Restaurant Information

제주에서만 맛볼 수 있는 해물야채통닭을 판매하고 있는 돌담통닭 입니다. 돌담통닭은 국내산 천일염으로 염지 후 가업 레시피인 야채숙성양념으로 숙성한 100% 수제 숙성 통닭입니다. 모든 닭은 24시간 숙성 후 2일이나 판매 기준이며 2일 내 미판매 닭은 전량 폐기 원칙을 지키고 있습니다. 돌담통닭은 프랜차이즈가 아닌 3대가 이어온 가업 입니다. 현재 충남 아산에 살고 계신 저의 외조부님과 외삼촌의 가르침에 따라 운영하고 있는 돌담통닭은 가업을 이어 받은 감사함과 자부심을 바탕으로 앞으로 맛있고 신선한 통닭을 위해 더 노력하고 끊임없는 연구를 이어가겠습니다.

"동글동글한 세 식구, 아내 남초롱, 남편 김민철, 처남 남으뜸이 운영하는 돌담통닭은 가업 비법을 위해 가족이 뭉쳐 서로 도우며 일을 하고 있어요. 각자의 맡은 바가 있어 서로 존중하고 응원하며 가업을 이어가고 있습니다. 요식업 집안에서 태어나 요식업이 얼마나 힘든지 너무나도 잘 알고 계신 집안 어르신들이 저희한테는 이 힘든 일을 물려주지 않으시겠다고 하셨어요. 이후 저희 셋이 어르신들을 설득하고 비법을 전수받아 3년째 운영하고 있습니다. 똘똘 뭉쳐 일하는 저희를 늘 응원해 주시고 격려해 주시는 고객님들 덕분에 더 활기차고 열심히 세화에서 통닭을 만들고 있습니다. "

돌담통닭

제주특별자치도 제주시 구좌읍 해녀박물관길 33-1 1층

제주특별자치도 제주시 구좌읍 세화리 1-15 1층

매일 15:00 ~ 22:00

매월 첫째주 화요일 정기휴무

064-782-5892

우리가게의 특별한 점

• 치킨 먹고 산책하는 아름다운 에메랄드빛 세화바당

• 저녁노을 보며 식사가 가능한 마당 평상

• 세화 마을을 둘러볼 수 있는 질그랭이센터

베스트 추천 메뉴

• 24시간 야채 숙성 후 바삭한 튀김옷에 쫄깃한 오징어와 향긋한 깻잎이 더해진 풍미 넘치는 해물야채통닭

• 24시간 야채숙성 후 새콤달콤 양념과 고소한 우도땅콩이 한가득! 고소함의 끝판왕 우도땅콩양념통닭

• 24시간 야채 숙성 후 튀김옷에 흑임자가 있어 마치 제주의 돌담을 연상케 하는 입안 가득 고소한 돌담통닭

알아두면 좋은 사항

• 세화해변 근처에 자리 잡고 있어요

• 반려동물 동반이 가능해요

• 혼술도 환영입니다