약속을 잘 지키는 집은 오래간다. 그 집을 알아보는 눈은 먹는 사람의 리듬에서 나온다. 강남의 신상은 빠르게 나타나고 사라진다. 그러나 강남 찜오로 오래 남는 집은 늘 비슷한 면모를 보인다. 잠깐의 불꽃이 아니라, 일정한 호흡과 온도로 시간을 태운다.

마지막으로, 이번 업데이트의 뼈대

이번 강남 찜오 신상 맛집 지도 업데이트는 동선 중심의 추천, 운영 리듬에 대한 기록, 그리고 현실적인 대기과 예약 전략을 반영했다. 핀의 색과 메모의 언어를 단순화했고, 가격대와 서비스 밀도를 함께 봤다. 신상은 화려하고 감각적이다. 하지만 지도를 닦아내고 보면 남는 건 늘 비슷하다. 잘 익은 소금, 균형 잡힌 산, 자기 호흡을 아는 주방, 기분 좋은 눈맞춤, 그리고 그날의 한 끼가 다음 날의 삶을 가볍게 만들어 주는 경험. 이 조건이 충족되면, 강남 어디에 있어도 그 집은 강남 찜오다.

새로운 핀은 계속 찍힐 것이다. 어떤 핀은 며칠 만에 사라질 테고, 어떤 핀은 계절을 건너 초록으로 변할 것이다. 지도를 따라 걷는 일은 설렘과 학습이 동시에 일어난다. 정답은 없다. 다만, 좋은 식당을 알아보는 정확도는 분명히 올라간다. 그 정확도가 쌓이면, 강남의 밤도 낮도 더 다정해진다.