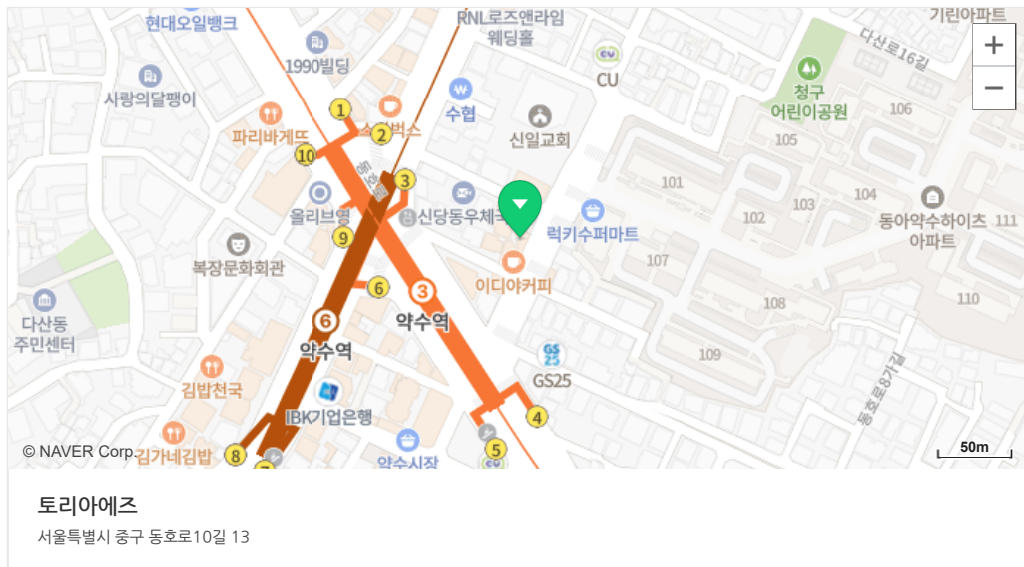


친구와 함께 토리아에즈 약수 본점에 다녀왔다.

일본식 꼬치구이를 판매하는 술집인데, 우리는 저녁도 안 먹은 상태로 간 거라 사실상 배 채우러 갔다.



토리아에즈 약수 본점은 약수역 3, 4번 출구와 매우 가까운 위치에 있다.



나우웨이팅

kakao

알림톡 도착

[토리아에즈 본점]
안녕하세요. 고객님의 웨이팅이 접수되었습니다.

※ 호출 시 현장에 안계실 경우
웨이팅이 취소될 수 있으니 꼭
주의해주세요.

- 웨이팅 번호 : 49번
- 내 앞 웨이팅 : 3팀
- 웨이팅 예상시간 : 약 17분

아래 버튼을 누르시면 실시간으로
웨이팅 상황을 확인하실 수 있습니다.

실시간 웨이팅 확인하기

웨이팅 취소하기

오후 9:24

키오스크로 예약 후 웨이팅 예상시간을 확인해 보니 시간이 꽤 됐다.

가게 주변 가볍게 한 바퀴 돌고 올 생각으로 나가서 걸었는데, 4분 만에 입장 메시지가 와서 허겁지겁 뛰어 돌아왔다.

타이밍이 좋았던 건지, 원래 예상시간이 좀 넉넉하게 잡히는 건지 모르겠다.



토리아에즈 약수역 본점 메뉴판 앞면

몇몇 메뉴는 이름이 생소해서, 설명을 찾아 적어봤다.

타레는 간장 베이스 소스이다.

아스파는 스테이크에 곁들여 나오곤 하는 아스파라거스.

쯔쿠네는 닭고기 완자.

양어깨살은 양쪽 어깨살이 아니라 양의 어깨살. 양꼬치에 들어가는 각독설기 된 그것이다.

호두살은 관자놀이 부위 살을 말한다.

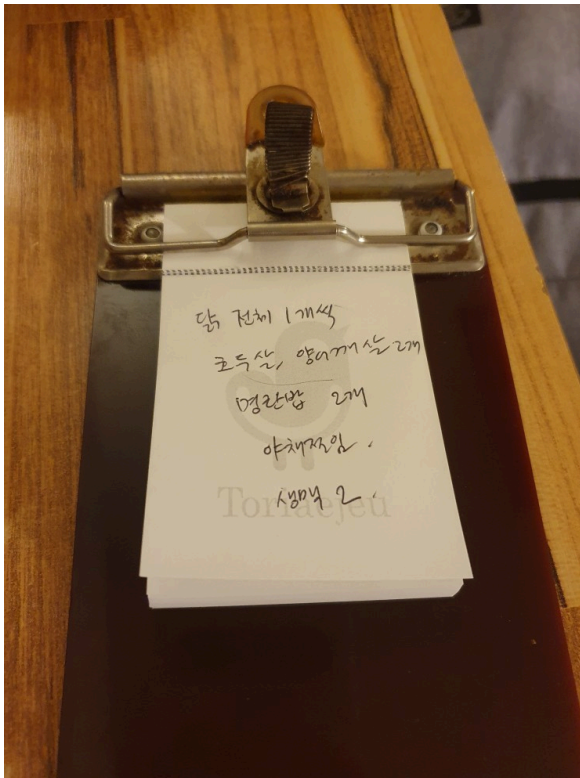
네기마는 소떡처럼 파와 닭고기를 교차하여 꽂은 파닭꼬치.

시샤모는 알 가득한 게 별미인 열빙어이다.

이름은 알아도 어떻게 나올지 감이 잘 오지는 않았다.



앞면 가격은 백 원 단위, 뒷면 가격은 천 원 단위로 적혀있다.
 둘 다 적힌 숫자 뒤에 0 두 개 붙인 게 가격이라고 생각하면 편하다.



[메이플] 기본-메이플 3

산 품 명	단	가	수	량	금	액
업 톨						
900005	1,500	1			1,500	
모래심						
900006	1,600	1			1,600	
적주심						
900008	1,500	3			4,500	
기슴살						
900001	1,800	1			1,800	
겉살						
900007	2,000	1			2,000	
영양이심						
900011	1,900	2			3,800	
대기미						
900070	1,900	1			1,900	
하박치						
900002	2,100	1			2,100	
기슴원골						
900009	2,200	1			2,200	
무등원골						
900010	2,200	1			2,200	
날개						
900004	2,800	1			2,800	
호두심						
900094	2,000	2			4,000	
알아깨심						
900060	2,800	2			5,600	
생맥주						
900034	5,000	2			10,000	
명란밥						
900075	5,000	2			10,000	
합 계 금 액					56,000	
부가세 과세물품가액					50,917	
부 기 세					5,083	
반 이 그 액					56,000	
반 이 그 액					56,000	

이곳은 특이하게도 메모지에 주문할 메뉴를 적어서 직원에게 주는 방식으로 주문한다.
 메뉴 가짓수도 많고 해서 처음에는 키오스크 쓰는 게 낫지 않을까 생각도 했는데,
 요리하는 공간이 좌석으로 둘러싸인 채 완전히 개방되어 있고 협소해서, 굳이 바꿀 필요성을 느끼지 못할 수도 있겠
 다고 생각했다.

참고로 위 사진처럼 메모지를 작성해서 냈다가 다시 작성해달라는 부탁을 받았다.
 나처럼 '닭 전체'로 쓰지 말고 정확한 메뉴 이름과 주문 수량을 적어서 내야 한다.
 그래서 다음에 메모지 작성할 때는 메뉴 이름 옆에 주문 수량도 바를 정(正) 자로 적어 냈다.
 여담이지만 이런 단항 숫자 체계를 tally marks라고 일컫는다고 한다.

중간에 주문한 것까지 포함해서 5만 6천 원 어치 주문했다.
 메뉴판에 적힌 것보다 가격이 인상한 메뉴들이 좀 있었다.



기본 반찬으로 나온 양배추와 된장, 그리고 주문한 생맥주가 나왔다.
 양배추는 무난하게 맛있었는데, 먹다 보니 양배추 쌈 생각이 좀 났다.
 생맥주는 목 넘김이 키친마이아르의 기네스 급으로 좋아서, 친구가 굉장히 만족스러워했다.



주문한 꼬치들과 명란밥.
 꼬치는 뒤이어 두 번 더 나왔는데, 사진을 안 찍었다.

꼬치 맛은 전반적으로 무난했다.
 생각보다 타레의 맛과 숯불의 향이 강하지 않았다.
 이걸 이거대로 담백하니 나름 괜찮았다.

먹었던 꼬치 중 가장 좋았던 꼬치를 꼽자면 첩추살이다.
 식감과 맛 전부 좋는데 가격도 1500원으로 다른 꼬치에 비해 저렴한 편이다.
 그다음으로는 무릎연골.
 닭 목살이 생각나는 오독함과 부드러움을 가진 부위라 먹는 재미가 있다.
 양어깨살도 양꼬치와는 묘하게 다른 맛이라 추천한다.
 친구는 기름진 맛이 좋은 엉덩이살을 최고로 꼽았다.

명란밥은 명란, 마요네즈, 쪽파, 밥의 조합에서 예상되는 맛 그대로다.

그런데 그 맛이 이상하게 끌렸다.

나는 그냥도 싹싹 비웠지만, 친구가 먹은 것처럼 테이블 위 간장을 좀 뿌려 먹어도 괜찮을 듯.

총평

동네 술집이면 간간이 갈 만한 곳이다.

양이 많진 않은 편이라 2차로 오기 좋다.

다만 긴 웨이팅을 기다릴 정도의 맛집은 아닌 것 같다는 생각이다.

그래도 평소 접하기 힘든 다양한 식재료로 만든 음식을 비교적 저렴한 가격에 맛볼 수 있고,

일본 식당 분위기 물씬 풍기는 이국적인 공간이라는 점에서 매력적이라고 생각한다.

추가로 이건 주문할 때 있었던 이야기.

주문할 때 뭐가 맛있는 지도 모르겠고 메뉴 전부 궁금해서 메뉴 종류별로 다 시켜보자고 했더니,

친구가 보통 사람들은 많아야 서너 메뉴 골라서 그걸 여러 개 주문한다고 이상한 사람 취급을 했다.

이게 그렇게 일반적이지 않은 일인가 싶어 그럼 안 먹어봐서 궁금한 메뉴는 어떻게 하나고 했더니,

그건 다음에 와서 주문하면 되지 않느냐고 했다.

맞는 말이긴 한데 다음에 올지 어떻게 알고 왜 굳이 맛도 모르는 메뉴 몇 개에 도박을 거나 싶었다.

다만 친구는 다른 동네 체인점 가본 경험이 있어 맛을 아는 메뉴가 있었을 테니, 나랑 생각이 좀 달랐을 것 같긴 하다.

이날 여행 다녀온 직후라 그런지 이상하게 정신이 좀 없는 상태였는데,

정신없는 거 딱 걸려서 오늘따라 이상하다고 말로 신나게 얻어맞았다.

그래도 결과적으로 내가 원하는 대로 시켰으니 내가 이김^^ ㅋㅋㅋㅋㅋㅋ