

친구와 함께 오레노라멘 본점에 다녀왔다. 합정역 7번 출구에서 10분 정도 걸으니 도착했다.

오레노라멘 본점

서울특별시 마포구 독막로6길 14



줄이 좀 있었다. 비가 좀 와서 웨이팅이 좀 짧지 않을까 기대했는데, 역시 일요일 12시 반. 주말인데다 딱 점심 먹을 시간이라 그런지 사람이 많았다.

계단을 올라가 보면 키오스크가 있는데, 이걸로 주문하고 기다렸다. 오늘처럼 사람이 많을 때는 계단 따라서 사람들이 줄 서고 있으니 처음 도착하면 그 줄 따라 서면 된다. 나는 토리빠이탄에 삼겹차슈두장, 반숙계란추가 주문했다. 토리 빠이탄 라멘은 만 원, 삼겹 차슈 두 장 추가는 2천 원, 반숙 계란 추가는 천 원이다.



직원분이 주문서에 있는 번호를 처음 불러주시면 키오스크 옆 의자에 앉아 기다리다가, 한 번 더 불러주실 때 입장하면 된다. 내가 주문했을 때는 앞에 10팀 정도 있었는데 40분 정도 기다렸다. 사람이 많긴 한데, 번호를 자주 부르셔서 그런지 얼마 안 기다린 것처럼 느껴졌다.

개인적으로 키오스크에 아쉬운 점이 두 가지 있었다.

1.

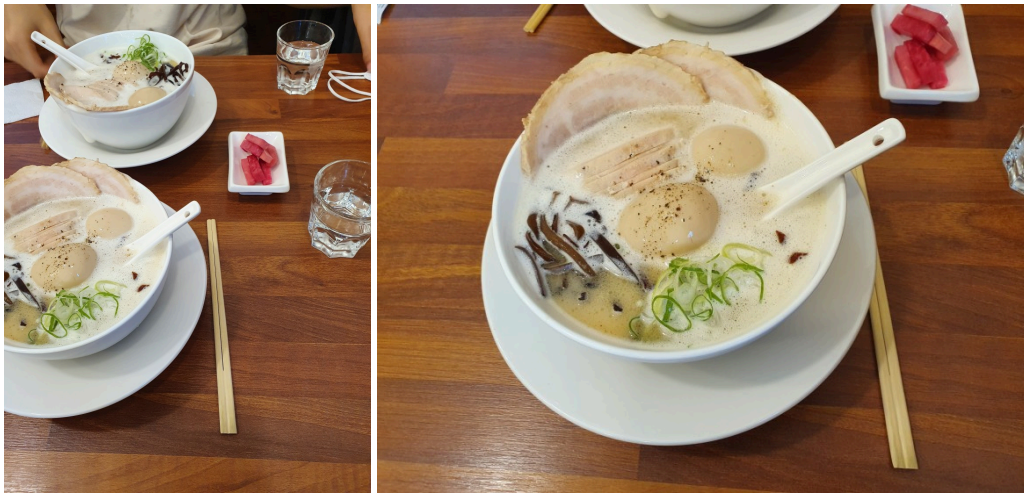
기억에 따르면 라멘과 토핑 추가가 동일한 관계의 품목으로 주문이 들어갔다. 이러면 키오스크로 동시에 여러 메뉴를 주문할 때 문제가 생길 것 같았다. 예컨대 만약 두 명이 토리 빠이탄 라멘과 카라 빠이탄 라멘, 삼겹 차슈 두 장을 주문한다면? 어느 라멘에 토핑을 추가하는 것인지 알 수가 없다. 물론 직원분께서 별도로 확인을 받으실 수도 있겠지만, 애초에 그렇게 되는 것이 효율적이지 않고 많은 라멘을 주문하게 되면 확인조차도 어려워진다. 토핑 추가를 1~4 라멘의 하위 품목으로 설정하는 것이 어떨지 제안해 본다. 이름만 바뀌서 토핑 추가 메뉴 앞에 'L'을 붙이는 것도 괜찮을 듯. 이러면 하위 품목처럼 보여서 메뉴를 순서대로 선택했을 때 어느 라멘 토핑 추가인지 알아보기 쉬울 것 같다. 라멘 앞에 붙은 서수가 라멘을 상위 품목처럼 보이게 해줘서 잘 어울린다.

ex) 1.토리빠이탄에 삼겹차슈두장, 2.카라빠이탄에 반숙계란추가

1.토리빠이탄
↳ 삼겹차슈두장
2.카라빠이탄
↳ 반숙계란추가

2.

키오스크나 주문서에 따로 대기 팀 수가 나와있지는 않아서, 일단 주문하고 내 주문서의 번호와 직원분이 부르는 번호를 비교해서 내 앞의 대기 팀 수를 알아내야 한다. 주문 전 앞 대기 팀 수를 알고 싶은 사람에게 조금 불친절한 시스템이다. 실제로 이것 때문에 주문하고 번호 확인한 뒤 직원분께 환불 요청하는 분도 계셨다. 1팀당 4분 정도 걸리는 것으로 계산해서 키오스크에 대기 팀 수와 예상 대기 시간 하나 띄워주면 어떨까 싶었다.



입장하고 앉아 조금 기다리고 나니 라멘이 나왔다. 크레이지카츠에도 물이 아닌 녹차가 있었는데, 여기도 그랬다. 이번에도 투명해서 친구가 말해주기 전까지 녹차인 줄 몰랐다. 라멘은 국물 한 입 먹고 나면 답이 나온다. 정말 맛있었다. 첫 입에는 살짝 짜다 싶었는데 먹다 보니 딱 적당했다. 닭 가슴살 차슈라고 들어간 건 딱 하림 닭 가슴살 블랙페퍼 그 맛이다. 살짝 후추 향 나면서 부드러운 그 맛! 다만 단가 때문이라도 실제로 그 제품을 쓰시는 건 아닐 것 같다.

반숙 계란은 무난하게 맛있었는데, 삼겹 차슈는 안 시켰으면 굉장히 아쉬울 뻔했다. 굉장히 고소하고 맛있었다. 직원분께 여쭙보니 닭 가슴살 차슈가 들어가서인지 그냥 토리 빠이탄 라멘 하나만 주문하면 삼겹 차슈는 나오지 않는다고 한다. 반숙 계란은 기본으로 하나 나오니 추가하지 않더라도, 삼겹 차슈의 맛이 궁금하다면 삼겹 차슈는 추가하는 걸 추천한다.




처음 라멘이 나올 때 직원분께서 밥과 면은 리필이 가능하니 편하게 말씀해달라고 하신다. 그래서 두 번이나 부탁드렸다. 친구는 밥 한 번 면 한 번, 나는 밥 두 번. 면은 재료와 함께 상당히 예쁘게 나온다. 솔직히 밥 하나 추가해서 먹었을 때 이미 기분 좋게 배부른 상태였는데, 참지 못하고 두 그릇이나 해치워버렸다.

국물에 밥을 말아 먹으니 진하고 맛있는 삼계탕을 먹는 느낌이었다. 삼계탕에서 강한 인삼 향을 뺀 맛이라고 해야 하나. 국물도 국물이지만 삼겹 찹수가 밥과 정말 잘 어울렸다. 밥 리필하기 전에 국물 맛있다고 떠먹다가 거의 안 남아서 밥은 거의 죽처럼 먹었다. 참고로 국물은 리필이 안 된다. 면과 밥이 추가가 되는데 국물까지 리필이 되면...



딱 하나 있는 반찬이었지만 색깔만큼이나 강렬한 인상을 남긴 고추와 무 피클. 라멘과 함께 먹으니 라멘의 느끼한 맛을 매콤하고 상큼하게 잘 잡아주었다. 친구와 둘이서 한 테이블에 있는 고추와 무 피클 반 통은 먹은 것 같았다.



MICHELIN
GUIDE
SELECTION
2022

SEOUL
서울

BIB GOURMAND
RESTAURANTS

| | | | |
|-----------|------------|--------------|---------------|
| • 꿩당 | • 만두집 | • 야키토리 묵 | • 진진 |
| • 멘텐 | • 만족 오향 족발 | • 양양 메밀 막국수 | • 충무로 쭈꾸미 불고기 |
| • 에그애플라워 | • 명동 교자 | • 역전회관 | • 툇툴 누들 타이 |
| • 팀호완 | • 미나미 | • 오레노 라멘 | • 팩피 |
| • 개성만두 궁 | • 미미면가 | • 오장동 함흥냉면 | • 피양릉 할마니 |
| • 계방식당 | • 미진 | • 옥동식 | • 필동면옥 |
| • 광화문국밥 | • 백년옥 | • 용금옥 | • 하동관 |
| • 교다이야 | • 베이스이즈나이스 | • 우래옥 | • 할매집 |
| • 교양식사 | • 봉산옥 | • 우육면관 | • 합정옥 |
| • 구복만두 | • 봉피양 | • 유림면 | • 현우동 |
| • 금돼지식당 | • 부촌옥회 | • 이문 설렁탕 | • 화해당 |
| • 금산제면소 | • 삼청동 수제비 | • 임병주 산동 칼국수 | • 황금콩밭 |
| • 꽃, 밥에피다 | • 세미계 | • 자하 손만두 | • 황생가 칼국수 |
| • 남포면옥 | • 소이연남마오 | • 정육면체 | |
| • 대성집 | • 스바루 | • 정인면옥 | |
| • 마포옥 | • 안씨막걸리 | • 진미 평양냉면 | |

사진 출처

미쉐린 가이드 서울 2022 밥 구르망 선정 리스트. 오레노 라멘도 포함되어 있다.

총평하자면 지금까지 먹어 본 라멘 중 역대급 라멘이었다. 맛집 가이드로 알려진 미쉐린 가이드의 밥 구르망(합리적인 가격에 훌륭한 음식을 제공하는 레스토랑)에 선정된 곳답게 가격도 맛도 모두 훌륭했다. 느끼함이 제일 걱정이었는데 피클도 있어서 그런지 생각보다 느끼하지 않았다. 먹고 나서 살짝 느끼함이 남긴 했는데 불쾌한 정도는 아니었다. 이번에 도전한 식당이 상당히 만족스러워서, 조만간 다른 밥 구르망 식당에 도전해 볼까 한다.

2022년 올해는 말복이 8월 15일이라고 한다. 말복 때 많이 먹는 삼계탕이나 치킨 대신 진하고 녹진한 닭 육수가 매력적인 오레노 라멘 한 번 먹어보는 것은 어떨까?