**[맛집] 고슬한 밥에 싱싱한 해물 듬뿍! 바다 향 가득한 해산물 덮밥 신흥 맛집 BEST 5**

(137화) 송파카페거리 ‘도요스6가’, 연남동 ‘오복수산’, 합정 ‘서울동’, 연남동 ‘미쁘동’, 압구정 ‘청담돈’

2020.02.01 00:05

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1365150&fbclid=IwAR0vmNwab06UmxYaBBOSGhVO8lFzps5wlTtLe8opiyuiuSCn8n187pvijYg>

‘해산물 덮밥’은 고슬고슬하게 지은 쌀밥에 초대리를 넣어 감칠맛을 살린 후, 먹기 좋게 손질한 해산물을 올려 먹는 음식이다. 연어, 참치, 광어 등의 횟감부터 새우, 전복, 연어알까지 다양한 해산물이 올려진 덮밥은 알록달록한 비주얼을 자랑한다. 먹음직스러운 모습으로 식사 전부터 입맛을 살려줌과 동시에 각기 다른 맛과 식감을 뽐내는 해산물을 골라 먹는 재미를 더하며 많은 사랑을 받고 있다. 해산물 덮밥은 오목한 접시에 밥을 담고 해산물을 탑처럼 수북하게 쌓은 ‘카이센동’과 평평한 접시에 밥을 깔고 생선회와 달걀 지단, 초생강 등을 흩뿌리듯 올려 낸 ‘흩뿌림초밥(지라시스시)’, 밥 위로 두툼하게 썰어 낸 연어와 생 와사비를 곁들인 ‘연어 덮밥(사케동)’이 대표적이다. 최근에는 참치, 우니 등을 주재료로 하는 메뉴들도 인기를 끌고 있다.  
  
해산물덮밥 맛집으로는 잠실 송파카페거리 도요스6가, 연남동 오복수산, 도봉 쌍문동 하이쿠, 송파 카페거리 만푸쿠, 제주 애월 모리노아루요, 대학로 호호식당, 연남동 미쁘동, 대구 동성로 온기정, 부산 해운대 해목, 신사 가로수길 온기정, 압구정 도산공원 오복수산 도산, 논현동 두사라, 압구정 고급오복수산, 부산 중앙동 상짱, 홍대 상수 히메시야, 연남동 킨지, 신촌 이대 파파노다이닝, 숙대 로지노키친, 신촌 이대 소담식당, 성수뚝섬 호호식당, 당산역 서울초밥, 합정 스시겐, 고대 히메참치, 압구정 도산공원 청담돈, 합정 서울동, 망원동 망원당, 연남동 온정, 판교 아비뉴프랑 히카루후, 망원동 오복수산시장 등이 유명하다. 고슬한 밥 위에 싱싱한 해산물이 가득! 바다 향 듬뿍 나는 해산물 덮밥 맛집 BEST 5를 소개한다.  
  
◇ 정갈하게 즐기는 한상차림, 송파카페거리 ‘도요스6가’  
  
일본, 미국, 유럽 등 세계 각지에서 경력을 쌓은 김명권 셰프가 운영하는 ‘도요스6가’. 매장을 방문하는 손님들에게 늘 신선한 해산물을 제공하자는 의미를 담아, 일본 최대 수산 시장인 도요스 시장에서 이름을 따왔다. 식사를 주문하면 제공되는 일본식 달걀찜 차완무시가 빈속을 부드럽게 달래주며 입맛을 돋워준다. 덮밥 메뉴는 1인용 쟁반에 메인 요리와 밑반찬, 바지락탕, 후식을 정갈하게 담아 손님상에 올린다. 카이센동에 우니, 도화새우, 연어 알을 더해 푸짐함이 돋보이는 ‘셰프 스페셜 카이센동’과 참다랑어의 다양한 부위를 한 번에 맛볼 수 있는 ‘혼마구로동’이 가장 많은 인기를 끌고 있다.  
  
▲위치: 서울 송파구 백제고분로45길 40 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:30, B/T 14:30 – 17:00, 화요일 휴무, 재료 소진 시 조기 마감 ▲가격: 셰프 스페셜 카이센동 2만6000원, 혼마구로동 1만7000원 ▲후기(식신 HyoSuBee): 카이센동이랑 같이 나오는 반찬들이 진짜 잘 어울리는 느낌이다. 처음 먹어보는 김 젓도 좋았고 바지락탕은 국물이 시원해서 중간중간 곁들여 먹기 좋았다. 마지막엔 후식 모찌리도후까지 완벽한 한 끼였다.  
  
◇ 현지의 맛을 담아낸 한 그릇, 연남동 ‘오복수산’  
  
‘오복수산’은 국내 최초로 카이센동 메뉴를 선보임과 동시에 선풍적인 카이센동 열풍을 불러일으킨 곳이다. 오성복 대표가 직접 일본 삿포로의 카이센동 매장 30여 곳 이상을 탐방 다닌 경험을 바탕으로 현지의 맛을 재현하고자 한다. 대표 메뉴는 밥 위로 광어, 연어, 단새우, 참치, 날치알, 전복, 계란말이 등 11가지의 재료를 푸짐하게 올려 낸 ‘카이센동’. 생와사비를 푼 간장을 덮밥에 뿌린 후, 밥 위로 해산물을 올려 한입에 먹으면 된다. 볶은 보리를 이용하여 72시간 숙성 과정을 거친 간장이 해산물의 감칠맛을 살려주며 한층 깊은 맛을 더한다.  
  
▲위치: 서울 마포구 성미산로 198 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:00, B/T 15:30 – 16:30 ▲가격: 카이센동 1만7000원, 사케동 1만3000원 ▲후기(식신 기싱꿍꼬또): 카이센동 위에 올라간 해산물들의 빛깔 자체가 달라요. 밥 자체도 맛있고 해산물도 하나하나 다 맛있어서 그냥 바다를 쓸어 담아 입안에 넣는 것 같아요.  
  
◇ 입안 가득 퍼지는 바다의 풍미, 합정 ‘서울동’  
  
나무 느낌을 살린 건물 외관에 걸린 큼직한 간판이 이목을 끄는 ‘서울동’. 매장 내부는 일반 테이블 석부터 바 좌석까지 마련되어 있어 혼밥을 즐기러 오는 고객들도 심심치 않게 볼 수 있다. 대표 메뉴 ‘모듬’은 단새우, 도화새우, 참치, 한치, 문어, 청어 등의 재료를 듬뿍 올린 덮밥과 밑반찬, 감태, 꽃게 다리를 넣은 된장국이 한상차림으로 제공된다. 식초로 간을 한 밥과 다양한 해산물들을 감태에 올려 싸 먹으면 입안 가득 짙은 바다 내음을 느낄 수 있다. 메뉴판에 적힌 메뉴 외에도 원하는 재료의 조합을 즐길 수 있는 주문도 가능하다고 하니 참고할 것.  
  
▲위치: 서울 마포구 독막로3길 52 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:30, B/T 15:30 – 17:00, 월요일 휴무, 재료 소진 시 조기 마감 ▲가격: 모듬 3만9000원, 우니도로 3만9000원 ▲후기(식신 딸기95): 처음에 가격이 다소 비싸서 망설였는데 나오자마자 가격 생각이 하나도 안 났어요. 같이 나오는 국도 진짜 맛있더라고요. 김 대신 감태가 나오는 점이 특이 했는데 감태와 카이센동의 조합은 사랑입니다.  
  
◇ 두 가지 방법으로 맛보는, 연남동 ‘미쁘동’  
  
‘미쁘동’은 믿음직하다의 순 우리말인 ‘미쁘’와 일본어로 덮밥을 뜻하는 ‘동’을 합쳐 고객들에게 믿고 먹을 수 있는 한 그릇을 제공하자는 의미를 담아 상호명을 지었다. 대표 메뉴는 접시에 밥을 담고 연어 뱃살, 청어알, 광어, 연어, 참치 등 갖은 재료를 소복하게 쌓아 올린 ‘미쁘동’. 처음엔 간장 소스를 뿌려 해산물 본연의 싱싱함을 맛본 후, 덮밥이 1/3 정도 남았을 때 육수를 요청하여 오차즈케 스타일로 밥을 말아 두 가지 방식으로 즐길 수 있는 점이 특징이다. 평일 점심시간 한정으로 판매하는 ‘마구로 육회덮밥’, ‘연어장 덮밥’, ‘간장 새우 덮밥’도 인기다.  
  
▲위치: 서울 마포구 동교로38길 33-21 ▲영업시간: 일 - 목요일 11:00 – 23:00, 금, 토요일 11:00 – 00:00 ▲가격: 미쁘동 1만3000원, 마구로 육회덮밥 9000원 ▲후기(식신 가무샤무): 정말 재료를 아끼지 않고 팍팍 넣었다는 느낌! 일반 카이센동 집에 비해서 가성비가 좋아 부담 없이 먹기 좋아요. 그리고 덮밥을 육수에 말아먹는 건 처음이었는데 뭔가 더욱 든든하게 배를 채워주는 것 같았어요.  
  
◇ 입맛대로 골라 즐기기 좋은, 압구정 ‘청담돈’  
  
압구정로데오역 5번 출구 인근에 자리 잡은 일본식 해산물 요리 전문점 ‘청담돈’. 올해 새롭게 문을 열어 깔끔하면서도 쾌적한 공간이 돋보인다. 여러 종류의 해산물을 한 번에 만나볼 수 있는 카이센동부터 참다랑어, 생연어, 우니를 주 재료로 하는 덮밥 메뉴가 다양하게 준비되어 있어 골라 먹는 재미가 쏠쏠하다. 대표 메뉴 ‘청담 카이센동’은 관자, 단새우, 고등어, 참치 등 신선함이 느껴지는 해산물과 쫀득한 쌀밥의 조화가 일품이다. 식사 메뉴 외에도 회, 구이 등의 안주 메뉴와 사케, 고구마 소주, 와인, 하이볼 등 다양한 주류가 준비되어 있어 술 한잔 걸치기에도 좋다.  
  
▲위치: 서울 강남구 도산대로49길 11 ▲영업시간: 매일 11:30 – 00:00, B/T 15:00 – 17:00 ▲가격: 청담 카이센동 2만3000원, 우니 이쿠라 카니동 3만5000원 ▲후기(식신 늘배고픈여자): 완전 따끈따끈한 신상 맛집! 오픈한 지 얼마 안 지나서 그런지 다양한 이벤트도 많이 하고 있더라구요. 카이센동 먹으러 갔는데 구성이 너무 좋아서 다음엔 다른 메뉴들도 다 도전해보고 싶네요.

