**[맛집] 고소한 풍미의 바삭하고 촉촉한, 인생 돈가스 맛집 BEST 5**

(117화) 합정 ‘크레이지카츠’, 장안동 ‘콘반’, 마포 ‘돈카츠윤석’, 용산 ‘북천’, 샤로수길 ‘삼백돈돈가츠’

2019.09.14 00:05

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1335429&fbclid=IwAR2z4YPyrJmouyV_yk08wix8VBudZyQPvb4qduDOHZjJHgf5PSfRNxnnDwM>

‘돈가스’는 돼지고기에 후추와 소금으로 밑간 작업을 한 후, 밀가루와 빵가루를 입혀 기름에 튀겨 내는 음식이다. 바삭한 식감이 살아있는 튀김옷과 부드러운 돼지고기가 어우러지는 맛 덕에 남녀노소에게 오랜 시간 사랑을 받아왔다. 돈가스는 크게 돼지고기의 등심과 안심 부위를 사용하는데 지방층과 살코기가 적절한 비율을 이루는 등심은 고소하면서도 탱글한 식감을 자랑한다. 반대로 지방이 적은 안심은 담백하면서 한층 더 부드러운 식감을 느낄 수 있다. 최근에는 돼지고기에 치즈, 고구마, 명란젓 등을 감싸 함께 튀기거나, 일반 소스 대신 카레, 피자, 크림 등의 소스를 곁들이는 등 돈가스를 다양한 방식으로 즐기고 있다.   
  
서울 돈가스 맛집으로는 잠원동 한성돈까스, 삼청동 긴자바이린, 대학로 정돈, 홍대 사모님돈가스, 성북동 금왕돈까스, 성신여대 온달왕돈까스, 을지로 안즈, 홍대 정광수의돈까스가게, 명동 명동돈가스, 목동 고씨네, 홍대 무라, 홍대 합정 크레이지카츠, 장안동 콘반, 홍은동 연돈, 마포 돈가츠윤석, 남산 산채집, 연남동 독립카츠, 서초동 강남역 아빠곰수제돈까스, 창동 마쯔무라돈까스, 용산 북천, 광화문 김권태돈까스백반, 교대 가츠오, 동부이촌동 돈까스잔치, 서울대 샤로수길 삼백돈돈가츠, 홍대 서교동 혼가츠, 대방동 신온누리에생돈까스, 남산 원조남산왕돈까스, 연남동 경양카츠, 성수 윤경양식당, 노원 중계동 돈까스먹는용만이, 송파 미자식당, 서울대 킷사서울, 신설동 즐거운맛돈까스, 용산 이촌 모모야, 은평 역촌 역촌왕돈까스, 양재 도곡 윤화돈까스, 방배 댓짱돈가스, 노량진 일미돈가스, 익선동 경양식1920, 길음동 다래함박스텍, 화곡동 화곡손돈까스, 문정동 동촌보리밥과돈까스, 명일동 주양두리돈까스, 압구정 하루, 명동 진까스, 이태원 DOTZ, 서울역 비스트로한강쌀롱 등이 유명하다.  
  
전국 돈가스 맛집으로는 분당 판교 야바톤, 일산 김추일무한리필돈까스, 안양 에버그린, 화성 동탄 인생돈가스, 수원 홍익돈까스, 동인천 잉글랜드왕돈까스, 부산수영 안녕하루, 대구 대봉동 대쿠이, 인천시청 유키돈까스, 제주 쿠쿠아림, 제주 수우동, 부산 스완양분식, 부산 미화당, 부산 카츠안, 부산 구포 대박터진돈까스, 대구 매콤돈까스&칡불냉면, 대전 병규돈까스, 대전 설해돈, 제주 한림 오크라, 대구 이바네, 대구 동성로 전원돈가스, 대구 본여우&본정, 대구 미림, 천안 진주회관, 천안 라디오쌀롱, 광주 조선대 데이지, 대구 함지박, 순천 송치마을, 인천 송도 국제경양식, 대구칠곡 한미식당, 목포 서울분식, 일산 밤비노경양식, 등이 유명하다. 그리고 여러 지점을 두고 있는 브라운돈까스, 고베규가츠, 키무카츠, 부엉이돈가스, 댓짱돈가스, 히바린 등이 있고 돈가스를 잘하는 일식 브랜드로는 미타니야, 코코이찌방야, 아비꼬, 미소야, 가츠라 등이 있다. 고소한 풍미와 바삭 촉촉한 식감을 자랑하는 돈가스 맛집 BEST 5를 소개한다.   
  
◇ 입안 가득 고이는 풍성한 육즙, 합정 ‘크레이지카츠’  
  
정통 일식 스타일의 돈가스를 맛볼 수 있는 ‘크레이지카츠’. 제주산 청정 돼지고기에 누룩 소금을 바르고 빙온 숙성 과정을 거쳐 부드러운 식감을 극대화했다. 대표 메뉴 ‘특 로스카츠 정식’은 목심, 가브리살 등이 포함된 프리미엄 등심 부위를 바삭하게 튀겨 도톰한 두께로 썰어 제공한다. 돈가스 한 조각을 입에 넣고 씹는 순간, 촉촉하게 흘러나오는 풍성한 육즙이 일품이다. 새콤한 맛을 더하는 돈가스 소스부터 고기의 풍미를 더욱 살려주는 히말라야 암염, 느끼함을 잡아주는 겨자까지 다양한 곁들임 소스가 준비되어 기호에 따라 다양한 방식으로 즐기면 된다.   
  
▲위치: 서울 마포구 포은로2나길 44 1층 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:00, B/T 15:00 – 17:00 ▲가격: 특 로스카츠 정식 1만6000원, 모둠 정식 1만6000원 ▲후기(식신 비기너게인): 일본식 돈가스를 좋아하는 덕후로써, 여긴 지금까지 먹어본 돈가스 중에 제일 맛있어요! 개인적으로 이것저것 맛보는 걸 좋아하는데 로스, 히레, 멘치를 한번에 먹을 수 있는 모둠 정식 맨날 먹습니다! 웨이팅이 긴 편이어서 서둘러 방문하는 게 좋아용!  
  
◇ 다채로운 식감을 느낄 수 있는, 장안동 ‘콘반’   
  
‘콘반’은 35년간 대중 목욕탕으로 쓰이던 건물을 개조하여 쇼핑몰로 재탄생한 듀펠센터 1층에 위치하고 있다. 점심시간과 저녁시간에 각각 30인분씩만 준비하여 한정 판매를 하는 곳이다. 대표 메뉴는 돼지고기 등심을 튀긴 로스카츠와 양배추 샐러드, 쌀밥, 돈지루(돼지고기 된장국)가 함께 제공되는 ‘로스카츠 정식’. 튀김 옷이 빈틈없이 돼지고기를 감싸고 있는 로스카츠는 촉촉한 살코기에 말캉한 지방, 바삭한 튀김옷이 어우러지며 풍성한 식감을 느낄 수 있다. 고기에 기본적으로 밑간이 되어 있어, 처음엔 소스나 소금 없이 본연의 고소함을 느껴보는 것을 추천한다.  
  
▲위치: 서울 동대문구 한천로26길 48-12 1층 ▲영업시간: 매일 12:00 – 20:00, B/T 15:00 – 17:00, 월요일 휴무 ▲가격: 로스카츠 정식 1만2500원, 히레카츠 정식 1만3500원 ▲후기(식신 오디사세요): 웨이팅이 너무 길어서 힘들었지만, 그 과정도 잊게 해주는 맛이에요. 와 지금까지 먹어본 돈가스 중에 가장 맛있어요. 개인적으로 로스카츠가 제일 맛있어요! 그리고 별로 기대 안 했던 가라아게 은근 맛나더라구요. 정식에 포함된 샐러드, 밥, 국은 무한리필로 계속 먹을 수 있는 점도 좋은 것 같아요.  
  
◇ 지리산 흑돼지로 선보이는, 마포 ‘돈카츠윤석’  
  
생선 솥밥 전문점 ‘도꼭지’로 이름을 알린 최윤석 셰프가 자신의 이름을 걸고 운영하는 ‘돈카츠윤석’. 바 좌석으로만 이루어져 있는 내부는 재료를 준비하는 과정부터 돈가스를 튀기는 모습까지 지켜볼 수 있다. 대표 메뉴 ‘버크셔 K 로스+히레 카츠’는 지리산 토종 흑돼지의 등심과 안심으로 선보이는 돈가스를 모두 맛볼 수 있다. 김진환 제과점 식빵으로 직접 갈아 만든 빵가루를 고기에 묻힌 후, 커다란 구리 냄비에 튀긴 돈가스는 남다른 바삭함을 자랑한다. 돈가스는 히말라야 소금과 트러플 오일을 살짝 곁들여 먹는 조합이 가장 인기가 많고, 살짝 느끼함이 올라올 때 유자 껍질과 고추를 절인 유즈코쇼로 기름기를 잡아줘 가며 즐기면 된다.   
  
▲위치: 서울 마포구 백범로10길 30 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, B/T 15:00 – 17:00 ▲가격: 버크셔 K 로스+히레 카츠 1만7000원, 로스+히레 카츠 1만5000원 ▲후기(식신 프라모데링): 도꼭지 바로 옆에 있는 곳! 돈가스 자체가 이렇게 맛있는 음식인지 처음 알았어요. 저의 인생 돈가스 맛집입니다. 소스도 다양하게 나와서 이것저것 찍어 먹다 보면 돈가스 순삭입니다...ㅜㅠ  
  
◇ 두툼한 고기가 씹는 재미를 더하는, 용산 ‘북천’  
  
‘북천’은 신용산역 1번 출구 인근에 자리 잡고 있다. 평일에도 영업 시작과 동시에 대기 줄이 생길 만큼 인근 주민과 직장인들에게 많은 사랑을 받는 곳이다. 대표 메뉴는 소스를 듬뿍 뿌린 돈가스와 피클, 양배추 샐러드, 후리가케를 올린 밥을 한 접시에 담아 제공하는 ‘브라운 돈가스’. 두툼한 두께를 뽐내는 고기는 입안 가득 꽉 차는 풍성한 식감과 씹는 재미를 더한다. 소스는 달짝지근한 맛과 은근한 매콤함이 어우러져 있어 튀김의 느끼함을 깔끔하게 잡아준다. 하얀 크림소스 옷을 입은 돈가스가 눈길을 끄는 ‘화이트 돈가스’도 인기 메뉴다. 고소하고 부드러운 맛 덕에 아이를 동반한 고객들이 즐겨 찾는다. 모든 메뉴는 1000원 추가 시 우동이 포함된 세트로 즐길 수 있다.  
  
▲위치: 서울 용산구 한강대로38가길 7-2 ▲영업시간: 평일 11:00 – 19:30, B/T 13:30 – 17:00, 토요일 11:00 – 14:00, 일요일 휴무 ▲가격: 브라운 돈가스 1만원, 화이트 돈가스 1만3000원 ▲후기(식신 어깨깡패+\_+): 점심시간에 가서 조금 기다리고 들어갔어요. 돈가스가 진짜 두꺼워서 제대로 된 음식을 먹는 느낌이 납니다. 테이블에 있는 깍두기도 중간에 같이 먹으니 조합이 좋더라구요. 그리고 우동 세트까지 먹으면 배가 완전 빵빵해져요. ㅎㅎㅎ  
  
◇ 푸짐한 구성이 돋보이는, 샤로수길 ‘삼백돈돈가츠’  
  
합리적인 가격으로 넉넉한 양의 돈가스를 선보이며 입소문이 난 ‘삼백돈돈가츠’. 120시간의 숙성 과정을 거친 제주산 흑돼지를 저온으로 튀겨 부드럽게 씹히는 돈가스를 만나볼 수 있다. 대표 메뉴 ‘삼백돈돈가츠’는 등심 돈가츠 5조각, 안심 돈가츠와 치즈 돈가츠 각각 2조각의 푸짐한 구성으로 제공된다. 미디움 웰던으로 익혀 나와 분홍빛을 띠는 고기 위로 송글송글 맺혀 있는 육즙이 시선을 사로잡는다. 튀김 옷의 바삭바삭한 식감과 씹을수록 터져 나오는 육즙이 조화롭게 어울린다. 약 14가지의 채소와 야채로 만든 수제 소스의 새콤달콤한 맛이 돈가스의 감칠맛을 더욱 살려준다.   
  
▲위치: 서울 관악구 남부순환로230길 48 ▲영업시간: 매일 11:30 – 20:00, B/T(평일) 15:30 – 17:00 ▲가격: 삼백돈 돈가츠 1만4000원, 특 등심 돈가츠 1만4000원 ▲후기(식신 젝키짱): 대식가인 저에게도 한 판 다 먹기 힘들었던 곳이에요. 대표 메뉴인 삼백돈 돈가츠 보고 양 뭐 그렇게 많지 않네 라고 생각했지만 고기 자체가 두껍다 보니까 양이 엄청 많더라구요. 근데 다 먹는 동안에도 느끼하지 않아 좋았어요.