'배달의 민족' 앱을 통해 1인분을 배달시켜 먹었다.

사실 직접 해먹는 것을 더 좋아하고, 과식과 낭비를 막기 위해 배달을 최대한 지양하는 편이지만, 코로나 이후 자취까지 하게 되면서 배달시켜 먹는 일이 많아졌다.

이 곳은 지난 번 제육볶음을 시켜 먹고 만족스러워 한 번 더 주문하게 되었다.

이 곳에는 1인메뉴가 있다는 점이 참 좋다. 1인메뉴는 양이 적당하고 가격이 합리적으로 느껴진다.

1인메뉴는 가격이 8000원에서 11000원 사이고, 공기밥과 반찬 3개가 함께 제공된다.

반찬은 매일 새롭게 바뀌는 것 같다.

제육볶음과 오징어볶음에는 된장찌개도 포함된다.

리뷰 이벤트로는 달걀후라이를 두 개 주는데, 1인분은 한 개만 제공한다.

나는 오징어볶음+된장찌개 1인분(9000원)을 주문하고, 리뷰이벤트에 참여하여 달걀후라이 한 개를 받았다.



오징어볶음은 맵지 않다. 오히려 달짝지근한 맛이 강하다. 완성 직전에 넣은 듯한 파와 양파는 색이 선명하고 향긋하며 식감이 살아있다. 양념보다는 오히려 설익은 파와 양파가 맵게 느껴졌다. 오징어는 질기지 않으면서 맛있었다. 국물이 아주 묽은 것이 인상적이었다.

된장찌개에는 꽃게, 고추, 애호박, 양파, 두부, 파, 버섯 정도가 들어 있다. 살짝 짭짤한 게 밥과 함께 먹기 괜찮았다. 게 껍데기는 푹 익혀서 그런지 부드러워서 통째로 씹어먹을 수 있었다.

밥은 딱 햇반 느낌. 맛있었다.

달걀후라이는 흐르지 않은 정도의 반숙란이었는데, 간이 어느 정도 되어 있었는지 밥과 함께 먹기 딱 좋았다.

3찬으로는 알감자조림, 깍두기, 사라다(サラダ, Japanese salad)가 왔다.

알감자조림은 깨와 고춧가루, 간장, 단 맛을 내는 무언가가 들어간 것 같고, 강하지 않은 간단한 양념이 되어 있어 부 담 없이 먹기 좋았다.

깍두기는 딱딱하지 않고 부드러운, 흔히 국밥집에서 먹는 사이다 들어간 그 맛이었다. 먹기 괜찮았다.

사라다에는 마요네즈 양념에 씨 뺀 오이, 마카로니, 게맛살, 사과, 건포도, 양배추, 파프리카 정도가 들어가 있었다. 달걀과 머스타드는 들어간 것 같지 않았다.

급식이나 식당에서 먹던 딱 그 맛이었다. 맛있었다.

보통 마요네즈 베이스의 옛날 샐러드를 사라다라고 부르는 것 같긴 한데 정확하지 않아 나무위키로 유래를 찾아보았다.

서양의 요리인 샐러드 중 과일과 견과류를 마요네즈로 버무린 샐러드인 월도프 샐러드가 일본에 전래되어 변형된 음식. 다만 일본은 샐러드라는 개념이 포르투갈로부터 들어왔기 때문에 발음도 포르투갈어→일본어식인 '사라다'(salada)로 정착되었다. 한국에는 1970~1980년대에 들어온 걸로 추측된다. 원본인 월도프 샐러드는 19세기 말 미국 뉴욕에서처음 만들어진 유서깊은 샐러드로, 양식조리기능사시험메뉴에도 포함되어 있고 조리법도 보면 사과와포도, 견과류, 샐러리 등을 주 재료로 하여 마요네즈에 버무리는 등 사라다의 조리법과 거의 완벽하게 일치한다.

https://namu.wiki/w/%EC%82%AC%EB%9D%BC%EB%8B% A4

카레라이스처럼 일본에서 로컬라이징된 음식 중 하나가 사라다라고 생각하면 될 것 같다. 어쨌거나 만족스러운 한 끼 식사였다~

