

오늘은 대학 동기 형과 점심 저녁을 함께했다.  
점심은 맛있게 먹었는데 사진을 안 찍었다 ㅠ  
여긴 저녁을 먹은 곳인 텐진호르몬데판야끼.



충무로역 근처에서 소고기 철판구이와 소 내장 철판구이를 판매하는 식당이다.  
예전에 동아리에서 두 번 가보고 동기와는 처음 와봤다.  
다른 사람과 가는 것이라면 처음 가는 것이나 다름없다.  
아님 말고



정직한 상호, 정직한 메뉴

<호기심 대장을 위한 가게 이름 해석>

텐진: 일본 후쿠오카현 후쿠오카시 주오구의 지역

호르몬: 일본어로 곱창, 막창을 가리키는 속어

데판야끼(鉄板焼き): 철판구이, 일본의 조리법 중 하나로, 철판을 사용하여 요리하는 방법을 가리킨다.

이 방법으로 조리한 요리 자체 또는 동종의 요리를 제공하는 음식점을 가리키기도 한다.

체인점 같긴 한데 정확히는 모르겠다.





사진으로 못 담아냈지만 가게 분위기가 참 좋다.  
사진 잘 찍고 싶다.

입구에서 들어와서 왼쪽은 바테이블?  
저런 테이블을 정확히 뭐라고 부르는 지 모르겠다.  
아무튼 철판 구이를 진행하는 바로 앞 좌석이 있고  
오른쪽에는 보통 식당과 같은 테이블과 좌석이 있다.

바테이블을 보니 예전에 일본 여행가서 철판 구이 먹었던 기억이 떠올랐다.  
여행 가고 싶다...  
이제 보니 왼쪽 긴 좌석 밑 플라스틱 바구니가 보인다.  
겉옷 보관하는 용도인가 보다.



샐러드만 빼고 메뉴판과 거의 똑같이 나왔다.

3칸 접시의 가운데는 비어있어서 앞접시 용도로 썼다.  
왼쪽에는 깨소금, 오른쪽에는 고추가 들어간 소스가 담겨있다.  
함께 먹어보니 소고기에는 깨소금, 소 내장에는 소스가 어울렸다.  
나중에 가서는 그냥 번갈아가며 찍어먹었다.

샐러드 소스는 요거트가 들어간 달달한 맛이였다.  
산고추 장아찌는 좋아해서 나중에 고기/내장과 신나게 곁들여 먹었다.



산고추 장아찌는 신단짬 + 매운 맛의 묘한 매력이 있다.

맥주가 먼저 나왔다.





가장 저렴한 생맥주로 한 잔씩 시켰는데,  
맥주가 시원하고 맛있는 게 지하 노동꾼 카이지가 생각났다.



맥주 몇 모금 하고 나니

부채살 & 믹스호르몬(대창 + 막창) 400g과 각자 밥.국 Set 하나씩 주문한 것이 나왔다.



가운데 그득히 쌓여있는 건 숙주나물이다.

나는 숙주나물을 좋아해서 양이 모자라지 않을까 싶었는데, 함께 먹어보니 양이 얼추 맞았다.

숙주나물은 다른 것과도 잘 어울리지만 적당히 아삭하니 부드러운 대창과 먹기 참 좋다.

부채살은 질기지 않고 고소한 맛이 좋았다.

부채살의 모양을 보니 익힌 간이 생각한다.

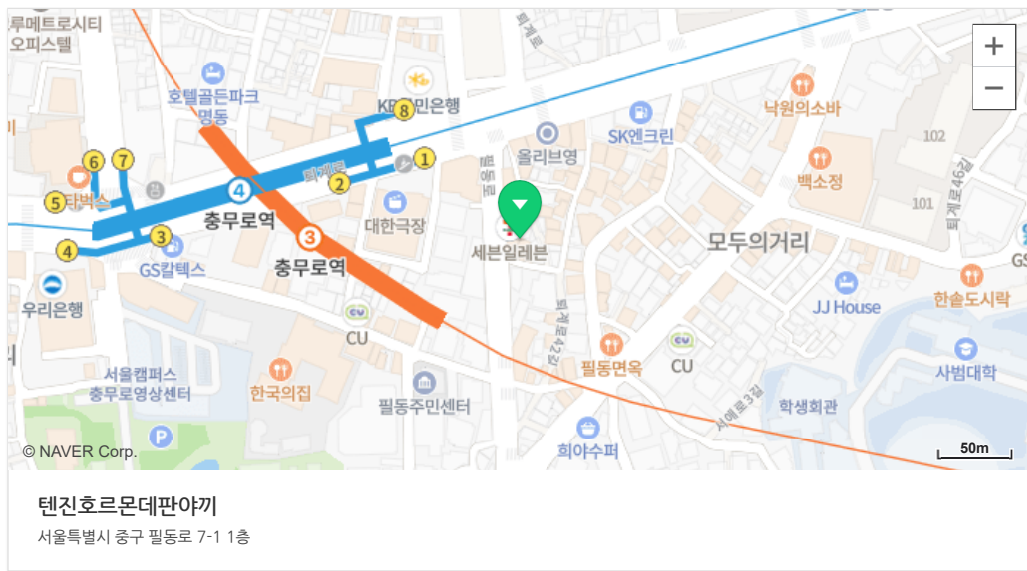
소 간은 생으로 먹어도, 익혀 먹어도 참 맛있는데... 갑자기 확 먹고 싶다.

대창은 기름져서 밥을 부르는 맛이었고, 막창은 졸깃하니 씹는 재미가 있었다.

만약 이 중에 하나만 먹으라고 한다면, 아마 대창을 고를 것 같다.

미역이 잘 안 보이지만 국은 미역 된장국이다.

기름진 입을 정리하기에 썩 괜찮았다.



다음에 가면 대창으로만 주문해봐야징