



카페보라

한국적인 색채, 건강한 디저트 그리고 따뜻한 미소



Korean color, healthy dessert, and a warm smile.



삼청본점 서울특별시 종로구 소격동 종로구 149-5
동탄대로점 경기 화성시 동탄대로14길 6-46
대전점 대전 유성구 문화원로 146번길 2
서울사무소 서울특별시 한남대로28길 27
본사 및 공방 서울 송이로33길 18 1층

LOS ANGELES
450 S WESTERN AVE #308, LOS ANGELES, CA 90020
STORE HOURS : AM12 ~ PM21:30
TEL : +1 213-252-8700

BANGKOK
SIAM PARAGON 4 FL. RAMA1 RD.
TEL : +66 92 249 7628

목 차

CONTENTS

04

From the Nature

물 한방울까지
자연의 것으로

06

BING-SU

보라의 대표 메뉴,
빙수

08

ICECREAM

정성으로 빚은
아이스크림

10

DESSERT

즐거움을 더한
먹을거리

12

BEVERAGES

사계절을 담은
마실거리

16

BORA IN WINTER

겨울의 보라

20

BORA OF THE WORLD

세계 속의 보라

22

OUR STORY

브랜드 스토리

고귀한 그 이름

보라

남빛과 자주빛이 섞인 고귀한 색,
보라는 예로부터 왕실의 색으로 불렸습니다.
조선시대 보라색 염료인 자초가 쌀 열 말에 이를 정도로 귀했던 이유는
보라의 의미가 그만큼 영롱하고 고귀한 가치를 품었기 때문입니다.

보라는 이러한 가치를 담아
전 세계 고객에게 사랑 받는
디저트 브랜드가 되겠습니다.

물 한방울까지 자연의 것으로

보라의 디저트는 자연의 것 그대로를 가져오기 위해 노력합니다.
해풍으로 키운 국내산 자색고구마, 청정지역에서 키운 목장 우유, 최상급 말차까지
자연이 키운 좋은 재료만 고집하며 짙은 디저트를 지어냅니다.



계절감을 살려 사랑방 손님께 지어낸 정갈한 다과 한 상.
작은 스푼에 담긴 보라의 정성은 바로 이런 마음입니다.
완성 제품을 쓰지 않고 오랜 시간을 곁을 지켜 만든 보라의 디저트는
한 입에서부터 전해지는 미소와 환희,
바로 그 하나만을 바라봅니다.

국내산 자연재배
자색고구마

제주산 최상급
유기농 말차

청정지역 목장
우유와 연유

10시간을 끓여 담은
국내산 팥



빙수

Bing-su



보라빙수 Purple Sweet Potato Iceflakes 红薯刨冰

국내산 자색고구마 100%로 만든
카페보라 대표 빙수
/ 6,900원



밀크팥빙수 Milk & Redbean Iceflakes 红豆刨冰

직접 삶은 국내산 팥과 신선한 우유로 만든
전통 빙수
/ 6,500원



딸기빙수 Strawberry Iceflakes 草莓刨冰

신선한 딸기로 만든 아이스크림을 토핑한
상큼달콤한 빙수
/ 6,900원



말차빙수 Matcha Iceflakes 绿茶刨冰

최상급 유기농 말차로 만들어
깊은 향이 살아있는 빙수
/ 6,900원



수삼빙수 *시즌한정 Ginseng Iceflakes 人蔘刨冰

인삼 한뿌리와 대추, 꽃감, 금가루가 토핑된
보양빙수
/ 8,000원



단호박빙수 *시즌한정 Pumpkin Iceflakes 甜南瓜刨冰

달콤한 호박으로 앙금을 낸
건강한 빙수
/ 6,900원

빙수 메뉴를 주문하시면
자색고구마칩과 추가 앙금이
무료로 제공됩니다.

아 이 스 크 림

IceCream

보라의 아이스크림은 청정 목장에서 가져온 우유에
국내산 자색고구마와 최상급 말차 등을 더해 깊은 풍미를 가지고 있습니다.



보라 소프트아이스크림

Purple Sweet Potato Soft Icecream 红薯软冰淇淋

국내산 자색고구마 100%로 만든 카페보라 대표 아이스크림
/ 3,500원



땅콩 소프트아이스크림

Peanut Soft Icecream 花生软冰淇淋

고소하고 달콤한 땅콩의 풍미가 가득한 아이스크림
/ 3,500원



딸기 소프트아이스크림 *시즌 한정

Strawberry Soft Icecream 草莓软冰淇淋

상큼하고 달콤한 딸기를 베이스로 한 아이스크림
/ 3,500원



말차 소프트아이스크림 *시즌 한정

Matcha Soft Icecream 绿茶软冰淇淋

최상급 유기농 말차로 만들어 깊은 향이 살아있는 아이스크림
/ 3,500원



보라 스쿱 아이스크림

Purple Sweet Potato Icecream 红薯冰淇淋

포장과 선물이 가능한 부드럽고 달콤한 보라 스쿱 아이스크림



말차 스쿱 아이스크림

Matcha Icecream 绿茶冰淇淋

포장과 선물이 가능한 부드럽고 달콤한 말차 스쿱 아이스크림

먹을거리

Dessert

보라의 디저트는

한국 전통의 색을 서양의 재료에 더해 건강하고 더 맛있는 디저트를 빚습니다.



보라 티라미수 Purple Sweet Potato Tiramisu 红薯提拉米苏

마스카포네 크림치즈가 녹아있는 자색고구마 티라미수
/ 6,500원



말차 티라미수 Matcha Tiramisu 绿茶提拉米苏

마스카포네 크림치즈가 녹아있는 말차 티라미수
/ 6,500원



딸기 티라미수 *시즌한정 Strawberry Tiramisu 草莓提拉米苏

마스카포네 크림치즈와 상큼한 딸기크림이 어우러진 티라미수
/ 6,500원



티라미수 포장

층층이 쌓인 빵과 크림이 인상적인 포장용 티라미수



자색고구마칩 Purple Sweet Potato Chips 红薯片

바삭한 자색고구마를 설탕과 구워
달콤한 건강간식
/ 봉투 4,000원



보라스프레드 Purple Sweet Potato Spread 红薯差价

자색고구마와 생크림을 베이스로 한
부드럽고 달콤한 스프레드

그 외 베이커리 메뉴

앙버터 우유식빵
Milk Bread with Butter 牛油面包

앙버터 먹물식빵
Black Bread with Butter 黑牛油面包

초코 콰배기
Chocolate Twisted Bread Stick 巧克力麻花

인절미 머랭쿠키
Injeolmi Meringue Cookie 黏糕蛋白酥曲奇饼

마 실 거 리

Beverages

여름과 겨울, 봄과 가을 어느 계절에나 즐길수 있는
시원하고 따뜻한 **보라**의 음료



유자탄산수 Citron Sparkling Water 柚子

직접 내린 신선한 탄산수에
유자청을 더한 음료
/ 6,500원



매실탄산수 Green Apricot Sparkling Water 梅子

직접 내린 신선한 탄산수에
매실청을 더한 음료
/ 6,500원



자두탄산수 Plum Sparkling Water 李子

직접 내린 신선한 탄산수에
자두청을 더한 음료
/ 6,500원



오미자탄산수 Korean Wild Berry Sparkling Water 五味子

직접 내린 신선한 탄산수에
오미자청을 더한 음료
/ 6,500원



보라우유 Purple Sweet Potato Milk 红薯牛奶

분말을 쓰지않아 깊고 풍부한
순수 자색고구마 우유
/ 4,800원



말차우유 Matcha Milk 绿茶牛奶

최상급 제주 유기농 말차가 들어간
녹차애호가의 우유
/ 4,800원



땅콩우유 Peanut Milk 花生牛奶

분말을 쓰지않아 깊고 풍부한
순수 땅콩 우유
/ 4,800원



딸기우유 *시즌한정 Strawberry Milk 草莓牛奶

신선한 딸기가 씹히는
달콤새콤한 우유
/ 7,000원



꽃초코 *시즌한정 Bloom Hot Choco 花热巧克力

핫초코에 마쉬멜로우 꽃을 띄워 피우는
사랑의 음료
/ 6,500원



보라떼 Purple Sweet Potato Latte 红薯拿铁

국내산 자색고구마를 진득하게 내려 담은 라떼
/ 5,000원

크림보라떼 with Cream 添加鲜奶油 / 5,500원



말차라떼 Matcha Latte 绿茶拿铁

최상급 말차를 진득하게 내려 담은 라떼
/ 5,000원

크림말차라떼 with Cream 添加鲜奶油 / 5,500원



호지라떼 Hojicha Latte 焙茶拿铁

최상급 호지차를 진득하게 내려 담은 라떼
/ 5,000원

크림호지라떼 with Cream 添加鲜奶油 / 5,500원



크림커피 Cream Coffee 奶油咖啡

아이스커피에 달콤한 생크림폼을 올린 음료
/ 4,000원

크림우유커피 Cream Milk Coffee 奶油牛奶咖啡 / 4,800원

그 외 음료 메뉴

아메리카노 Americano 美式咖啡 / 3,800

카페라떼 Caffe Latte 拿铁 / 4,000

바닐라라떼 Vanilla Latte 香草拿铁 / 5,000

보라스무디 Purple Sweet Potato Smoothie 红薯冰沙 / 5,000

말차스무디 Matcha Smoothie 绿茶冰沙 / 5,000

국화꽃차 Chrysanthemum tea 菊花茶 / 4,800

겨울의 보라

Winter in the BORA



보라찐빵 Purple Sweet Potato Steamed Bun 红薯馒头

보라빛 찐빵에
노란 황금고구마 앙금이 들어간 찐빵
/ 1,500원



통단팥찐빵 Red Bean Steamed Bun 红豆馒头

하얀 찐빵에
통단팥 앙금이 들어간 추억의 찐빵
/ 1,500원



단호박찐빵 Sweet Pumpkin Steamed Bun 甜南瓜馒头

건강한 호밀 찐빵에
노란 단호박 앙금이 들어간 찐빵
/ 1,500원



보라죽 Purple Sweet Potato Porridge 红薯汤

국내산 자색고구마에
고소한 견과류를 더한 디저트죽
/ 6,500원



단팥죽 Red Bean Porridge 鹰嘴豆汤

10시간 곁을 지켜 삶아낸
정성이 깃든 전통 팥죽
/ 6,000원



"올해 꼭 들리서 먹어봐야 할 디저트"
Cafe Bora, 100 foods you need to eat this year.
- Business Insider

"아름다운 색, 그 이상의 무엇"
Cafe Bora, More than just a pretty color.
- Konbini

"2018년에 방문해야 할 전세계 26개 최고의 맛집 명소"
Cafe Bora, One of the 26 best places to travel in 2018
- MIC news



좌측부터 시계순서대로
미국 LA점, 태국 방콕 1,2,3호점

카페보라는 미국과 태국, 캐나다에 진출해 있으며
2018년 호주와 중국, 베트남 등
카페보라를 사랑하는 해외 각지에 진출할 예정입니다.
카페보라는 한국의 디저트로 세계인의 사랑을 받는
자랑스러운 대한민국 대표 브랜드가 되겠습니다.

— 세계 속의 보라

Bora of the World

우리의 보라

Brand Story

카페보라는 2015년 6월 삼청동 작은 9평 매장에서 시작하여 오늘에 이르고 있습니다.

자색고구마의 오묘한 색감에 반해 시작된 보라는 이제 세계인의 사랑을 받고 있습니다.

월간 외식경영 17년 11월호 발취

보라, 같지 않은 보라 <카페보라>

화려한 색감만으로 집중시킨 시선은 쉽게 흐트러진다.
그저 튀거나 가볍기만 하지 않은,
<카페보라>의 보랏빛은 톤이 조금 다르다.

글 이한주 기자

2년간의 브랜드 기획, 팀워크로 만든 브랜드

먹음직스러움과는 거리감 있는 컬러, 그림에도 불구하고 상호에서부터 브랜드 콘셉트에 이르기까지 과감하게 보라색을 사용해 주목도 높은 곳이 있다. 자색고구마를 테마로 한 디저트 전문점 <카페보라>다.

최세진 대표가 처음 보라에 매료된 건 일본 오키나와 여행에서 맛본 자색고구마 디저트에서부터다. 색, 맛 어느 것 하나 빠지지 않고 매력적이었다. 세련미 있으면서도 동양미까지 물씬 풍겼다. 한국에서도 분명 시장성이 있을 것 같았다. 직접 해봐야겠다는 확신이 든 것도 그 순간. 충동적인 생각과 결정은 아니었다. <카페보라> 오픈을 위해 준비했던 기간만 약 2년, 짧지 않은 시간 동안 상품력과 브랜딩의 초석을 다졌다. 그보다 앞서 팀을 꾸리는데 집중해야 했다. 공군사관학교 출신 공무원이었던 그에게 부족한 상품개발력과 경영 지식의 공백, 그 빈 자리를 채워줄 멤버부터 구성했다. 그렇게 모인 3명의 남자. 브랜드 기획과 홍보 마케팅을 관리하는 최세진 대표, 경영 전략을 맡은 신선호 이사, 메뉴 개발을 담당하는 최승권 이사의 팀워크는 <카페보라>의 원동력이다.



좌측부터
카페보라 최승권 이사, 신선호 이사, 최세진 대표

작은 브랜드의 강점, 9평 단일 매장으로 미국·태국 진출까지

삼청동 골목 어느 보라색 빙수가게 정도로만 알고 있기엔 좀 섭섭하다. 겨우 30m²(9평) 남짓한 규모 매장의 작은 브랜드라는 건 부인할 수 없다. 그런데도 불구하고 놀라운 건 국내보다 해외에서 더 인지도 높다는 사실이다. 삼청동이라는 상권 특성, 보랏빛 디저트의 화려한 비주얼, 한국적인 콘셉트가 외국인 고객들의 이목을 끈 것. 해외에서의 관심은 자연스럽게 미디어에까지 이어졌다. ‘인사이드’, ‘버즈피드’ 등 해외 유명 SNS 페이지에 관련 영상이 소개되면서 6000만 건 이상의 조회 수, 4만 건 이상의 댓글을 기록하기도 했다. 소규모 브랜드임을 고려하면 괄목할 만한 수치다. 더 흥미로운 부분은 미국·태국 두 국가로의 해외 진출이다. 지난 6월 태국, 지난 8월에는 미국에 매장을 오픈, 현지에서도 좋은 반응을 이어가는 중. <카페보라>는 마스터 프랜차이즈 방식으로 전개하며, 브랜드 정체성을 잃지 않는 선에서 적극적인 현지화에 주력하고 있다.

“

뚜렷한 콘셉트와 브랜딩이 주효했던 것 같아요. 전 세계적으로 작지만 개성 있는 브랜드에 관심이 높아지는 트렌드도 시기적절했죠. 물론 작은 브랜드가 해외로 나가는 건 쉽지 않은 일이에요. 전례가 없어 어려움이 많았죠. 하지만 기회도 분명해요. 유동성과 속도감 면에서요.

”

최세진 대표의 계획은 해외 진출에만 집중돼 있지 않다. 부산, 제주도 등 <카페보라>와 콘셉트가 부합하는 지역, 상권, 그리고 파트너가 있다면 국내에서도 브랜드 인지도를 넓히고 싶다고. 또한 향후 브랜드 콘셉트에 부합하는 제품개발·생산을 통해 유통라인을 확대해나갈 예정이다. 언젠가 반드시 월마트에 <카페보라>의 제품을 판매하고 싶다는 최세진 대표. 그의 이야기가 장난스럽게만 들리진 않는다.

