**[맛집] 노릇노릇 쫄깃하고 고소한, 인생 닭꼬치 구이 맛집 BEST 5**

(142화) 연남동 ‘야키토리 묵’, 약수동 ‘토리아에즈’, 연남동 ‘요코쵸’, 상수동 ‘쿠시무라’, 합정 ‘쿠이신보’

2020.03.07 00:05

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1372995&fbclid=IwAR0RQ_UEKyxx70C5Y_1YhzlRII46gxOVQ3iG5bzgW8w0ZvLKPxHfgK13LpM>

‘특수부위’는 돼지고기, 소고기, 닭고기 등의 육류에서 소량만 얻을 수 있는 고기 부위를 뜻한다. 그중에서도 닭 특수부위는 뼈가 많고 살점이 별로 없다는 이유로 저렴한 가격에 처분되거나 버려지곤 했다. 최근, 닭고기를 직접 손질하여 다른 곳에서 쉽게 맛볼 수 없는 부위를 별미처럼 내놓는 식당들이 하나둘 늘어나며 새로운 열풍을 불러일으키고 있다. 일본은 예로부터 꼬치 요리가 발달해 왔는데 해산물, 육류, 채소 등을 꼬치에 꿰어 튀기는 ‘쿠시아게’와 숯불에 구워 소금과 간장을 뿌려 가며 구운 ‘야키토리’가 대표적이다. 특히 닭 특수부위는 야키토리 형식으로 국내에 들어오며 허기질 때 길거리에서 사 먹는 간식을 넘어 하나의 음식으로 자리 잡았다.  
  
닭고기를 이용한 야키토리는 닭목에서 뼈를 발라 부드러운 육질을 자랑하는 ‘목살(세세리)’부터 오독오독 씹는 식감이 살아있는 ‘연골(난코츠)’, 쫄깃쫄깃한 식감이 일품인 ‘모래집(스나기모)’, 입안 가득 고소한 맛을 선사하는 ‘껍질(카와)’, 감칠맛 가득한 ‘심장(하츠)’, 지방이 적어 담백한 ‘안심살(사사미)’, 녹진한 맛을 자랑하는 ‘간(레바)’ 등 종류가 다양해 골라 먹는 재미를 더한다. 숯불에서 노릇노릇하게 구워 은은한 풍미가 더해진 야키토리는 하나씩 쏙쏙 빼먹는 재미가 있어 술안주로도 제격이다. 쫄깃한 식감과 고소한 풍미를 동시에 맛볼 수 있는, 인생 닭꼬치 구이 맛집 BEST 5를 소개한다.  
  
닭 구이 맛집으로는 서울 연남동 야키토리 묵, 합정동 쿠이신보, 서대문 충정로 호수집, 약수동 토리아에즈, 홍대 상수 쿠시무라, 연남동 요코쵸, 이태원 한남동 카미소리, 망원동 망원두꺼비집, 이태원 한남동 세미계, 신사동 와라쿠, 연남동 미야자키상점, 압구정 도산공원 계식당, 가로수길 쿠이신보, 부산 수영 계스토랑, 부산 수영 계양간, 부산 서면 토리고야패밀리춘일, 부산 전포카페거리 야타이미세, 압구정 토리준, 신촌 이대 대전해장국, 성수 건대 계탄집, 문래 문화예술촌 준무, 분당 서현 잔잔, 신논현 히까루 등이 유명하다.  
  
◇ 직접 손질한 토종닭으로 선보이는, 연남동 ‘야키토리 묵’  
  
‘야키토리 묵’은 토종닭 중에서도 가장 큰 18호 닭을 직접 발골 및 해체 작업을 하여 다른 곳에서 쉽게 접할 수 없는 간, 꼬릿살 등의 부위를 만나볼 수 있다. 오후 7시부터 11시까지는 1, 2부로 나눠 오마카세로 운영하며 이후에는 워크인 고객도 입장할 수 있다. 대표 메뉴는 석화, 채소구이, 완자 등의 요리와 5종의 야키토리, 메인 메뉴, 식사, 디저트가 차례대로 나오는 ‘야키토리 오마카세 3.5’. 소금과 타레를 약하게 사용하여 당일 수급받은 토종닭 본연의 고소한 맛을 한껏 즐길 수 있다. 코스 중 녹진한 맛으로 입맛을 사로잡는 ‘닭간 파테’와 풍성한 육즙이 살아있는 ‘넓적다리 꼬치 구이’가 가장 많은 사랑을 받는다.  
  
▲위치: 서울 마포구 성미산로 165-1 ▲영업시간: 매일 19:00 – 01:00, 일, 월요일 휴무 ▲가격: 야키토리 오마카세 3.5 3만5000원, 야키토리 오마카세 1.8 1만8000원 ▲후기(식신 맛없는건못먹어요): 메뉴판에 와인과 함께 먹으면 더 맛있다고 적혀 있어서 와인을 같이 주문했어요. 야키토리를 와인과 함께 먹는 건 처음인데 기대했던 것 보다 훨씬 잘 어울리더라구요. 토종닭으로 만든다고 하셨는데 닭을 꼬치 구이는 쥬시한 느낌이 살아 있어 좋았어요.  
  
◇ 부담 없이 입맛대로 골라 즐기는, 약수동 ‘토리아에즈’  
  
간판 대신, 흰 바탕에 검은 글씨로 가게 이름이 적힌 현수막이 시선을 사로잡는 ‘토리아에즈’. 합리적인 가격으로 다양한 꼬치구이를 즐길 수 있어 2차 장소로 많은 사랑을 받고 있다. 육류, 채소, 해산물, 달걀 등의 재료를 이용한 꼬치구이부터 생선회, 주먹밥, 말이류 등 여러 메뉴가 있어 취향대로 골라 즐기는 재미가 쏠쏠하다. 대표 메뉴 ‘허벅지’는 도톰하게 썬 대파와 닭 허벅지살을 번갈아가며 끼운 꼬치를 노릇노릇하게 구워 제공한다. 은근한 불 향을 머금은 허벅지살에 달큰하게 익은 파가 풍미를 더한다. 매장 맞은편에 별관도 운영하고 있으니 참고할 것.  
  
▲위치: 서울 중구 동호로10길 13 ▲영업시간: 매일 18:00 – 02:00 ▲가격: 허벅지 2000원, 껍질 1700원 ▲후기(식신 rainhunting): 기본으로 나오는 양배추 안주부터 맛있어요. 기본적으로 타레 소스를 베이스로 하는데 타레 소스 특유의 맛과 재료들이 잘 어울리더라구요. 항상 처음엔 허벅지 2개로 시작하는데 하이볼이랑 잘 어울려요.  
  
◇ 다양한 부위를 한 번에 맛볼 수 있는, 연남동 ‘요코쵸’  
  
‘요코쵸’는 노란 간판과 곳곳에 붙어 있는 외국어 포스터, 알록달록한 등을 이용하여 이국적이면서도 아기자기한 분위기를 자아낸다. 매장 내부는 바 좌석부터, 일반 테이블, 좌식 테이블까지 다양한 공간으로 이루어져 있다. 대표 메뉴 ‘7종 세트’는 기본적으로 닭고기, 닭 부속 부위, 삼겹 말이, 쯔쿠네의 구성으로 7가지 메뉴가 준비된다. 닭 다리 살, 닭 날개, 모래집, 염통, 토마토 삼겹, 호박 삼겹 등 당일 재료 수급에 따라 재료와 부위는 다소 변경될 수 있다. 닭고기의 촉촉한 살점과 염통의 쫄깃함, 삼겹의 부드러운 식감 등 다양한 식감과 맛을 한 번에 즐기기 좋다.  
  
▲위치: 서울 마포구 성미산로 161-15 ▲영업시간: 월 - 토요일 18:00 – 02:00, 일요일 18:00 – 00:00 ▲가격: 7종 세트 1만9000원, 쯔쿠네 5000원 ▲후기(식신 허셋허셋): 도란도란 이야기하면서 술 마시기 딱 좋은 곳. 야키토리는 기본적으로 맛있고 다른 안주들도 은근 맛있음. 특히 명란 계란말이는 진짜 술이랑 찰떡이라 필수로 시켜야 하는 메뉴 중 하나!  
  
◇ 부드럽게 녹아내리는 식감의 매력, 상수동 ‘쿠시무라’  
  
닭고기를 주재료로 야키토리를 선보이는 ‘쿠시무라’. 신선한 맛을 유지하기 위해 당일 정해진 수량만 판매하는 점이 특징이다. 대표 메뉴 ‘닭 안심’은 길쭉한 닭 안심 살에 칼집을 큼직하게 넣은 뒤 미디움 레어로 익혀 나온다. 하얀 겉면과 핑크빛이 맴도는 속살의 대조적인 색감이 어우러지며 입맛을 한껏 살려준다. 야들야들하면서도 사르르 녹아내리듯 부드럽게 씹히는 식감은 마치 타다키를 먹는 듯한 느낌을 준다. 접시에 같이 담겨 나오는 생 와사비는 닭 안심의 풍미를 살려주는 것과 동시에 전체적인 감칠맛을 끌어 올려주는 감초 역할을 톡톡히 한다.  
  
▲위치: 서울 마포구 와우산로3길 13 ▲영업시간: 매일 18:30 – 02:00, 일요일 휴무 ▲가격: 닭안심 4500원, 쿠시무라 세트 3만6000원 ▲후기(식신 띠드버거주세용): 소문대로 확실히 맛있어요. 닭꼬치라는 게 보통 길거리음식으로 알려진지라 이자카야 같은 곳에서 사 먹기엔 돈 아깝단 생각만 했었는데 쿠시무라는 돈을 더 퍼다 주고 먹고 싶을 정도였어요.  
  
◇ 각양각색의 맛과 식감이 펼쳐지는, 합정 ‘쿠이신보’  
  
‘쿠이신보’는 일본 츠지 요리학교 출신의 셰프들이 함께 꾸려나가는 이자카야다. 국내에서 몇 개 없는 하이볼 전용 제조기계와 생맥주 여과기를 보유하고 있어 애주가들의 많은 사랑을 받고 있다. 매일, 생육을 직접 꽂아 만든 꼬치를 비장탄에서 히말라야 핑크 소금으로 간을 하여 손님상에 올리는 ‘야키토리’가 대표 메뉴다. 닭고기는 염통, 다리살, 연골, 어깨살, 닭봉 등 15가지의 메뉴가 준비되어 있어 부위마다 각기 다른 식감과 맛을 즐기기 좋다. 닭고기부터 돼지고기, 채소 꼬치를 골고루 한 번에 맛볼 수 있는 세트 메뉴도 준비되어 있으며 5종과 8종 중 선택할 수 있다.  
  
▲위치: 서울 마포구 양화로6길 38 2층 ▲영업시간: 평일 17:30 – 01:00, 금요일 17:30 – 02:00, 토요일 17:00 – 02:00, 일요일 17:00 – 00:00, 둘째, 넷째 주 일요일 휴무 ▲가격: 다리살 3600원, 야키토리 8종 2만5500원 ▲후기(식신 나정말혼자산다): 닭 연골은 처음 먹어보는데 식감이 독특하니 중독적이더라구요. 하이볼도 다른 곳보다 기포가 살아있어 목 넘김이 좋고 바에 앉으면 굽는 모습도 볼 수 있어 신선한 경험이었어요.

