**[맛집] 두툼하고 육즙가득, 죽기 전에 먹어야 할 스테이크 맛집**

2018.06.01 15:07

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1196281>

- 구 스테이크 733

- 부첼리 하우스

- BLT 스테이크

- 저스트 스테이크

- 라 쿠치나

스테이크는 두꺼운 육류 조각을 구운 서양 요리로, 일반적으로는 쇠고기를 구운 비프 스테이크를 말한다. 스테이크라는 말은 ‘구이(roast)’를 의미하는 노르웨이 고어 ‘스테이크(steik)’에서 유래되었다.

가장 기본적인 부위는 등심(Loin)과 안심(Tenderloin)이다. ‘필레미뇽(Filet mignon)’은 뼈가 없는 안심 부위를, ‘샤또 브리앙(Chateaubriand)’은 안심 중에서 가장 지름이 넓은 정 중앙의 부위를 두툼하고 넓게 썰어 굽는 스테이크다.

‘엘 본(L-bone)’은 L자 모양의 뼈가 붙은 부위이며, ‘티 본(T-bone)’은 알파벳 T자 모양의 뼈가 붙은 부위로 뼈를 사이에 두고 안심과 등심을 모두 즐길 수 있다. ‘포터하우스(Poterhouse)’는 티 본보다 안심이 조금 더 많다.

전체 스토리 보기

‘립 아이(Rib eye)’는 마블링이 뭉쳐 있는 모양이 마치 눈 모양 같다고 해서 붙여진 명칭으로 한국의 꽃등심 부위와 같다. 뉴욕 스트립(New York strip)은 뉴욕주를 닮은 모양 같다고 해서 붙여진 명칭으로 한국의 채끝 부위와 같다.

스테이크는 기호에 따라 굽는 정도를 달리한다. 고기의 표면은 갈색이지만 내부는 피가 흐르게 익힌 정도를 레어(Rare), 표면은 갈색이지만 내부의 붉은 색이 약간 남아 있는 정도를 미디엄(Medium), 속까지 잘 익힌 것을 웰던(Welldone)이라 한다. 미디엄 레어(Midium Rare)는 미디엄과 레어의 중간 단계, 미디엄 웰던(Midium welldone)은 미디엄과 웰던의 중간 단계로 5단계가 일반적이다.

서울 스테이크 맛집으로는 붓처리서울, 장스테이크, 볼트82, 톡톡, 엔그릴, 더젤, 비스테까, 팔레드고몽, 랩24, 미피아체, 에오, 보나세라, 물랑, 나인스게이트그릴, 베라짜노, 엘본더테이블, 비손, 토레엔, 뚜또베네, 55도와인앤다인, 라싸브어, 뀌숑82, 울프강스테이크, 레스쁘아 뒤 이부, 다이닝인스페이스, 에노테카친친, 꾸띠자르당, 오스테리아꼬또, 까델루뽀 등이 유명하다. 두툼한 비주얼에 분홍빛 속살. 입안을 가득 채우는 육즙까지! 서울 베스트 스테이크 맛집을 소개한다.

◇ 드라이 에이징 스테이크의 대명사, 이태원 ‘구 스테이크 733’

‘구 스테이크 733’은 자체 숙성고와 소고기를 직접 숙성 손질하는 국내 최초의 스테이크 하우스다. 어둑한 조명과 세련된 분위기로 기념일에 찾기 좋은 곳이다. 대표 메뉴는 드라이 에이지드 방식으로 숙성한 ‘티본 하우스’. 등심과 안심을 모두 맛볼 수 있는 메뉴로 입안을 가득 채우는 육즙을 경험할 수 있다.

감자, 그릴에 구운 야채, 옥수수 등 스테이크에 곁들이기 좋은 다양한 사이드 메뉴를 선택할 수 있다. 특히 우유와 버터를 넣어 만든 크림에 곱게 다진 시금치를 넣고 끓여 낸 ‘크림드 시금치’는 쫀득하고 달콤한 맛으로 인기다.

▲위치: 서울 용산구 이태원로 27길 101 ▲영업시간: 매일 12:00 – 23:00 ▲가격: 드라이 에이지드 포터하우스(100g) 3만3000원, 드라이 에이지드 티본(100g) 3만원, 크림드 시금치(small) 9900원 ▲후기(식신 누가내닉네임쓰니): 고기를 충분히 만끽할 수 있는 가성비 대비 훌륭한 맛집. 고기와 곁들어 먹는 캐비어 같이 3대 진미 재료도 적당한 가격에 맛볼 수 있는 곳. 순수 고기 맛에 집중한 퀄리티.

◇ 한우 본연의 맛과 향, 한남동 ‘부첼리 하우스’

한남동 언덕길에 위치한 ‘부첼리 하우스’는 정육점과 함께 운영하는 스테이크 하우스다. 입구에 위치한 정육점을 통해 잘 숙성된 다양한 부위의 정육을 확인 할 수 있으며 구매도 가능하다. 육향이 뛰어난 전라도 한우만을 사용해 손질, 숙성, 조리한다.

대표 메뉴는 오랜 연구 끝에 발견한 ‘내등심’이다. 등심의 가장 내부에 있는 부위로 부드러운 육질을 자랑한다. 잘 구워진 스테이크는 뜨겁게 달군 접시에 제공되어 오랫 동안 온도를 유지하며 먹을 수 있다.

트러플 오일, 데미글라스 소스, 꿀, 프로슈토, 치즈를 올린 감자튀김 위에 수란을 올린 ‘포테이토칩스’도 스테이크와 곁들이기 좋은 인기 메뉴다.

▲위치: 서울 용산구 독서당로 122-1 ▲영업시간: 매일 11:30 – 23:30, 브레이크 타임 14:30 – 18:00 ▲가격: 내등심(100g/최소주문200g) 4만원, 포테이토칩스 1만6000원 ▲후기(식신 딸기맘마): 출산하지 않은 어린 암소인 미경산 한우 1++ 등급 만을 사용하는 고급 스테이크 전문점이다. 가격은 고가 이지만 그만큼 퀄리티를 보장하는 곳이다. 스테이크 이외에도 다양한 메뉴를 가지고 있고, 실내 분위기가 아주 고급스럽고 깔끔해서 데이트나 소개팅 하기에 좋은 곳이다.

◇ 서울에서 맛보는 뉴욕 3대 스테이크, 동대문 ‘BLT 스테이크’

뉴욕 3대 스테이크로 불리는 ’BLT 스테이크’는 홍콩에 이어 두번째로 생긴 아시아 매장이다. 대표 메뉴는 ‘드라이 에이징 스테이크’로 한우, 미국산 프라임, 호주산 와규 등 다양한 고기를 국내 드라이 에이징 전문업체에서 숙성 시켜 사용한다.

스테이크는 무쇠 팬에 제공되어 온도를 유지하며 먹을 수 있고 5가지 소금이 함께 제공되어 취향대로 즐길 수 있다. 식전 빵으로 준비되는 미국식 빵인 팝 오버 브레드도 쫄깃하고 고소한 맛으로 인기가 많다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 종로구 청계천로 279 ▲영업시간 평일 12:00 – 22:00, 브레이크 타임 14:30 – 18:00, 주말 11:30 – 15:30 ▲가격: Light Lunch (2 Course) 4만7000원, Chef’s Signature 15만원▲후기(식신 수포자): 세계적으로 유명한 셰프 로랑 투롱델의 뉴욕 레스토랑의 한국 1호점, 925도의 고온에서 구운 스테이크는 부드러운 육질과 맛이 일품입니다.

◇ 가성비 좋은 스테이크 하우스, 압구정 ‘저스트 스테이크’

‘저스트 스테이크’는 합리적인 가격으로 스테이크를 즐길 수 있는 곳으로 유명하다. 대표 메뉴는 드라이 에이징 방식으로 3주간 숙성시킨 ‘티본 스테이크’다. 적당한 굽기로 구워진 스테이크는 허브 솔트가 살짝 뿌려 있다. 짠맛이 강하지 않고 향긋한 단맛으로 고기의 풍미를 살려주는 맛이다.

아스파라거스, 가지, 호박 등 야채를 구워 낸 ‘그릴에 구운 야채’는 야채의 수분을 그대로 가둬 본연의 달큰 맛을 살려 스테이크와 함께 곁들이기 좋다. ‘오늘의 파스타’로 제공되는 매일 한 가지의 파스타까지 푸짐한 한 상이 방문 전 예약은 필수라고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 언주로 152길 11-7 ▲영업시간: 매일 11:00 – 23:00 ▲가격: T-Bone Steak(100g) 1만6300원, L-Bone steak(100g) 1만6300원, 그릴에 구운 채소 9900원 ▲후기(식신 ez2dj): 곁들이로 그릴에 구운 야채 추천~ 스테이크랑 같이 먹기에도 산뜻하고 다양한 야채들이 잘 구워 나와서 야채가 달달하니 맛있어요.

◇ 정통 이탈리안 레스토랑, 남산 ‘라 쿠치나’

‘라 쿠치나’는 1990년부터 지금까지 운영 중인 곳으로 정통 이탈리안 요리를 선보이는 곳이다. 통 유리창으로 보이는 남산 풍경으로 로맨틱한 시간을 보낼 수 있다.  
다양한 이탈리안 요리를 경험할 수 있는 코스 요리 중 인기 메뉴는 메인 디쉬로 제공되는 ‘한우 스테이크’다. 한우 1++ 채끝 등심과 안심으로만 준비해 질 좋은 고기를 맛볼 수 있다.

두툼한 스테이크는 참숯 그릴에 구워 선 명한 그릴 자욱이 특징이며, 고기 본연의 맛과 향을 살려 내 충분한 풍미를 자랑한다. 스테이크는 단품 메뉴로도 즐길 수 있으며, 전망 좋은 자리에 앉고 싶다면 방문 전 예약하는 것이 좋다.

▲위치: 서울 용산구 회나무로 44길 10 ▲영업시간: 매일 12:00 – 22:00, 브레이크 타임 15:00 – 18;00, 일요일휴무 ▲가격: 라이트 런치(2코스) 4만5000원 ▲후기(식신 첫눈이라니): 서비스가 남다른 곳이에요. 대접을 받고 있는 느낌. 음식 맛도 훌륭합니다. 스테이크는 두텁지만 살은 부드럽고 씹을 때마다 가득한 육즙에 절로 미소가 지어진답니다.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201806/1196281_307781_723.jpg |