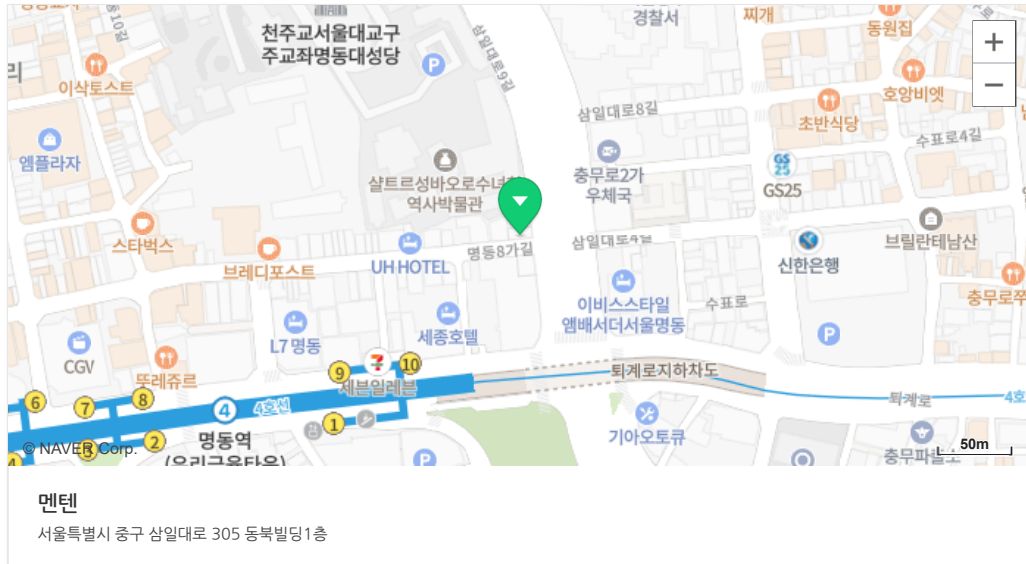


멘텐은 미쉐린 가이드 서울 2022 밥 구르망 선정 리스트에 포함된 라멘 식당이다.

학교 근처에 있어서 전부터 가기를 버리고 있었는데, 오늘에서야 다녀왔다.



멘텐은 명동역 10번 출구 근처에 있다.

네이버 지도에서 찾은 정보에 따르면

월-토: 11:40-20:00(14:30-17:40 브레이크타임)

일: 정기휴무

*재료 소진 시 조기 마감

*매월 첫 번째 월요일과 세 번째 월요일 휴무

*22/8/24-22/8/27 휴무

라고 하니 방문 전 확인해 보면 좋겠다!



오자마자 줄이 보이길래 눈치껏 따라 섰다.
 따로 키오스크 주문 먼저 하지 않고 줄 서서 기다리다가, 사장님께서 자리 났을 때 안내해 주시면 입장하는 구조였다.
 나는 오후 1시에 왔는데, 앞에 12명이 있었다.

사람이 적어서 금방 들어가지 않을까 생각했는데, 1시간 웨이팅하고 2시 되어서야 입장했다.
 오후 2시 반부터 브레이크타임이라, 내 뒤로 4명째에서 입장 마감되었다.

멘텐 웨이팅 정보

☑ 방문 날짜/요일/시간

2022년 8월 17일(수) 오후 1시



☑ 대기 인원

12명



☑ 대기 시간

1시간



생활밀착형 개발자 밤팔이

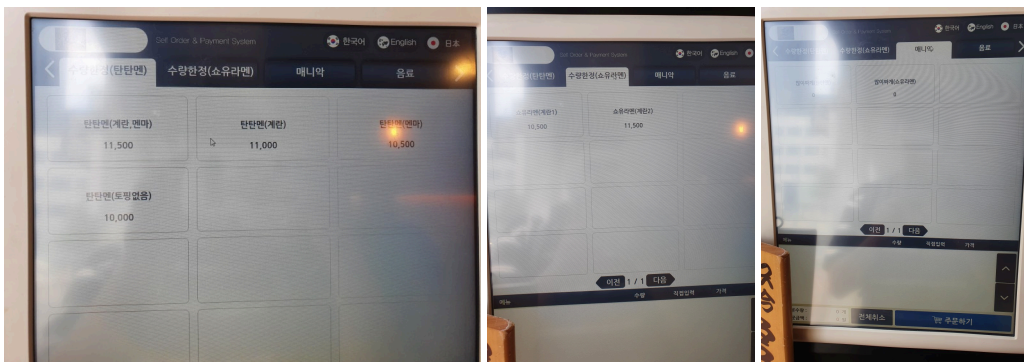
그나저나 블로그에서 웨이팅 정보 찾기가 왜 이렇게 어려운지 모르겠다.

답답하면 나라도 찾기 쉽게 만드는 게 맞지 않나 싶어, 미리캔버스 이용해서 멘텐 웨이팅 정보를 카드 뉴스 형식으로 만들어보았다.

앞으로 웨이팅 있는 식당 다녀와서 포스팅 할 때마다 이렇게 카드 뉴스를 만들어 올려볼까 생각 중이다.



입구로 들어가서 왼쪽 벽면을 보면 키오스크가 있는데, 이것으로 주문 후 빈 좌석에 앉아 기다리면 된다.



네이버 지도에는 메뉴 정보로 탄탄멘만 확인할 수 있고, 메뉴판 이미지 갱신이 되어있지 않아서 사전에 메뉴를 확인하기 어려웠다.

키오스크를 찍긴 했는데 사진이 시원찮게 나와서, 이번에 갔을 때 확인된 메뉴와 가격을 따로 적어보았다.

수량한정(탄탄멘)

탄탄멘(계란, 멘마): 11,500원

탄탄멘(계란): 11,000원

탄탄멘(멘마): 10,500원

탄탄멘(토핑없음): 10,000원

수량한정(소유라멘)

소유라멘(계란1): 10,500원

소유라멘(계란2): 11,500원

매니악

많이짜게(탄탄멘): 0원

많이짜게(소유라멘): 0원

음료

테라 병맥주: 5,000원
우롱차: 3,500원
코카콜라: 2,500원
스프라이트: 2,500원
코카콜라(제로): 2,500원

나는 계란 2개 추가한 쇼유라멘, 코카콜라 제로를 주문했다.
참고로 쇼유는 간장을 뜻하는 말로, 쇼유라멘은 쇼유를 이용한 라멘을 말한다.
쇼유라멘(계란2)가 11,500원, 코카콜라(제로) 355ml 한 캔이 2,500원 총 14,000원 나왔다.

라멘과 토핑이 합쳐진 메뉴를 주문해야 해서 토핑 선택이 완전히 자유롭지는 않다.
그래서 쇼유라멘은 가능한 계란 2개 추가가 탄탄멘은 안 되고,
탄탄멘은 가능한 계란이나 토핑 없는 주문이 쇼유라멘은 안 된다.



기억나는 대로 그림판에 그려본 멘텐 내부 구조도

자리는 총 네 자리가 있었고 식당은 주방이 훤히 보이는 구조였다.
자리가 적은 만큼 여럿이 와서 먹기는 힘들어 보이고, 혼자 오거나 두 명 정도 같이 와서 먹는 게 좋을 것 같았다.
넓은 테이블에 자리가 두 개뿐이라 한 명 앉는 공간이 넓어서 좋았다.

사장님 혼자 계시는데, 입장 안내부터 요리, 서빙까지 다 하신다.
자리가 적고 사장님 혼자 운영하시니 웨이팅이 길어질 만도 하다.



매진되었다고 적혀있는 음료 메뉴는 기린 병맥주 같았다.

음료 쇼케이스 냉장고 안에 기린 병맥주가 보이긴 했는데, 아마 키오스크에 반영이 안 됐거나 뭔가 이유가 있나 보다.



음료가 먼저 나왔다.

물병은 버튼 누르면 나오는 물병이다.
혹시 차일까 싶었는데 그냥 물이다.



주문한 쇼유라멘이 나왔다.
나오자마자 향부터 맡아봤는데, 향긋한 후추와 고기 냄새가 났다.
하림 닭가슴살 블랙페퍼가 생각나는 향이었다.

다만 후추 향이 난 것치고는 라멘에서 후추 맛은 크게 안 느껴졌다.
아마 라멘이 나오기 직전에 살짝 뿌려내서 그런 게 아닐까 싶었다.

국물은 맑고 기름이 살짝 떠있다.
멘마와 두툽한 닭가슴살 차슈, 얇은 돼지고기 목살로 보이는 차슈, 달걀 정도가 눈에 들어왔다.
참고로 멘마는 죽순을 데쳐서 발효시킨 후 건조하거나 염장한 식품으로, 죽순조림으로도 불린다.



노른자는 부드러운 반숙!

진한 맛이 매력적이었다.

닭가슴살 차슈는 완전히 부드러워지는 않고 씹는 식감이 살아있어서 괜찮았다.

돼지고기 차슈는 두 점이 붙어 있어서 하나씩 떼어먹었는데, 고소하고 맛있었다.

소유 라멘 국물이 정말 좋았다.

맑은 국물에서 나오는 감칠맛이 상당히 기분 좋게 느껴졌다.

면은 얇은 편인데, 아주 얇지는 않고 씹는 식감이 좋은 정도의 굵기였다.

다른 라멘집도 그랬지만 멘마는 여기서도 큰 인상을 남기지는 않았다.

다만 이번에는 의식하고 먹어서 그런지 특유의 향과 식감이 좀 느껴지긴 했다.

잘 알지는 못하지만 비교하자면 맛에 큰 영향을 주지 않고 식감과 장식을 위해 넣는 나루토마키 같은 느낌?



반찬통에 초생강이 있어서 라멘과 같이 먹었는데, 생각보다 잘 어울리는 편은 아니었다.
 그래도 꺼내 담은 건 다 먹고 라멘도 다 먹었다!
 사장님께 잘 먹었다는 인사를 남긴 뒤, 음료가 좀 남은 코카콜라 제로 캔을 들고 나왔다.

식당에서 재즈 음악 같은 것이 흘러나왔는데, 식당 옆 카페에서 흘러나오던 인기 가요와는 또 다른 느낌으로 좋았다.
 1시간 기다려서 20분 만에 먹고 나왔는데, 기다린 것이 아깝지 않은 맛이였다.
 간도 적당하고, 맛도 깔끔하니 기분 좋게 잘 먹었다.

명동역 인근 골목 초입에 위치한 1인 셰프 라멘 레스토랑 ‘멘텐’.

이곳은 쇼유 라멘과 탄탄멘 단 두 종류만을 만들어낸다.

혼자 모든 공정을 감당해야 하기에 셰프는 메뉴의 가짓수를 줄이는 대신 품질에 더 많은 노력을 쏟는다.

두 라멘 모두 청탕 수프를 사용하여 맑은 맛과 자극적인 맛을 비교적 균형 있게 잡았다.

재료 하나하나의 익힘과 조리 상태가 상당히 정교하고, 특히 쇼유 라멘 수프의 깊은 풍미와 감칠맛이 일품이다.

“복잡하지 않고 심플하지만 완성도는 높게”라는 셰프의 표현과 잘 어울리는 라멘이다.

미쉐린 가이드의 의견

<https://guide.michelin.com/kr/ko/seoul-capital-area/kr-seoul/restaurant/menten>

먹고 나와서 멘텐 미쉐린 가이드의 의견을 읽어봤는데, 청탕이라는 게 뭔지 궁금해서 좀 찾아봤다.

일본 라멘에서 육수는 크게

백탕(白湯: 파이탄), 청탕(清湯: 친탄)

이 두 가지로 구분됩니다.

분류의 기준으로는

국물의 색깔과 맛의 **농도**가 있는데요.

이를 기준으로 하나씩 알아보겠습니다.

백탕(白湯: 파이탄)

국물의 색깔이 **하얀색**이며, 맛의 농도가 **진합니다**.

육류, 어류, 야채 등을 **장시간** 끓여 **깊은** 맛이 납니다.

청탕(淸湯: 친탄)

국물의 색깔이 **투명**에 가까우며, 맛의 농도가 **연합니다**.

백탕에 비해 **깔끔한** 풍미와 맛을 즐길 수 있습니다.

[라멘상식] 일본 라멘의 종류② : 육수

<https://blog.naver.com/hao0224/221023107167>

위에서 인용한 블로그 글에 따르면, 일본 라멘에서 육수는 크게 백탕과 청탕 두 가지로 구분된다고 한다.

지난번 오레노라멘에서 먹었던 라멘은 백탕, 이번에 멘텐에서 먹은 쇼유라멘은 청탕을 사용했다고 볼 수 있겠다.

확실히 백탕은 깊고 진한 맛이 나서 여운이 오래 남고,

청탕은 맛의 농도도 연하고 깔끔하니 여운은 짧게 남지만 평양냉면처럼 나중에 다시 생각나게 만드는 것 같다.

나 같은 경우 아직까지는 백탕이 좀 더 취향에 맞는 것 같다 ㅎㅎ

그래서인지 이번 멘텐 쇼유라멘은 맛있었지만, 오레노라멘처럼 강한 인상을 남기진 않았다!

다음에 가게 된다면 탄탄멘에 도전해 봐야겠다~