

ShinhanCard x TRANSPORTER

D-day 를 위한 맥주 맛집

Season 7



서울

플레이볼(신논현)
보리마루텀하우스(종로)
에일크루(연남동)
비어플라주(선릉)

경기 / 인천

슬로스브루잉(인천)
맥다방(경기 일산)
카페 에리아(경기 분당)

지방

진주텀룸(경남 진주)
노매딕브루잉(전북 전주)
비아 브루어리(광주광역시)

1

플레이볼



서울특별시 서초구 사평대로55길 37, 1F



2010년부터 이어져 온 사랑받는 비어펍. 8종의 드래프트비어와 30여종의 바틀, 캔 맥주를 보유하고 있어 다채로운 맥주를 맛볼 수 있다. 특히 2013년 하이네켄 내셔널 바텐더 파이널 대회에서 TOP12, 2014년 TOP24에 선정되었을 뿐만 아니라 2015년 네덜란드 암스테르담에서 열린 하이네켄 글로벌 바텐더 파이널 대회에 한국대표로 참가하여 TOP10에 선정된 바 있는 비어 마스터가 운영하고 있는 만큼, 차원이 다른 하이네켄 생맥주를 마실 수 있는 것으로 유명하다. 펍 내부에 있는 여러 대의 모니터를 통해 각종 스포츠를 즐기며 신선한 맥주를 마셔보자.



추천 메뉴

맥주 : 하이네켄(라거, 5.0%) - 마스터가 푸어링해주는 차원이 다른 하이네켄
음식 : 구운 야채와 소세지 - 별집 소세지의 다섯가지 맛과 구운 야채

서울특별시 종로구 자하문로2길 20, 2F



국내외 다양한 수제맥주를 마실 수 있는 펍과 바틀샵을 함께 운영하고 있는 강북 최대 규모의 수제맥주 전문점. 15종의 드래프트 비어와 200종 이상의 캔/바틀 맥주를 구비하고 있어, 맥주의 세계가 궁금한 맥린이에게도, 희소성있는 맥주를 찾는 맥잘알에게도 환영받는 곳이다. 또한 혼술하기에도 좋은 곳이니 부담없이 둘러보자. 수제맥주에 대해 풍부한 지식을 가지고 있는 사장님에게 맥주 추천을 받아 피맥 페어링을 즐겨도 좋다.



추천 메뉴

맥주 : CBS2019(임페리얼 스타우트, 11.6%) - 초콜릿, 커피, 메이플, 베일의 깊고 풍부한 맛을 느낄 수 있는 흑맥주로, 국내에 극소량만 수입되었다(재고 확인 후 방문하시기 바랍니다)

음식 : 페퍼로니 웻지감자 피자 - 페퍼로니와 치즈, 루꼴라가 듬뿍 올라간 페퍼로니 피자에 감자튀김을 추가한 인기 메뉴

3

에일크루

TAPROUS
ALEGREW
CRAFT BEER

서울 마포구 와우산로37길 7



IPA맥주를 사랑하는 부부가 연남동 경의선책거리에 만든 텃하우스. 대형 로즈마리 나무와 행잉플랜트 등으로 꾸며진 아름다운 테라스가 돋보이는 곳으로, 연남동의 풍경과 싱그러움을 만끽하며 맥주를 마실 수 있다. 맛있는 피자과 훌륭한 맥주를 즐길 수 있는 공간을 꿈꾸며 70여가지에 달하는 수제맥주를 큐레이션하여 선보이고 있으며, 올해는 대한민국을 대표할 IPA를 출시하기 위해 야심차게 준비하고 있다.



추천 메뉴

맥주 : 홉스플래쉬(뉴잉글랜드IPA, 6.7%) - 국내 브루어리 '플레이그라운드'에서 양조한 화려하고 농익은 오렌지 빛깔과 열대과일향이 돋보이는 밸런스 좋은 에일

음식 : 하프앤하프피자 - 페페로니와 감자튀김이 반반씩 토핑되었으며 수제 스파이시 소스와 치즈, 각종 토핑의 조화가 훌륭하다

4

비어플라주



서울특별시 강남구 봉은사로 447



수제맥주를 사랑하는 대표가 2016년부터 운영하고 있는 탭하우스&바틀샵. 섬세한 맥주 큐레이션과 서비스로 많은 단골을 양산하며 사랑받고 있다. 특히 마니아층이 형성되어 있는 сау어(SOUR) 에일과 IPA 맥주를 다양하게 구비해놓고 있다고. 분위기 좋은 야외 테라스도 준비되어 있으니 빌딩숲을 이루는 도심 속에서 여유로움을 느끼며 맥주 한잔 마시고 싶다면 찾아가보자. 사랑스러운 반려견 토리와 테리를 만날 수 있어 더욱 반갑다.



추천 메뉴

맥주 : 커피부스트(임페리얼 포터, 10.8%) - 서산의 칠홉스브루잉과 함께 커피 몽타주 원두를 사용하여 만든 포터 맥주

음식 : 치아바타 피자 - 주문 즉시 만드는 미니 피자

인천광역시 중구 영종대로 166 솔리움센텀스카이 214호



‘슬로스(Sloth)’는 ‘나무늘보’라는 뜻으로, 바쁜 일상을 살아가는 현대인이 여유를 찾을 수 있기를 바라는 마음이 담겨있다. 이국적인 인테리어로 꾸며진 여유로운 공간에서 수제맥주와 와인, 셰프의 손길이 닿은 레스토랑급의 이탈리아 푸드를 그야말로 ‘슬로스’처럼 즐겨보자. 또한, 슬로스는 수제맥주와 함께 할 수 있는 요가앤비어, 야외 데크 바비큐 파티 등을 진행하기도 하며, 문화 전달자로서의 펍의 역할을 잘 해석하고 수행하고 있는 매력적인 곳이다.



추천 메뉴

맥주 : 새소리(블론드에일, 4.7%) - 평창 화이트크로우 브루잉과의 콜라보로 양조한 시그니처 맥주. 은은한 얼그레이티향과 시트러스함이 매력적이다.

음식 : 리코타 새싹피자 - 셰프가 도우부터 토마토 소스, 리코타 치즈까지 정성껏 만들어내어 맛과 건강을 모두 챙긴 슬로우푸드



경기도 고양시 일산서구 고양대로672번길 21



일산역과 가까운 거리에 위치하고 있어 접근성이 좋고, 7가지의 드래프트 비어를 비롯해 다양한 바틀/캔맥주를 구비하고 있어 일산 주민들에게 크게 사랑받고 있는 펍. 아담한 규모의 단일 건물에 위치하고 있어 아기자기한 느낌을 풍기는 외관은 물론, 각종 브루어리의 소품과 포스터 등이 빼곡한 내부도 구경하는 재미가 쏠쏠하다. 한정판 맥주의 소식이 궁금하다면 맥다방 인스타그램이나 카카오톡 채널을 통해 예약 가능하다는 팁도 덧붙인다.



추천 메뉴

맥주 : 두체스 드 브루고뉴(플랜더스 레드에일, 6.2%) - 풍부한 체리향과 산미로 인해 와인의 풍미를 느낄 수 있는 섬세한 맛의 벨기에 맥주

음식 : 치즈 플레이트 - 다양한 치즈와 견과류, 벌꿀, 비스킷 등을 함께 즐길 수 있는 모듬 플레이트

경기 성남시 분당구 판교역로18번길 12 지하 1층



경기 판교의 아름다운 백현동 카페거리에 위치하고 있는 카페 겸 펍. 개방감있는 지하 구조를 활용하여 다른 곳에서 보기 어려운 독특한 공간감을 느낄 수 있다. 상들리에와 은은한 노란빛 조명 등으로 고풍스럽게 꾸며진 앤틱한 공간이 아름다우며, 야외로 이어지는 분위기 좋은 테라스와 넓은 벽면을 십분 활용한 벽면을 통해 흘러나오는 영화가 더욱 분위기를 돋워준다. 정성스런 핸드메이드 메뉴와 다양한 수제맥주, 와인 등을 두루두루 맛볼 수 있다.



추천 메뉴

맥주 : 트리 폰테이넌 퀴베 알만드 앤 가스통(괴즈, 5.5%) - 인위적이지 않은 산미와 자연 효모가 주는
 프루티하고 플로럴한 아로마와 우아한 탄산이 돋보이는 프리미엄 맥주
 음식 : 72시간 숙성프렌치토스트 - 에리아만의 레시피로 숙성시킨 속까지 촉촉하고 부드러운
 프렌치토스트



경상남도 진주시 신평공원길7번길 12



천년 고도의 문화도시 '진주'에 최초로 오픈한 국내 수제맥주 전문 탭룸. 논개가 왜장을 안고 뛰어내렸다는 진주의 명물, 진주성 축석루 누각에 청사초롱이 걸려있는 모습을 모티브로 하여 디자인한 로고가 진주의 색깔을 뽐낸다. 한옥풍의 아늑한 실내 공간에서 진주에 연고를 둔 크루들이 운영하고 있어 진정한 진주 로컬을 느낄 수 있는 곳. 전국 곳곳의 훌륭한 수제맥주를 섬세하게 큐레이션하고 있어 호평을 받고 있으며, 한옥 느낌 가득한 목재를 사용한 실내와 대조되는 유럽풍의 파사드가 풍기는 오묘한 조화 역시 주목해 볼 포인트다.



추천 메뉴

맥주 : 벨지안워트(벨지안화이트, 5.0%) - 오픈 이후 6개월만에 2천잔 이상 판매된 핸드앤몰트의 밀맥주
음식 : 배초향 스파게티 (Korean Mint Spaghetti) - 오직 경남에서만 즐겨 먹는 배초향(방아잎)으로 만든 페스토와 베이컨 스테이크의 풍미를 느낄 수 있는 오일 파스타



(노매딕브루잉 컴퍼니) 전북 전주시 완산구 전라감영3길 12-10

(노매딕 비어가든) 전북 전주시 완산구 향교길 57



우리나라 전통의 매력을 품고 있는 전북 전주에서 미국 미시간에서 온 헤드브루어가 운영하고 있는 브루어리라는 점에서 독특하다. 8-9종에 달하는 자체맥주를 보유하고 있으며 크림에일, 사워 등 다양한 스타일을 두루두루 맛볼 수 있다. 2019년 4월에 오픈한 브루펍은 전주 웨딩의거리쪽에, 10월에 오픈한 비어가든은 한옥마을쪽에 위치하고 있는데 어느쪽으로 가도 특유의 한옥 인테리어와 해외의 자유분방함이 동시에 느껴져 좋다.



추천 메뉴

맥주 : 글램핑 (크림에일, 6%) - 심플하고 청량한 목넘김으로 남녀노소 모두 맛있게 즐길 수 있는 에일
음식 : 수제 소시지 - 지리산 순종 버크셔를 가공하여 부드러운 식감과 풍미를 내는 메뉴

10 비아 브루어리



광주 광산구 임방울대로826번길 47, 2F



광주의 수제맥주 문화를 선도하고자 하는 포부를 가지고 작년 말에 등장한 신생 브루어리. 넓은 규모를 자랑하는 브루펍 내부는 풍등을 연상케하는 노란빛 조명과 플랜테리어, 물이 흐르는 연출, 새장처럼 연출한 좌석 등 독특한 인테리어로 누구에게나 특별하게 어필한다. 자체 맥주는 물론, 다양한 게스트비어를 보유하고 있어 광주의 맥주애호가들에게 사랑을 듬뿍 받을 것으로 보인다.



추천 메뉴

맥주 : 비아 골든에일(에일, 4.5%) - 시트라홉으로 포인트를 주어 마시는 사람마다 각각 다른 과일맛을 느낄수 있는 맛이 깊은 맥주

음식 : 파히타 플레이트 - 수비드로 조리한 소고기와 볶은 새우, 닭고기, 각종 야채를 토띠야에 싸서 취향대로 먹는 음식