**[맛집] 가을 가을해~ 나만 알고 싶은 '제주 맛집'**

2018.10.24 09:38

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1241862&fbclid=IwAR2eqaoo-z1sLq0XOsScS6hBKHnTAp7iGdvXWqSGW04JuqG_l_AEzDR4d1k>

“정말로 그대가 외롭다고 느껴진다면 떠나요 제주도 푸른 밤 하늘 아래로” 노래 가사처럼 훌쩍 떠나고 싶은 제주도. 가을 여행지로 즐겨 찾는 제주도는 에메랄드 빛 바다는 물론 붉게 물들어가는 단풍과 억새 밭 등 가을을 느끼기 좋은 자연경관으로 인기다. 더불어 풍성한 제철 해산물과 육지에서 맛볼 수 없는 향토 음식들 역시 제주도를 찾는 이유다. 제주에는 다양한 재료로 특색 있는 맛집들이 많다.

횟집으로는 항구식당, 부두식당, 쌍둥이횟집, 만선식당, 삼미횟집, 어진이네횟집, 용출횟집, 대풍미락, 남경미락, 진미명가, 회양과국수군, 마라도횟집, 백선횟집, 엄마손횟집, 서문수산, 한라회센터 등이 있고, 국수 및 면 맛집은 올래국수, 옥돔식당, 가시아방국수, 자매국수, 산방식당, 자자손손국수회관, 국수마당, 춘자멸치국수, 서광춘희, 청춘제면소, 소곱에, 삼무국수, 대광식당, 남도고기국수 등이 있고, 흑돼지구이 맛집은 목포고을, 흑돈가, 칠돈가, 쉬는팡가든, 돈사돈, 명리동식당, 해오름식당, 훅돼지가있는풍경, 웅담식당, 성읍칠십리, 오르막가든, 서울식당, 노을빛돼지, 옹포별장가든, 돈대표, 도남오거리, 상록식당, 연정식당 등이 있다.

제주 향토음식 맛집으로는 유리네, 춘심이네, 네거리식당, 덕승식당, 진주식당, 맛나식당, 표선어촌식당, 만민식당, 바다풍경, 물항식당, 청진동뚝배기, 용이식당, 낭뜰에쉼팡, 나목도식당, 로뎀가든, 가시식당, 명문사거리식당, 신설오름포장마차, 돌하르방식당, 두루두루, 버드나무집, 화성식당, 앞뱅디, 삼원정, 솔지식당, 중앙식당, 어장군, 낭푼밥상, 진미식당, 광동식당, 일통이반, 골목식당, 만덕이네, 선흘곶, 해광식당, 재연식당 등이 있고, 통닭은 문화통닭, 중앙통닭, 제주스럽닭, 어머니닭집, 나주닭집, 마농치킨이 유명하고 해장국은 은희네해장국, 모이세, 우진해장국, 미풍식당, 정식곰탕, 백성원, 미향해장국, 곰해장국, 정성듬뿍제주국, 잉꼬식당 등이 있다.

전복 및 해녀 맛집은 순옥이네명가, 명진전복, 소라네, 오조해녀의집, 해녀의집, 강정해녀의집, 잠녀해녀촌, 섭지해녀의집, 보목해녀의집, 유빈, 공천포식당, 착한전복, 세화해녀잠수촌 등이 있고, 순대국은 감초식당, 범일분식, 광명식당, 김밥은 오는정김밥, 다가미, 김만복, 우정회센타, 제주시새우리, 모슬포에서 등이 유명하다. 카페로는 오설록티뮤지엄, 리치망고, 몽상드애월, 서연의집, 닐모리동동, 까미노, 데라로사, 애월더선셋, 엔트러사이트, 앨리스, 블랑로쉐, 바다다, 카페마니, 에소프레소라운지, 바움 등이 있고 양식은 휘닉스아일랜드민트, 밀리우, 비오토피아레스토랑, 후거키친, 밥깡패, 오크라, 요네상회, 요리하는목수, 웅스키친, 하하호호, 주르레식당, 살롱드라방, 섬소나이, 부엌인세화, 섬모라 등이 유명하다.

일식은 수우동, 스시호시카이, 톰톰카레, 모리노아루요, 마구로쇼쿠도, 요시노, 벵디, 율13, 공새미59, 모모야마, 문쏘, 순정문어 등이 있고, 중식은 홍성방,덕성원, 다래향, 임성반점, 도두반점, 베이커리로는 보엠, 어머니빵집, 채점석베이커리, 시스터필드, 명당양과 등이 유명하고, 분식은 새로나분식, 판포리로, 보리빵은 덕인당, 숙이네, 그리고 삼성혈해물탕, 착한튀김, 성미가든, 해물다우정, 양가형제, 제비상회, 맥파이브루어리, 바그다드, 비원, 무궁화 등이 유명하다. 수많은 제주 맛집 속에서 식신 앱이 추천하는 나만 알고 싶은 가을 제주도 맛집을 소개한다.

◇매일 다른 생선과 반찬 정성과 인심이 가득한 곳, ‘엄마 손 횟집’

주택을 개조해 꾸민 인테리어의 매장은 정겨운 분위기를 자아낸다. 하루 최대 3팀만 예약을 받으며, 전화로 인원, 시간을 정하면 예약 당일 오후 12시에 그날 준비되는 생선과 수량을 전달받을 수 있다. 매장에서는 직접 낚시해 잡은 자연산 생선만 사용하며 함께 제공되는 반찬 또한 예약 인원에 맞게 매일 아침 준비된다. 생선은 머리와 꼬리를 그대로 살려 생선 모양을 그대로 유지해 내는 것이 특징이다. 생선 뼈 위로 두툼하게 썰어낸 회는 쫄깃하고 담백한 맛이 일품이다. 식사는 뽀얗고 개운한 국물 맛의 지리 탕으로 마무리된다.

▲위치: 제주 제주시 연동3길 35 ▲영업시간: 19:00 – 23:00▲가격: 회 + 지리(1인) 9만원(변동) ▲후기(식신 보라색양말): 좋았어요. 예약제로 저녁만 합니다. 가고 싶으면 미리 예약을 해야 합니다. 직접 낚시를 통해 잡은 생선회를 사용하는 곳으로 그날에 따라 메뉴가 달라집니다. 몇 시간 숙성을 거쳐 회를 내오기 때문에 맛이 좋다고 합니다. 특히 생선 머리와 꼬리가 그대로 나오는데 약간 몬도가네 스타일이지만 그래도 싱싱하고 맛이 좋습니다.

◇로맨틱한 제주를 위한 파인 다이닝, 표선 ‘밀리우’

‘밀리우’는 제주 최초의 파인 다이닝 레스토랑으로 제철 식재료를 프렌치 스타일로 풀어낸 특별한 메뉴를 선보인다. 좌석은 자연 속에 있는 듯한 신비로운 느낌을 주는 코쿤 형태의 개별 룸과 음식이 만들어지는 과정을 살펴볼 수 있는 바 좌석으로 준비된다. 대표 코스는 세프의 시그니처 메뉴로 구성된 ‘SIGNITURE(10코스)’. 아뮤즈부시로 제공되는 스페인산 이베리코 하몽을 시작으로 한우 카르파초와 트러플, 아티초크 스프, 지중해 새우, 전복, 랍스터를 재료로 하는 앙트레 5종, 샤프란을 곁들인 메인 생선과 한우 스테이크, 디저트가 차례로 준비된다. 계절에 따라 코스나 메뉴 구성이 달라질 수 있으니 방문 전 미리 확인하는 것이 좋다.  
   
▲위치: 제주 서귀포시 표선면 민속해안로 537 ▲영업시간: 매일 18:00 – 22:00, 월요일 휴무 ▲가격: SIGNITURE(10코스) 22만원, DEGUSTATION(9코스) 16만원, SAVEUR(6코스) 13만원▲후기(식신 Eunae): 코쿤 형태의 프라이빗한 공간에서의 식사. 여자라면 누구나 좋아하지 않을 수 없는 요소들을 지닌 곳이었다. 식전 음식부터 셰프님의 퍼포먼스로 마무리되었던 마지막 디저트까지 모두 하나하나 예술 작품 같은 색감과 플레이팅으로 눈을 행복하게 해주었다.

◇제주 일식 집 숨은 강자, 제주 용담 ‘제주 서문수산’

‘제주 서문수산’은 오마카세 형태로 제공하는 단일 코스 요리를 만날 수 있는 곳이다. 보말 죽을 시작으로 한치, 석화, 해삼 등의 해산물, 고등어, 돌돔, 방어 등의 생선회가 순서대로 준비된다. 이 집의 생선 회는 함께 나오는 멍게 내장 소스 곁들이면 한층 짙은 바다 풍미를 느낄 수 있다. 셀프 초밥을 만들어 먹을 수 있도록 한 입 크기로 만든 초를 더한 밥에 와사비를 얹어 제공한다. 눈볼대 구이, 새우를 갈아 넣은 계란말이, 문어 삼계탕, 게 내장 볶음 우동, 차돌 박이 버섯 문어볶음, 지리 탕까지 각 재료의 맛을 살려낸 특색있는 요리들이 푸짐하게 이어진다. 모든 주문은 100% 예약제로 운영되며 노 쇼 방지를 위해 예약금 일부를 선 입금 해야 하니 참고할 것.

▲위치: 제주 제주시 서문로4길 13-2 ▲영업시간: 매일 13:00 – 02:00, 화요일 휴무 ▲가격: 2인 15만원, 3인 18만원 4인 20만원 ▲후기(식신 가으니): 예약 필수이고 시간에 맞추어 가야 합니다 테이블이 5개라서 미리 예약하지 않으면 자리가 없습니다 여기 요리는 정말 맛있는 편입니다.

◇풍성한 제주의 맛을 한 곳에서, 안덕 ‘비오토피아 레스토랑’

‘비오토피아 레스토랑’은 골프장, 온천, 생태 공원이 결합된 휴양형 주거공간 ‘비오토피아’ 내에 위치한 레스토랑으로 사전 예약을 해야 출입할 수 있는 곳이다. 통 유리창을 통해 제주 바다와 산방산, 한라산까지 조망이 가능하여 넓은 천장과 모던한 인테리어로 꾸며진 공간은 각종 모임 장소로도 자주 활용된다. 대표 메뉴는 바삭한 새우튀김을 얹은 우동과 해산물 초회, 유부 초밥이 함께 제공되는 ‘왕새우 튀김 우동 정식’. 맑고 담백한 국물과 탄력 있는 우동 면발이 조화롭게 어우러진다. 이외에도 성게 크림 파스타, 흑 돼지 목살 스테이크 등 해산물을 활용한 이탈리안 음식은 물론 제주 전통 음식으로 차린 한정식과 코스 요리 등 다양한 장르의 음식을 갖추고 있다.

▲위치: 제주 서귀포시 안덕면 산록남로762번길 79 ▲영업시간: 매일 12:00 – 22:00 ▲가격: 왕새우 튀김 우동정식 2만3000원, 제주 한상(2인) 11만원 ▲후기(식신 JiBongBong): 가격 빼면 굿! 다녀온 지 꽤 되긴 했지만 맛만큼은 아직도 잊을 수 없을 정도로 괜찮았던 제주 비오토피아 레스토랑.

◇제철 생선을 제대로 즐길 수 있는 곳, 모슬포 ‘항구식당’

2대에 걸쳐 44년째 운영 중인 ‘항구식당’은 물회, 회 덮밥, 생선 조림 등 여러 생선 요리를 맛볼 수 있는 곳이다. 특히 자리 돔을 넣은 ‘자리 물회’는 제주 향토 음식으로 인근 주민들뿐만 아니라 관광객들이 즐겨 찾는 메뉴다. 된장을 풀어낸 구수하면서도 시원한 육수에 자리 돔을 뼈 째로 숭덩숭덩 썰어 넣어 투박한 식감이 매력적이다. 가을철 대표 메뉴는 살 오른 제철 갈치에 칼칼한 양념을 더한 ‘갈치조림’이다. 손님 상에서 한 번 더 끓여낸 자작한 국물과 달큰한 무는 흰 쌀밥에 비벼 먹기 좋다. 특유의 기름진 맛을 자랑하는 ‘방어회’도 인기다.

▲위치: 제주 서귀포시 대정읍 하모항구로 64 ▲영업시간: 매일 08:30 – 21;30 첫째, 셋째 주 ▲가격: 회 덮밥,자리 물회 1만원 ▲후기(식신 명당): 너무 맛있게 잘 먹었었어요. 갈치국 긴가민가 한번 먹어봤는데 칼칼하니 맛있구요 갈치조림도 너무 맛있네요. 다음에 오면 다른 것도 먹어봐야겠어요.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201810/1241862_336620_464.jpg |