**[맛집] 기해년, 풍성하게 즐기는 올해의 주인공 '서울 돼지고기 맛집 BEST 5'(83화)**

신당동 ‘금돼지식당’·논현동 ‘대삼식당’·왕십리 ‘땅코참숯구이’·보광동 ‘대성정육식당’·신설동 ‘육전식당’ 외

2019.01.07 09:49

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1260665&fbclid=IwAR305BSyzjgrZWCwzUxJnO9pwKyxFTR79DItbz0rGw-Rg8h0WqWiRkQ8b0g>

새로운 마음가짐으로 한 해를 시작한 1월, 식신이 소개하는 돼지고기 맛집과 함께라면 맛있는 식사는 물론 일년 계획을 보다 든든하게 세울 수 있을 것이다.

기해년(己亥年), 올해의 주인공인 돼지는 살코기뿐만 아니라 내장과 껍데기 하나 버릴 것 없이 아낌없이 주는 동물로 알려져 있다. 저마다 맛이 다른 다양한 부위는 수만 가지 조리법으로도 나눠지는데, 두툼하게 구워 먹는 삼겹살부터, 기름기가 쏙 빠진 부드러운 수육, 인증샷만 올려도 '인싸'가 된다는 냉삼 등 생각만 해도 자동으로 군침이 도는 식탁의 히어로다.

특유의 고소하고 녹진한 기름맛으로 소맥과 환상 궁합을 자랑하는 돼지고기와 함께, 좋은 사람들과 둘러앉아 새해 덕담을 주고받아 보자. 60년만에 찾아왔다는 황금 돼지의 해를 기념하며 식신이 추천하는 돼지고기 맛집을 소개한다.

◇두 가지 부위를 한 번에 즐기는 본삼겹, 신당동 ‘금돼지식당’

http://cdn.interworksmedia.co.kr/PID0821/CM/A/logo.jpg

동원 선물세트 보러가기

돼지고기 전문점, ‘금돼지식당’은 방탄소년단, 엑소 등 유명 연예인들이 즐겨 찾는 곳으로 소문난 곳이다. 1층은 일반 식당, 2층은 바, 3층은 테라스 좌석으로 층별로 다른 분위기를 느낄 수 있다. 이 집의 모든 고기는 풍부한 육즙의 살코기와 진한 지방의 풍미를 자랑하는 버크셔, 요크셔, 듀록 돼지의 교배종인 YBD만을 사용한다. 갈빗대가 붙어 있는 삼겹살 부위인 ‘본삼겹’이 대표 메뉴. 삼겹살과 갈빗살 두 가지 부위를 맛볼 수 있으며 쫀득하면서 탱글탱글한 식감이 일품이다. 알맞게 익은 고기는 먼저 고기 본연의 맛을 느낄 수 있는 소금에 살짝 찍어 먹고, 이후에는 갈치 속젓 또는 간장 소스를 곁들여 먹는 방법이 팁. 식사류로는 오랜 시간 동안 끓여 깊은 맛의 '통돼지 김치찌개'가 인기다.  
▲위치: 서울 중구 다산로 149 ▲영업시간: 평일 12:00 – 01:00(B/T 없음), 주말 12:00 – 24:00, B/T 15:00 - 16:00 ▲가격: 본삼겹(170g) 1만5000원, 눈꽃목살 1만5000원, 통돼지 김치찌개 7000원 ▲후기(식신 식탐재능기부): 명품 듀록 돼지만 사용하는 곳. 메뉴로는 본삼겹, 눈꽃목살 등 우수한 부위의 고기가 먹을 만했음. 식사 시간에 가면 웨이팅이 있습니다.

◇추억의 냉동 삼겹살, 논현동 ‘대삼식당’

‘대삼식당’은 마장동에서 고깃집을 운영하는 부모님으로부터 공수한 질 좋은 한돈만을 사용하는 곳이다. 대표 메뉴 ‘삼겹살’은 신선한 한돈을 급랭한 후 주문과 동시에 썰어 손님상에 올린다. 밑반찬으로 제공되는 파 절임은 매콤 새콤한 맛으로 입맛을 돋우기 좋고 삼겹살과 함께 구워 먹어도 좋다. 또 다른 인기 메뉴는 햄과 소시지, 김치, 버섯을 듬뿍 넣어 만든 ‘섞어찌개’. 칼칼한 국물은 고기의 기름진 맛을 잡아주며 술안주로도 제격이다. 고기를 먹은 후에는 파 절임과 김치를 잘라 넣고 돼지기름을 이용하여 고소한 맛을 더한 ‘볶음밥’도 빼놓을 수 없는 별미다. 볶음밥에는 달걀 프라이도 추가할 수 있으니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 학동로41길 23 ▲영업시간: 매일 17:00 – 24:00, 일요일 휴무 ▲가격: 삼겹살(180g) 1만2000원, 섞어찌개 9000원 ▲후기(식신 EEFFGG): 요즘 대세인 냉삼! 강남에서 유명한 냉동 삼겹살 맛집 중 하나인 대삼식당에 다녀왔어요. 쾌적한 매장 분위기가 좋았어요. 고기 먹고 볶아 먹는 볶음밥까지 배부르게 먹고 왔네요.

◇입안 가득 들어차는 육즙, 왕십리 ‘땅코참숯구이’

왕십리 행당시장 내에 위치한 '땅코참숯구이'는 참숯에 굽는 육즙 가득한 돼지고기를 맛볼 수 있는 곳이다. 이 집의 고기는 참숯 향은 살리고 높은 온도를 유지하기 위해 특별 제작한 주물판에 굽는다. 대표 메뉴는 '삼겹살'과 '목살'. 두툼한 고기를 고루 익히면서도 육즙은 그대로 보존하는 직원의 숙련된 굽기 기술을 감상할 수 있다. 잘 익은 고기는 국내산 천일염을 볶아 후추, 고춧가루, 통 참깨를 갈아 넣어 만든 특제 소금을 시작으로 고추냉이, 명이나물, 양파 장아찌, 쌈 채소 등을 다양하게 곁들여 취향대로 즐길 수 있다. 통째로 구워 먹는 새송이버섯은 쫄깃하면서도 수분감이 살아있는 것이 특징. 밑반찬과 함께 기본으로 제공되는 신 김치와 목살을 썰어 넣고 매콤하게 끓여낸 비지찌개도 별미다. 대기 손님이 많아 식사 시간은 2시간으로 제한하고 있으니 참고할 것.

▲위치: 서울 성동구 행당로17길 26 ▲영업시간: 매일 16:00 – 24:00 ▲가격: 삼겹살 1만6000원, 목살 1만6000원 ▲후기(식신 기싱꿍꼬또): 제주도에 먹은 흑 돼지 근고기보다 더 맛있어요. 두툼한 고기가 정말 먹을 만했던!

◇근 단위로 푸짐하게 즐기는, 보광동 ‘대성정육식당’

고기를 근 단위(600g)로만 판매하는 구이 전문점 ‘대성정육식당’. 오후부터 다음날 오전까지 영업하기 때문에 늦은 시간에도 찾기 좋은 곳이다. 대표 메뉴는 ‘삶아 먹어도 돼지’라는 이름의 돼지고기 수육. 주문과 동시에 삶아 내는 수육은 20분 정도의 시간이 소요되니 참고할 것. 잘 익은 수육은 덩어리째로 도마와 함께 제공된다. 먹고 싶은 크기로 직접 숭덩숭덩 잘라먹는 재미가 있으며, 담백한 살결은 촉촉하게 즐길 수 있다. 반찬으로 준비되는 김치는 침이 절로 고일 정도의 신 감칠맛이 매력적이다. 돌판에 김치와 함께 구워 먹는 ‘한우 차돌박이’도 인기 메뉴. 추가 고기는 반 근(300g) 단위로도 주문할 수 있다.

▲위치: 서울 용산구 서빙고로95길 22 ▲영업시간: 매일 16:00 – 07:00 ▲가격: 삶아 먹어도 돼지(600g) 3만8000원, 한우 차돌박이(600g) 5만8000원 ▲후기(식신 화이트버팔로): 소나 돼지나 전부 맛있어요. 보통 차돌박이 먹는데 다 먹고 볶음밥이 맛있습니다. 살짝 얼은 산미 좋은 김치로 단골을 잡았다고 해도 과언이 아닐 정도로 맨입이든 구워서 먹든 김치가 참 맛있습니다.

◇두툼하고 고소한 숙성 고기, 신설동 ‘육전식당’

2013년에 오픈한 ‘육전식당’은 신설동에 자리 잡은 1호점에 이어 최근 충무로에 오픈한 5호점까지 서울에만 분점 4곳을 운영 중인 숙성 고기 전문점이다. 대표 메뉴는 약 230 ~ 245도의 센 불에서 통으로 구워 먹는 ‘통삽겹’과 ‘통목살’. 이 집만의 비법으로 숙성한 고기는 훈련 과정을 거친 직원들이 직접 구워 준다. 풍성한 육즙을 머금은 고기는 스테이크를 연상시키는 부드러운 맛을 낸다. 기본 반찬으로 제공되는 명이나물과 방풍나물을 곁들여 먹는 방법이 인기. 고기를 먹은 후 주문할 수 있는 마무리 메뉴로는 냉면(물, 비빔), 찌개(된장, 김치), 비빔밥, 볶음밥 등이 있으며, 고기를 먹지 않아도 주문할 수 있는 식사 메뉴 ‘김치찜’, ‘생고기 제육 백반’, ‘만두 뚝배기’ 등의 백반류와 면식도 준비되어 있으니 참고할 것.

▲위치: 서울 동대문구 난계로30길 16 ▲영업시간: 매일 11:00 – 23:00, B/T 15:00 – 16:00 ▲가격: 통삼겹(150g) 1만5000원, 통목살(150g) 1만5000원 ▲후기(식신 마포면먹러): 서울에서 가장 맛있는 삼겹살 식당이라고 부르고 싶다. 부드러움과 고소함이 폭발하는 삼겹살은 어느 소스, 어느 반찬과 먹어도 맛있다. 여기의 매력은 발전하고 있다는 식당이라는 점이다. 가게 수도 늘어나서 웨이팅이 줄어들고, 반찬도 발전하고, 식사메뉴도 발전한다. 계속해서 가고 싶은 곳이다.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201901/1260665_349801_047.jpg |