



Redefining the Essence of Coffee
through a Single Shot of Espresso

브랜드 헤리티지

1. 메인 슬로건

"Better than Espresso"

어제보다 더 나은 오늘, 본질을 향한 끊임없는 정제

2. 브랜드의 기원: 왜 리사르인가?

리사르: 본질을 행하는 몸의 철학

리사르는 이민섭 대표의 성인 'Lee'와 히브리어로 '몸(Body)'을 뜻하는 '바사르(Basar)'를 합쳐 만들어진 이름입니다.

몸(Body)의 역할에 집중하다

머리(Head)가 생각하고 지향하는 높은 가치를 세상에 온전히 구현해내는 것은 결국 '몸'의 몫입니다. 리사르는 스스로를 '머리'라 자처하기보다, 가장 낮은 곳에서 묵묵히 행동하는 '몸(Basar)'의 역할에 집중합니다.

지향점: 선한 가치의 실천

우리는 우리가 믿는 최고의 가치와 선한 의지를 커피라는 매개체를 통해 증명하고자 합니다. 단순히 음료를 만드는 것이 아니라, 시대가 요구하는 본질적인 아름다움과 기쁨을 한 잔에 담아 성실하게 실천하는 것 - 그것이 리사르가 말하는 '몸의 철학'입니다.

리사르의 약속

이민섭 대표의 이름을 걸고 시작된 이 여정은, 나보다는 타인을, 화려함보다는 진실함을 향합니다. 우리는 오늘도 가장 순수한 에스프레소를 통해 우리가 지향하는 고결한 가치들을 묵묵히 실천해 나갑니다.

늑대의 철학

리사르는 늑대에서 영감을 받았습니다. 늑대는 강한 공동체 의식과 헌신, 그리고 정직함을 상징하는 동물입니다.

공동체를 향한 진심

늑대가 무리를 지키듯, 리사르는 커피가 가진 본연의 가치를 지키고, 누구나 질 좋은 커피를 즐길 수 있는 문화를 만들어가는 것을 목표로 시작되었습니다.

사회적 책임과 나눔

공동체 정신을 실현하기 위해 캠페인을 통한 어린이 후원 활동을 이어가며 사회적 책임을 다하고 있습니다.

3. 핵심 철학: Better than Espresso

지속적인 진화

우리는 단 한번의 완벽함을 좇기보다, 매일 조금씩 더 나아지는 꾸준함을 믿습니다.

정직한 가치

로스팅의 '정직함'과 추출에서의 '진심'이 리사르의 뿌리입니다. 화려한 겉모습보다 커피 한 잔이 주는 본질적인 위로와 즐거움에 집중합니다.

4. 리사르가 추구하는 3대 가치

정직 원두 선별부터 로스팅까지, 타협 없는 정직한 과정

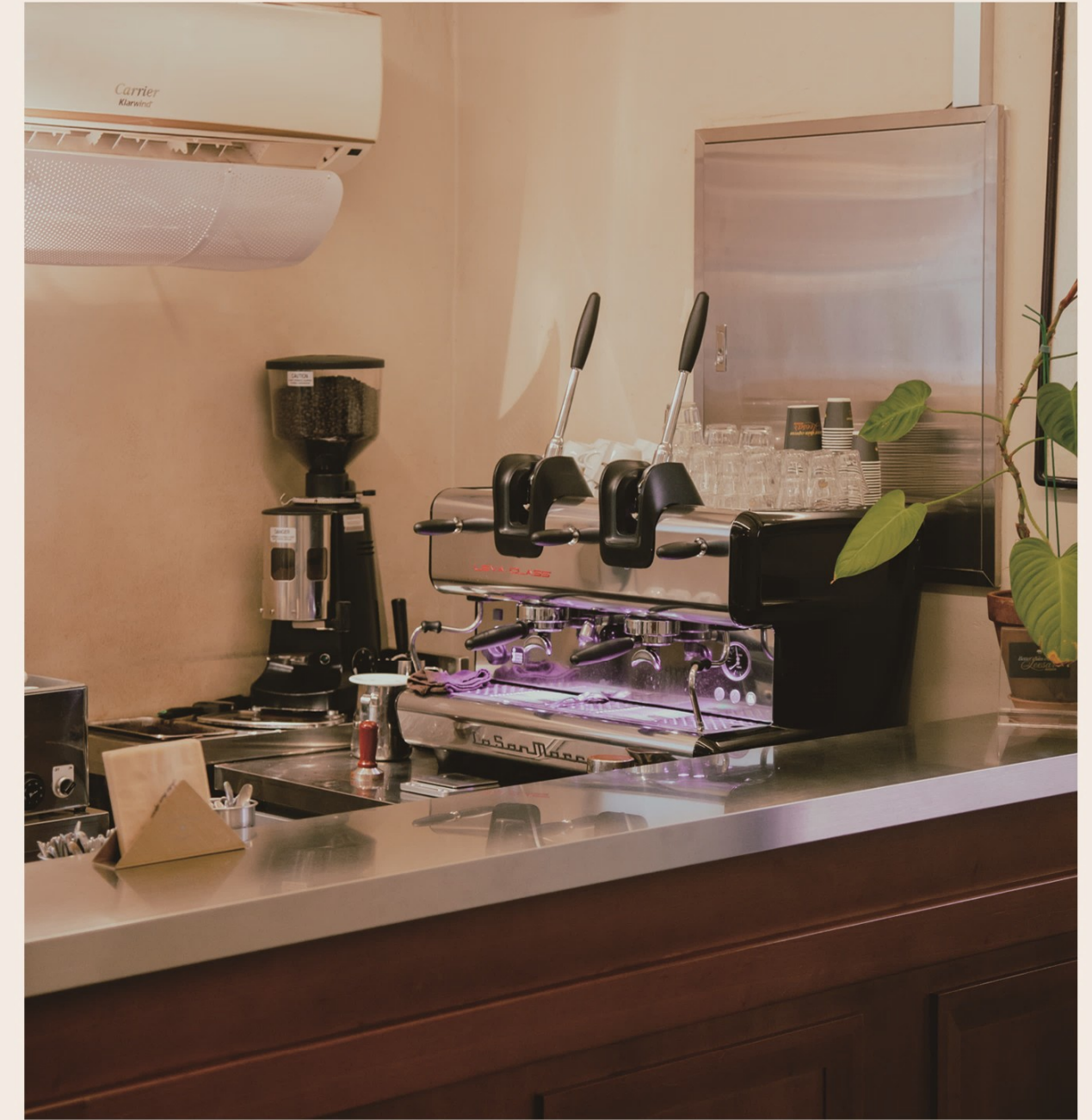
공동체 에스프레소 한 잔을 사이에 두고 사람과 사람이 이어지는 공간

본질 불필요한 것을 걷어내고 커피 본연의 맛과 향에만 집중하는 미학



처음의 가치, 최고의 증명

“서울 에스프레소 문화를 상징하는 압도적 이정표”
대한민국을 넘어 세계가 주목하는 서울의 에스프레소 성지



2012년, 약수동의 작은 기적

새로운 문법의 제시
리사르는 넓고 편안한 공간이라는 관습을 깨고, 추출 직후 가장 신선한 순간의 커피를 바로 마주하는 황홀한 경험을 한국에 처음으로 선보였습니다.

본질에 집중한 가격과 품질
고품질의 에스프레소를 합리적인 가격에 제안함으로써, 커피가 일상 속 가장 가치 있는 사치이자 온전한 쉽표가 될 수 있음을 증명했습니다.

잔을 쌓는 즐거움
단순히 커피를 마시는 행위를 넘어, 다 마신 잔을 층층이 쌓아 올리는 '스택' 문화는 리사르를 찾는 손님들 사이에서 하나의 놀이이자 리사르를 상징하는 강력한 아이콘이 되었습니다.

온 세상이 주목하는 서울의 핫플레이스

외국인이 가장 사랑하는 브랜드
전 세계 여행자들의 버킷리스트가 된 리사르. 약수, 청담, 명동, 종로 등 주요 매장은 매일 아침 세계 각지에서 온 커피 애호가들로 북적입니다.

서울의 필수 코스
인스타그램과 틱톡 등 글로벌 SNS에서 'Seoul Coffee Tour'의 1순위로 꼽히며, 국적을 불문하고 누구나 한 번쯤 경험하고 싶은 서울의 문화 공간으로 자리잡았습니다.

기록으로 증명하는 리사르

2012년
리사르 로스터즈 설립

약수점 오픈
국내 에스프레소바 문화의 성지 탄생

문화의 확장
서울 주요 거점으로 확장하며 '리사르다움'을 지킨 독보적인 브랜드로 성장

A beginning that became history, a proof beyond excellence.

The Purest Joy of Taste



시그니처 메뉴 & 베이킹

“비터스윗의 완벽한 밸런스”
쓴맛과 단맛이 이루는 절묘한 균형점

섬세하게 설계된 한 잔의 구성

설탕을 담은 에스프레소: 배려가 담긴 ‘비포 서비스’의 미학

리사르의 에스프레소는 설탕이 미리 담겨 완성됩니다. 이탈리아 현지에서 단골 고객에게만 건네던 섬세한 배려, ‘비포 서비스(Before Service)’를 브랜드의 기준으로 삼은 것입니다. 고객이 설탕을 넣고 젓는 사이 흘러가는 찰나의 시간까지 아껴, 추출 직후 가장 완벽한 크레마와 온도 그대로 최상의 신선함을 전하려는 리사르만의 집요한 맛의 설계입니다. 원두 본연의 강렬한 질감을 정돈하고 숨겨진 풍미를 끌어올리는 이 방식은, 리사르가 한국에 처음 선보인 이후 하나의 새로운 에스프레소 문화로 자리잡았습니다. 고객은 그저 가볍게 저어 마시는 것만으로, 우리가 치열하게 고민해 온 고품질 커피의 정수를 가장 빠르고 선명하게 마주하게 됩니다.

리사르의 정체성을 담은 메뉴 라인업

카페 에스프레소

모든 메뉴의 근간이 되는 리사르의 심장. 리사르만의 블렌딩과 숙련된 레버 추출이 만나 완성되는 한 잔입니다. 목직한 바디감과 입안에 오래 남는 다크 초콜릿의 여운, 그리고 미리 담긴 설탕이 선사하는 완벽한 밸런스로 리사르 에스프레소의 정수를 경험할 수 있습니다.



카페 피에노

에스프레소의 강렬함 위에 카카오 파우더의 짭짤함과 크림의 부드러움이 층을 이루며 입체적인 풍미를 선사합니다.

카페 오네로소

에스프레소와 크림, 우유가 가장 이상적인 비율로 어우러진 메뉴입니다. 리사르만의 목직한 바디감을 가장 부드럽게 즐길 수 있습니다.

카페 콘판나

프리미엄 에스프레소와 수제 크림의 조화로, 커피가 디저트가 되는 순간을 선사하는 메뉴입니다.

“전통과 현대의 영혼이 만나는 곳”

이탈리아 에스프레소 문화의 뿌리를 존중하면서도 서울의 역동적인 에너지를 담아냅니다. 리사르는 세대를 넘어 모두에게 울림을 주는 시대를 초월한 조화를 만들어갑니다.

계절의 미학 그리고 다채로움

전통적인 메뉴에 머물지 않고, 계절을 담은 시즌 메뉴를 통해 에스프레소의 무한한 변주를 선보입니다.



카페 그라니따

에스프레소 슬러시 위에 차가운 무가당 크림을 얹어, 사각거리는 질감과 부드러움이 공존하는 색다른 풍미를 선사합니다.



카페 프루또

에스프레소 슬러시와 상큼한 레몬 슬러시의 만남. 커피의 바디감 위로 퍼지는 청량한 반전을 즐길 수 있습니다.



카페 리에토

에스프레소 슬러시에 오렌지 슬러시의 싱그러운 달콤함을 더해, 화사하고 다채로운 미각의 즐거움을 완성합니다.

리사르 베이킹: 에스프레소의 완벽한 파트너

리사르는 에스프레소의 강렬한 풍미와 어우러지는 디저트를 선보입니다. 이탈리아 클래식 레시피를 현대적인 감각으로 재해석한 리사르의 시그니처 베이킹 라인업은 매 분기 새로운 메뉴를 더하며 그 다채로움을 이어갑니다.

칸투치

두 번 구워낸 특유의 단단한 식감을 살린 이탈리아 정통 아몬드 비스킷

아마레띠

부드럽고 고소한 이탈리아 정통 아몬드 쿠키

바치 디 다마

헤이즐넛 쿠키 사이에 초콜릿을 넣은 달콤한 디저트

또르따 테네리나

촉촉하고 진한 초콜릿 풍미의 이탈리아 홈스타일 쿠키

피치카티

잼을 채워 꼬집듯 빳어낸 부드러운 쿠키

까놀리

바삭한 롤 속에 진한 치즈 크림을 가득 채운 시칠리아 전통 디저트





신념의 로스팅, 선별된 원두

“원두에 깃든 진심: 소중한 이들을 위해 빚어낸 로스팅”

우리가 사랑하는 이들에게 전하고 싶은 마음을 로스팅의 모든 과정에 담습니다.

인하우스 로스팅 시스템: 진실함이 시작되는 곳

신선함과 일관성

리사르는 외부 공급에 의존하지 않는 자체 로스팅 팩토리를 통해 생두 선별부터 로스팅 강도의 미세한 조율까지 모든 과정을 직접 관리합니다. 이를 바탕으로 리사르가 지향하는 변함없는 품질을 전 세계 어디서나 최상의 신선도로 경험할 수 있도록 지속 가능한 글로벌 공급 체계를 구축해 나갑니다.

장인 정신의 투영

대량 생산의 효율보다, 리사르가 지향하는 ‘Better than Espresso’의 가치를 온전히 담아낼 수 있는 최적의 로스팅 프로파일을 고수합니다.

리사르의 블렌딩 철학: 완벽을 향한 끊임없는 추구

궁극의 데일리 커피

매일의 일상 속에서 편안하게 즐길 수 있으면서도, 마지막 한 모금까지 깊은 여운이 남는 완벽한 균형을 추구합니다.

로스팅 기술의 재해석

전통적인 이탈리아 로스팅이 지닌 묵직한 바디감은 그대로 살리되, 리사르만의 섬세한 터치를 더해 현대적인 에스프레소 미학에 가장 부합하는 풍미를 구현했습니다.

고품질 원두의 대중화

품질의 상향 평준화

스페셜티 커피의 높은 품질을 유지하면서도, 누구나 합리적인 가격에 최상의 에스프레소를 즐길 수 있도록 유통 구조와 품질 관리에 혁신을 더했습니다.



하우스 블렌드 다크

리사르의 오랜 경험과 노하우를 오롯이 담아낸 고품질 원두입니다. 초콜릿의 깊은 풍미와 견과류의 고소함, 클래식한 무게감이 어우러지며 은은한 산미가 매력적입니다. 기분 좋은 쌉싸름함과 부드러운 목넘김이 조화를 이루고, 설탕을 한 스푼 더하면 더욱 풍부하고 진한 맛을 즐길 수 있습니다.

·아라비카 100% (브라질 90%, 에티오피아 10%), 중강배전



하우스 블렌드 마일드

누구나 편안하게 즐길 수 있도록 설계된 블렌드입니다. 갓 구운 곡물의 구수한 풍미와 산뜻한 로스팅 향이 자연스럽게 퍼지며, 부담 없는 무게감과 자극 없는 산미가 안정감을 줍니다. 쓴맛을 줄여 목넘김이 깔끔하고 부드러운 언제 어디서나 가볍게 즐기기에 제격입니다.

·아라비카 100% (브라질 90%, 에티오피아 10%), 중배전



하우스 블렌드 젠틀러

다채롭고 풍부한 향미가 돋보이는 리사르의 특별한 블렌드입니다. 에티오피아 원두를 베이스로 화사한 꽃향기와 과일의 상큼함을 담았으며, 소량의 콜롬비아 원두가 더해져 부드러운 단맛과 우아한 산미가 어우러집니다. 한 잔 안에서 펼쳐지는 풍성한 향미의 여정을 경험할 수 있습니다.

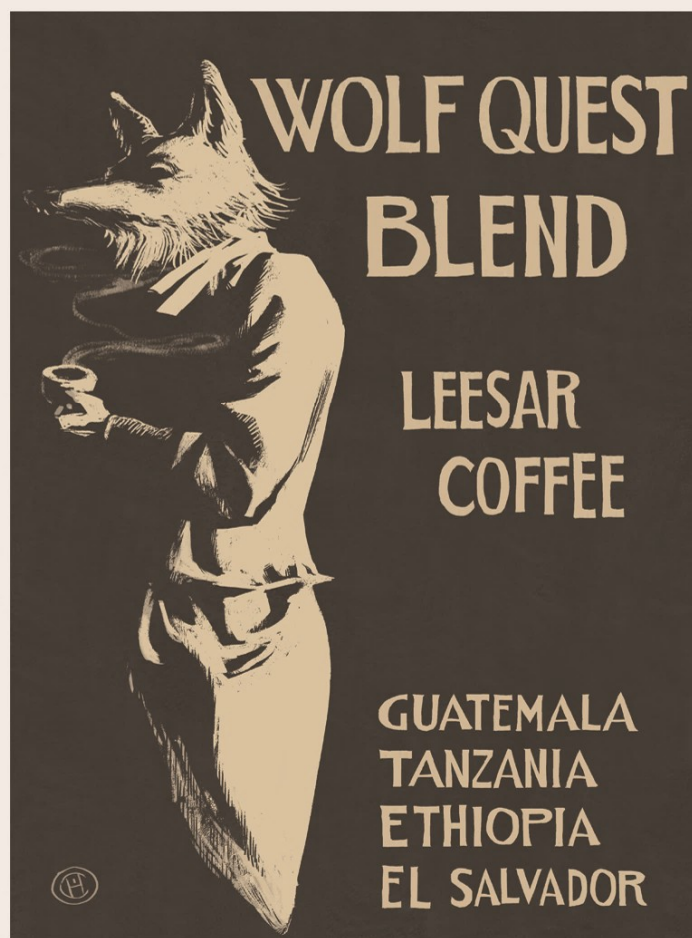
·아라비카 100% (에티오피아 90%, 콜롬비아 10%), 중배전



하우스 블렌드 인텐소

리사르가 추구하는 정통 이탈리아 에스프레소의 정수를 담은 블렌드입니다. 강하게 로스팅된 로부스타의 묵직함과 아라비카의 섬세함이 어우러져 깊고 달콤한 다크 초콜릿의 풍미를 자아냅니다. 각 원두를 최적의 포인트로 개별 로스팅한 후 블렌딩하는 리사르만의 방식으로, 원재료 고유의 향미는 살리면서 입안을 짝 채우는 강렬하고 진한 맛을 완성했습니다.

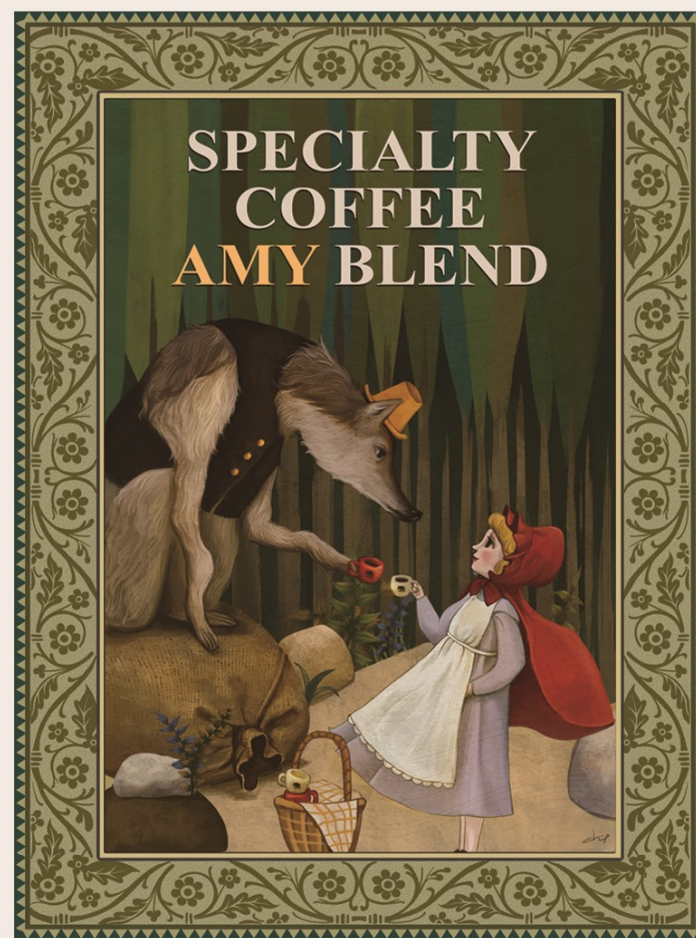
·로부스타 60% (인도 30%, 베트남 30% - 강배전)
아라비카 40% (에티오피아 40% - 중배전)



하우스 블렌드 울프퀘스트 (캡슐 에디션)

리사르의 헤리티지를 현대적으로 재해석한 블렌드입니다. 클래식하고 깊은 풍미를 살리는 동시에, 오늘날의 로스팅과 추출 기준에 최적화된 프로파일링을 정교하게 구현했습니다. 초콜릿과 카라멜의 목직한 단맛을 바탕으로 말린 과일의 세련된 산미가 더해져 탁월한 밸런스를 선사합니다. 첫 모금부터 마지막 한 모금까지 깊은 풍미와 놀라운 만큼 깔끔한 뒷맛을 경험해 보세요.

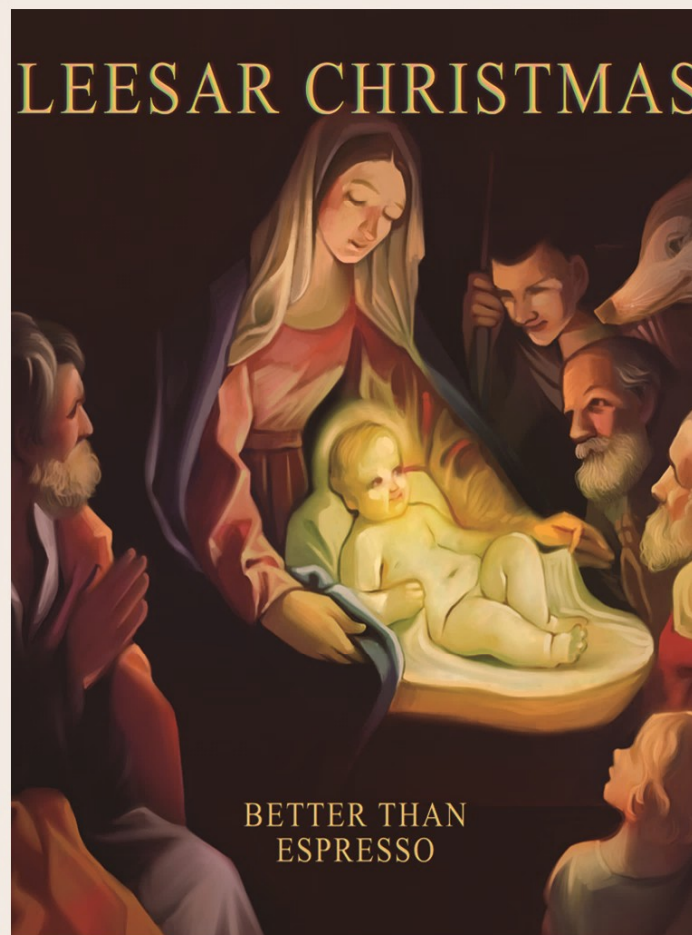
·아라비카 100% (과테말라 40%, 에티오피아 30%, 엘살바도르 20%, 탄자니아 10%), 중약배전



하우스 블렌드 에이미

하우스 블렌드 에이미는 특별한 의미를 담은 '에이미 프로젝트'와 함께합니다. 에이미는 가장 깨끗한 에티오피아 생두의 이름이자, 생산자와의 신뢰, 투명한 거래, 지속 가능한 환경을 약속하는 상징입니다. 커피 한 잔을 즐기는 당신의 일상이 누군가의 삶에 선한 영향으로 닿기를 바랍니다. 최상위 등급(G1) 로트만을 엄선해 담아낸 선명한 과일 향미와 길게 남는 단맛의 여운을 느껴보세요.

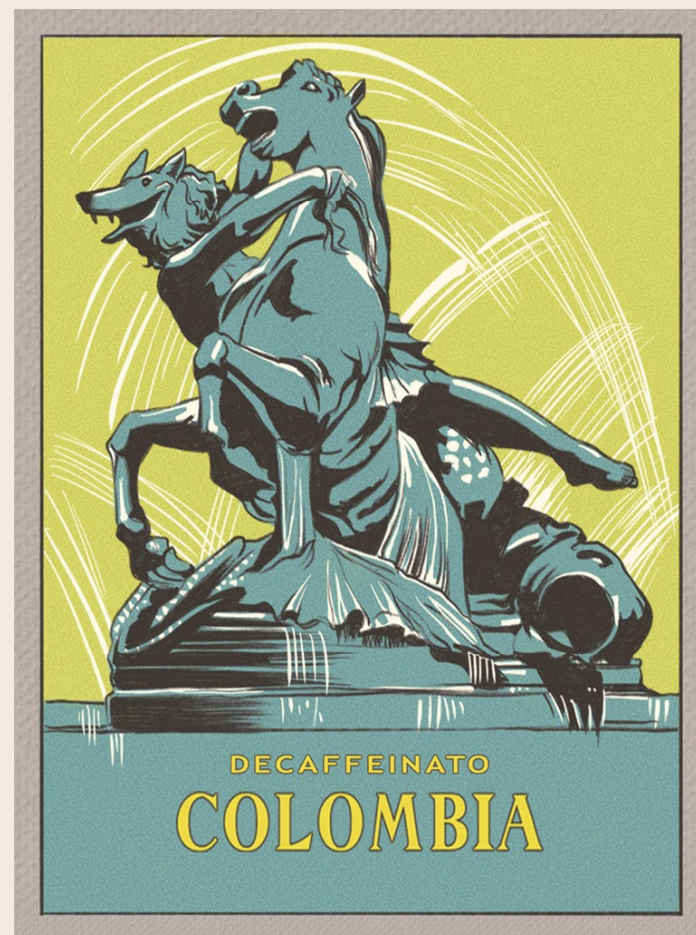
·아라비카 100% (에티오피아: 내추럴 50%, 워시드 30%, 무산소 발효 20%), 중배전



하우스 블렌드 크리스마스

2024년 윈터 에디션입니다. 기존의 로스팅 문법에서 한 걸음 나아가 각 원두의 개성을 극대화하는 새로운 프로파일링을 적용했습니다. 탄탄한 바디감과 과테말라 원두를 중심으로, 케냐와 에티오피아가 가진 화려한 아프리카의 풍미를 가득 담았습니다. 각 산지의 특징을 살리기 위해 개별 로스팅 후 블렌딩하여 더욱 진하고 강렬하면서도 입체적인 향미를 경험할 수 있습니다.

·아라비카 100% (과테말라 50%, 케냐 25%, 에티오피아 25%), 중강배전



디카페인아또 콜롬비아

디카페인 커피의 맛은 원두의 가공 방식이 결정합니다. 리사르가 엄선한 콜롬비아산 원두로, 디카페인 특유의 아쉬움을 채우고 우아한 커피 본연의 맛을 구현해낸 제품입니다. 자극적인 산미 대신 부드러운 목넘김과 편안한 단맛을 살려 늦은 밤에도 부담 없이 즐길 수 있습니다. 리사르만의 섬세한 로스팅으로 카페인은 털어내고, 원두 고유의 향미와 진한 맛은 그대로 살렸습니다.

·아라비카 100% (콜롬비아 100%), 중배전



레버 머신

“에스프레소라는 예술, 레버 머신에 깃든 리사르의 소울”
리사르의 정수, 레버의 미학으로 피어나다

왜 레버 머신인가?

아날로그의 미학
버튼 하나로 끝나는 편리함 대신, 바리스타가 직접 레버를 당기며 압력을 조절하는 아날로그 방식을 고집합니다. 이는 커피 한 잔에 쏟는 정성과 숙련된 바리스타의 자부심을 상징합니다.

에스프레소의 정점
수동 레버 머신으로 구현되는 리사르만의 독특한 향미는 에스프레소의 질감과 크레마를 풍성하게 살려내며, 입안 가득 퍼지는 깊고 다채로운 맛의 스펙트럼을 완성합니다.

바리스타와 레버 머신의 조화

숙련된 기술력
리사르의 바리스타들은 레버 머신을 자유자재로 다루는 전문가들입니다. 기계와 사람이 하나가 되어 최상의 결과를 만들어내는 과정 자체가 리사르가 추구하는 장인 정신의 발현입니다.

퍼포먼스의 가치
바(Bar) 너머로 보이는 레버의 웅장한 움직임은 손님들에게 시각적인 경이로움을 선사하며, 리사르만의 클래식하고 묵한 분위기를 완성하는 핵심 요소입니다.

에스프레소 머신 사업

레버 머신이 주는 감동을 더 많은 곳에 전하기 위해 에스프레소 머신 공급 및 B2B 사업을 전개하고 있습니다. 단순한 머신 공급을 넘어, 체계적인 기술 교육과 전문적인 A/S 지원을 통해 최적의 커피 환경을 함께 만들어 나갑니다.



라산마르코와의 파트너십

이탈리아 전통 레버 머신의 명가 라산마르코와의 협업을 통해, 가장 정통적이면서도 혁신적인 에스프레소 문화를 세계 시장에 선보입니다.

Defining the Future through Our Space



공간과 미래

“서울의 심장부에서 만나는 이탈리아의 조각”
가장 본질에 가까운 이탈리아인 모먼트, 서울의 활기찬 중심에서 리사르만의 감각으로 재발견하다.

클래식과 모던의 조화

시간이 멈춘듯한 클래식
화려한 장식보다 묵직한 목재와 금속의 질감을 살려, 유행에 흔들리지 않는 리사르만의 고유한 클래식을 지향합니다. 단순히 과거를 재현하는 것이 아닌, 시간이 흐를수록 깊이를 더해가는 리사르만의 공간 철학입니다.

미니멀리즘의 미학
불필요한 좌석을 과감히 없애고 바 중심의 구조를 설계한 것은 오직 커피 본연에 집중하기 위함입니다. 리사르는 즉석에서 분쇄하고 추출한 가장 향기로운 찻나의 맛을 지향합니다. 추출 직후부터 조금씩 사라지는 이 신선함을 고객이 가장 온전하게 경험할 수 있도록, 공간의 모든 요소를 바 중심으로 재구성했습니다. 리사르의 바는 단순히 서 있는 곳이 아닌, 커피가 가진 생생한 생명력을 가장 신선하게 마주하는 접점입니다.

지속가능성 프로젝트
친환경 포장재 도입과 플라스틱 사용 최소화를 통해 환경 보호를 실천합니다. 디지털 관리 시스템으로 운영 효율을 높이고, 혁신적인 비즈니스 모델을 통해 지속 가능한 성장을 이어갑니다.

스탠딩 문화의 미학

좁은 바에 어깨를 나란히 하고 서서 에스프레소를 즐기는 경험은 일상 속 새로운 소통의 방식을 제안합니다. 리사르의 바는 단순히 커피를 마시는 장소를 넘어, 타인과 자연스럽게 눈을 맞추고 대화를 나누며 뜻밖의 관계가 싹트는 능동적인 공간입니다. 이 찻나의 마주침과 머무름이 단절된 도심 속에서 우리가 잊고 있던 연결의 즐거움을 다시 일깨워 줍니다.





약수
리사르의 뿌리가 된 공간입니다. 빈티지하면서도 아늑한 분위기 속에서 초기 에스프레소 바의 정수를 온전히 경험할 수 있습니다.



청담
리사르의 클래식한 미학을 가장 현대적이고 우아하게 풀어낸 공간입니다. 세련된 거리의 무드와 어우러져 리사르만의 하이엔드 에스프레소 문화를 상징하는 공간입니다.

명동 & 종로
세련된 도시적 감각과 리사르의 헤리티지가 만나 탄생한 공간입니다. 웅장한 규모와 품격 있는 인테리어로 리사르의 철학을 공간으로 증명합니다.



각 지점의 고유한 서사

각 지점은 저마다의 매력을 지니면서도, '리사르'라는 하나의 톤앤매너로 일관된 브랜드 경험을 선사합니다.



B2B 파트너십 및 원두 공급

신뢰로 증명하는 파트너십

리사르는 엄격한 품질 관리로 완성된 원두를 전국의 F&B 파트너사에 공급하며 브랜드의 본질적인 가치를 확산시키고 있습니다. 단순한 원두 공급을 넘어 파트너사와 함께 성장하는 신뢰의 관계를 쌓아가며, 리사르가 지향하는 커피 문화를 더 넓은 비즈니스 현장에서 펼쳐나갑니다.

전문적인 컨설팅

원두 공급에 그치지 않고, 파트너사가 최상의 에스프레소를 구현할 수 있도록 리사르만의 추출 노하우와 기술적 지원을 함께 제공합니다.

커피 교육 및 문화 프로그램

지속가능한 전문성, 성장을 향한 도전

리사르는 고객을 위한 로스팅 세미나와 커피 워크숍 등 다채로운 프로그램을 운영합니다. 내부 바리스타 챔피언십과 '레바 콘테스트'를 정기적으로 개최해 임직원의 역량을 강화하고, 브랜드의 전문적인 기준을 끊임없이 높여갑니다.

브랜드 콜라보레이션

철학의 시너지

리사르는 패션, 자동차, 라이프스타일 등 다양한 분야의 글로벌 브랜드들과 팝업 이벤트 및 협업 프로젝트를 이어오고 있습니다. 서로 다른 영역이 만나 만들어내는 시너지는 리사르의 가치를 더욱 다채롭게 확장합니다.

문화적 영향력

브랜드 철학을 공유하는 파트너들과 함께 리사르만의 에스프레소 문화를 혁신적인 방식으로 제안합니다. 이러한 시도들이 쌓여 리사르만의 독보적인 브랜드 파워와 문화적 영향력을 만들어가고 있습니다.



대외 활동 및 커뮤니티

명성의 확장

국내외 주요 커피 엑스포 참가와 전문 경연을 통해 한국 에스프레소 문화의 지평을 넓혀가고 있습니다. 리사르가 쌓아온 독보적인 존재감은 이제 개별 매장을 넘어, 재능 있는 바리스타들이 모여들고 업계의 새로운 흐름이 탄생하는 커뮤니티의 중심으로 자리잡고 있습니다.

브랜드 성장과 상생

“에스프레소를 넘어, 세계로 뻗어 나가는 리사르의 진심”

리사르가 품어온 가치는 의미 있는 확장을 통해 더 넓은 세상으로 나아갑니다.

Better than espresso

Leesar

COFFEE



비즈니스 문의

“더 나은 내일을 위해, 리사르와 함께하는 미래”

파트너십 제안

글로벌 비전

리사르는 이탈리아 에스프레소의 정통 헤리티지와 한국의 현대적인 역동성을 잇는 가교가 되고자 합니다. 리사르의 장인 정신과 귀사의 탁월한 전문성이 만나 커피 역사의 새로운 장을 함께 써 내려가길 기대합니다.

열린 소통

브랜드 콜라보레이션, 원두 공급, 기술 파트너십 등 새로운 가치를 함께 만들어갈 모든 제안을 환영합니다. 한 잔의 커피를 넘어, 사람들의 마음에 깊은 울림을 전하는 미래를 함께 그려가길 바랍니다.

공식 정보

본사

서울특별시 중구 명동8가길 58, 1~2층

로스터리

경기도 용인시 처인구 모현읍 문현로 185번길 10-1

홈페이지

leesarcoffee.com

인스타그램

@leesar_korea

이메일

john12se@leesarcoffee.com

리사르커피 지점

약수 중구, 서울	청담 강남구, 서울	명동 (본사) 중구, 서울	종로 종로구, 서울
분당 성남시, 경기	성수 성동구, 서울	계동 중구, 서울	MBC 상암 마포구, 서울
장미 송파구, 서울	문정 송파구, 서울	이스트폴 광진구, 서울	로스터리 용인시, 경기

Better than Espresso

한 잔의 에스프레소를 넘어, 그 안에 담긴 진실한 가치를 전합니다.

리사르의 사명은 단순히 완벽한 맛을 구현하는 데 그치지 않습니다. 추출 직후 가장 신선한 찻나를 대접하는 정성, 내 가족을 생각하는 마음으로 원두를 볶는 진심, 좁은 바에서 서로의 어깨가 닿을 때 피어나는 따뜻한 유대감 — 그 안에 우리의 사명이 살아 숨 쉬니다. 리사르가 전하는 모든 경험은 커피 그 이상의 깊은 울림이며, 고단한 일상속 진정한 쉼표가 되어줄 것입니다.

오늘도 우리는 변함없이 이 자리를 지킵니다. 가장 낮은 곳에서 묵묵히, 본질이 지닌 아름다움을 실천하며 당신을 기다립니다.

대표이사 메시지

“진심을 전하는 유일한 길”

에스프레소 그 이상의 본질, 진정으로 중요한 가치에 집중하려는 우리의 의지입니다.

1. 창업자의 철학

커피의 본질, 영혼의 아름다움

에스프레소를 만들면서도 그 본연의 가치를 온전히 즐기지 못하는 것은 가장 안타까운 일입니다. 저에게 에스프레소는 아름답고 향긋한 꽃과 같습니다. 있는 그대로의 순수한 아름다움을 간직한 꽃처럼, 에스프레소는 커피가 지녀야 할 가장 본질적인 미학을 담고 있습니다. 작지만 강렬하고, 적은 양이지만 그 무엇보다 큰 울림을 주는 것이 에스프레소만의 거부할 수 없는 매력입니다.

우아한 크레마와 입안에 길게 남는 진한 여운을 가진 에스프레소는 그 어떤 커피와도 다른 특별함을 지니고 있습니다. 이 응축된 정수가 더 많은 이들에게 닿으려면 적절한 가격과 합리적인 접근성이 반드시 필요하다고 믿었습니다. 손님들이 그 균형을 매력적으로 느껴주시길 바랐고, 그 바람이 지금의 리사르를 있게 했습니다.

리사르에서는 누구나 부담 없이 최상의 순간을 누릴 수 있습니다. 그 찻나의 경험은 스스로를 특별하게 느끼게 해주며, 반복되는 일상에 새로운 활기를 불어넣어 줍니다. 우리는 이 행복을 손님에게 전하고, 그 행복이 다시 세상 곳곳으로 흘러가기를 바랍니다. 결국 커피는 사람을 위한 것이며, 사람의 삶을 풍요롭게 하는 커피야말로 제가 추구하는 단 하나의 지향점입니다.

2. 리사르가 꿈꾸는 미래

풍요로운 나무로의 성장

리사르는 이탈리아의 정통 커피 문화를 벤치마킹하며 시작되었습니다. 이제 대한민국을 대표하는 에스프레소 전문 브랜드로서 그 위상을 확고히 다져가고 있습니다. 최상의 에스프레소를 선보이기 위해 가능한 모든 추출 방식과 로스팅 기술을 끊임없이 연구하고, 오직 엄선된 품질의 커피만을 세상에 소개합니다.

에스프레소라는 매개체를 통해 리사르가 더 좋은 기업으로 성장하는 것, 그것이 우리의 열망입니다. 무성한 나무가 많은 이들에게 편안한 쉼과 유익을 선사하듯, 리사르 역시 한 그루의 좋은 나무가 되어 우리를 만나는 모든 이들에게 깊은 위로와 가치를 전할 수 있기를 바랍니다.

3. 마치며

잔에 담긴 그 이상의 가치

리사르는 진정한 가치를 전달하는 데 온 마음을 다합니다. 우리가 선보이는 에스프레소를 넘어, 리사르가 지켜나가는 선한 가치들을 함께 경험해 보시길 바랍니다. 에스프레소는 그 자체로 깊은 아름다움을 지니고 있지만, 그보다 훨씬 더 아름다운 가치가 있습니다. 그것은 바로 사랑입니다.