**[맛집] ‘버티고개 힐즈’가 뜬다! 남산 동쪽 옥수·금호동 금리단길 맛집 BEST 5**

(157화) 서울 옥수동 ‘로컬릿’, 서울 금호동 ‘키친오늘’, 서울 금호동 ‘금남방’, 서울 금호동 ‘고메트리’, 서울 옥수동 ‘더코너키친’

2020.06.20 00:05

[www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1395111](http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1395111)

서울 중구 신당동에서 성동구 옥수동과 금호동을 이어 성수동까지 연결되는 지역을 뜻하는 ‘버티고개’. 서울 중심부에 위치한 이곳은 도심과 가깝고 한강과 남산을 끼고 있어 교통과 조망권이 뛰어난 곳이다. 공유, 전혜빈, 전현무, 한가인, 심은하, 양파 등 유명 연예인들의 주거지로 알려지며 한국판 베버리 힐즈라는 별명이 붙었다. 최근 옥수동과 금호동 일대에 개성 넘치는 맛집과 술집이 속속 생겨나며 금리단길이라는 새로운 트렌드가 탄생하며 포스트 망원동으로 불리고 있다. 제철 식재료의 싱그러운 맛을 담아낸 곳부터 술 한잔 하기 좋은 심야 술집, 이태리 현지의 맛을 그대로 재현한 화덕피자까지! 서울의 버티고개 힐즈로 불리는 금리단길의 새로운 맛집 BEST 5를 만나 보자.  
  
버티고개 힐즈를 금리단길을 대표하는 옥수동·금호동·약수동 맛집으로는 금돼지식당, 아우프글렛, 은성보쌈, 약수순대, 로컬릿, 진남포면옥, 골목냉면, 더코너키친, 고메트리, 일품생고기, 사랑방칼국수, 리사르커피, 토리아에즈, 목화다방, 키친오늘, 미탄, 앂(SIP), 금남방, 일상담미, 베쌀집, 부부요리단1탄 제주흑돼지갑오징어, 쿨쉽, 소울보이, 스탠다드빌라, 모모토리, 항구도시연구소, 미카, 타코까나스따, 쇼콜라디아, 37.5 익스프레스, 배기집, 소설옥 등이 있다.  
  
◇계절의 맛과 색을 담아낸, 서울 옥수동 '로컬릿’  
  
‘로컬릿’은 local과 eat를 합친 말로 국내산 제철 식재료를 이용하여 음식에 건강함을 담아내고자 한다. 이탈리아 음식을 기반으로 제철마다 달라지는 음식을 만나볼 수 있다. 대표 메뉴는 진한 초록빛을 뿜어내는 시금치 크림소스 위로 하얀 뇨끼의 색감의 조화가 돋보이는 ‘시금치 뇨끼’. 쫀득한 뇨끼에 부드럽고 녹진한 시금치 소스가 어우러지며 농후한 맛이 입안 가득 퍼진다. 애호박, 버섯, 파프리카 등 구운 5가지의 제철 채소를 겹겹이 쌓은 뒤 근대 잎으로 감싼 ‘채소 테린’도 인기 메뉴다. 백태를 삶은 뒤 껍질을 벗겨 곱게 다진 백태 후무스를 채소 사이사이 채워 넣어 고소한 맛과 크리미한 식감을 더했다.  
  
▲위치: 서울 성동구 한림말길 33 2층 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:00, B/T 15:00 – 17:00, 월요일 휴무 ▲가격: 시금치 뇨끼 1만7000원, 채소 테린 1만5000원 ▲후기(식신 ILoveU): 항상 가보고 싶었는데 멀어서 못 갔다가 남양주에서 옥수동으로 이사 왔다는 소식 듣고 찾아가 봤지요. 요즘 기름진 음식보다 채소 요리 맛있는 곳을 선호하는데 든든하면서도 무겁지 않아 좋았어요. 그리고 음식이 전체적으로 색이 너무 예뻐서 눈으로 호강하는 느낌이었네요. ㅎㅎㅎ  
  
◇매달 새로운 매력으로 찾아오는, 서울 금호동 '키친오늘'  
  
영등포에서 심야식당으로 이름을 알린 ‘키친오늘’이 금호동에 2호점을 열었다. 100% 예약제로 운영하는 이곳은 매달 마지막 주 주말에 한 달 치 예약을 미리 받을 만큼 많은 인기를 끌고 있는 곳이다. 회, 파스타, 육류 요리, 샐러드 등 다양하게 구성된 메뉴는 달마다 구성이 조금씩 달라지는 점이 특징이다. 그 날 가장 맛있는 생선과 우니, 단새우 등을 접시의 빈틈이 보이지 않을 정도로 푸짐하게 담아낸 ‘모듬회 한상’이 대표 메뉴다. 함께 나오는 감태에 생선회에 우니를 올려 한입에 먹으면 짙은 바다의 풍미를 경험할 수 있다. 방문 전 예약하는 메뉴와 현장에서 주문할 수 있는 메뉴가 구분되어 있으니 방문 전 확인하고 가는 것을 추천한다.  
  
▲위치: 서울 성동구 장터5길 9-1 ▲영업시간: 매일 18:00 – 22:00, 일요일 휴무 ▲가격: 모듬회 한상 6만원, 성게 어란 파스타 3만2000원 ▲후기(식신 딸기95): 아이돌 콘서트보다 예약하기 힘들다는 키친오늘 예약. 몇 번의 도전 끝에 성공해서 갔는데 정말 예약이 힘들었던 게 보상이 될 정도로 너무 맛있었어요. 모듬회는 진짜 양이 넉넉한데 종류 하나하나 다 맛있어서 아주 술이 술술 들어갔습니다. 다음 달에도 예약 성공해서 또 오고 싶네요!  
  
◇한식과 내추럴 와인의 만남, 서울 금호동 '금남방'  
  
‘금남방’은 한식 기반으로 풀어내는 안주 메뉴와 내추럴 와인을 동시에 즐길 수 있는 공간이다. 매장 근처에 위치한 금남시장에서 당일 구매한 제철 식재료를 활용하여 메뉴를 꾸린다. 대부분의 메뉴는 마늘, 향신료를 최소화하여 산미가 도드라지는 내추럴 와인과 잘 어울리도록 구성했다. 대표 메뉴는 살이 통통하게 올라 씹는 맛이 살아있는 갑오징어를 이용한 ‘갑오징어 들기름면’. 테이블에 등장하자마자 코를 자극하는 들기름의 풍미가 입맛을 한껏 살려준다. 쫄깃하면서도 부드러운 식감을 자랑하는 갑오징어와 들기름의 고소함, 은은하게 풍기는 불향이 이루는 완벽한 삼박자를 경험할 수 있다.  
  
▲위치: 서울 성동구 독서당로 285 ▲영업시간: 화 – 목요일 19:00 – 00:00, 금, 토요일 19:00 – 01:00, 일, 월요일 휴무 ▲가격: 갑오징어 들기름면 2만7000원, 전복죽 1만9000원 ▲후기(식신 프라모데링): 분위기도 아늑해서 와인 한잔 하기 딱 좋은 느낌. 와인과 한식 안주가 어울릴까라는 생각을 했지만, 생각보다 너무 잘 어울려서 먹다가 안주를 한 개 더 주문해서 먹었어요. ㅎㅎㅎ 메뉴가 자주 바뀐다고 하는데 다음에는 어떤 맛있는 게 있을지 넘 궁금하네요. ㅎㅎ  
  
◇데이트 코스로 즐기기 좋은, 서울 금호동 '고메트리’  
  
금호동 아파트 단지 상가에 위치한 캐쥬얼 프렌치 레스토랑 ‘고메트리’. 햇살이 그대로 들어오는 큼직한 창문과 원목 가구로 꾸며져 있는 매장 내부는 아늑하면서도 따뜻한 분위기를 자아낸다. 대표 메뉴 ‘제주 참옥돔’은 제주에서 공수한 신선한 옥돔의 껍질의 식감을 살려 조리한다. 겉은 바삭 속은 촉촉한 식감을 자랑하는 옥돔에 트러플 버섯 소스를 곁들여 한층 고급스러운 풍미를 즐길 수 있다. 진득한 크림 소스가 어우러진 탈리아텔레 면 위로 수란과 생 트러플을 수북하게 올려 낸 ‘트러플 크림 파스타’도 인기 메뉴다. 씹을수록 짙은 풍미가 살아나는 트러플의 향과 농후한 크림 소소의 조화가 일품이다.  
  
▲위치: 서울 성동구 금호로 17 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, B/T 15:00 – 18:00, 월요일 휴무 ▲가격: 제주 참옥돔 3만3000원, 트러플 크림 파스타 3만3000원 ▲후기(식신 입안가득냠냠): 대부분 예약을 하고 오기 때문에 예약하고 방문하는 것을 추천합니다. 새롭게 나왔다는 옥돔 요리를 먹어 봤는데 옥돔의 담백한 맛과 소스가 진짜 조합이 좋더라구요! 분위기도 고급스러워서 특별한 날 가족이나 연인끼리 가도 좋을 것 같아요. ㅎㅎㅎ  
  
◇참나무 장작이 풍미를 더하는, 서울 옥수동 '더코너키친’  
  
‘더코너키친’은 나폴리 전통 방식으로 485도의 화덕에서 피자를 구워낸다. 모든 피자는 캄파냐 지방 카세르타에서 만든 모차렐라 치즈와 참나무 장작을 이용하여 남다른 풍미를 경험할 수 있다. 대표 메뉴는 창나무의 은근한 향이 입혀진 도우 위로 옥수수가 통째로 올라간 비주얼이 시선을 사로잡는 ‘마약 옥수수’. 통 옥수수의 톡톡 터지는 식감을 시작으로 탱글한 새우, 이국적인 파프리카 시즈닝, 달콤한 마요네즈 등 갖은 재료와 소스가 한데 어우러지며 중독적인 단짠의 맛을 경험할 수 있다. 와인, 맥주 등 피자와 함께 즐기기 좋은 다양한 주류도 준비되어 있다. 조금 더 넓은 공간에서 식사를 즐길 수 있는 2호점도 평창동에서 운영하고 있으니 참고할 것.  
  
▲위치: 서울 성동구 한림말3길 8 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, B/T(평일) 15:00 – 17:00, 재료 소진 시 조기 마감 ▲가격: 마약 옥수수 2만원, 깔죠네 샐러드 1만8000원 ▲후기(식신 한가한가해): 몇 년째 단골인데 여기 피자는 언제 먹어도 맛있어요. 마약 옥수수는 진짜 이름처럼 마약 같은 맛이에요. 옥수수와 불향 가득한 도우의 조합이란..맥주가 절로 들어가고 도우가 정말 쫄깃쫄깃해서 더 맛있는 것 같아요. ㅎㅎ



