**[맛집] 떠나자 겨울바다로~ 동해안 겨울 '피시로드'**

2018.12.10  09:39:30

<http://m.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1253557&fbclid=IwAR1QfyTS15PJyVkQcgRWfq3KVWcP-jxvU5z049kwmVYFBYKRa8U-AVXk58I>

고성 ‘제비호식당’·속초 ‘속초생대구’·동해 ‘물곰식당’·강릉 ‘주문진항구회센터’·포항 ‘창우물회’ 외

|  |
| --- |
|  |

코끝이 시린 찬 바람이 불어오는 겨울. 겨울은 낮아지는 수온을 견디기 위해 생선의 살이 단단해지고 알이 차오르기 시작해 맛이 한껏 오르는 계절이다. 강원도 고성을 시작으로 속초, 동해, 포항을 거쳐 부산까지 이어지는 피시로드에서는 지역마다 제철 생선을 이용한 다양한 요리를 만나볼 수 있다.  
  
겨울 제철 생선으로는 쫀득한 알이 씹는 재미를 더하는 도루묵, 비린내가 없고 시원한 맛이 일품인 대구, 말캉한 식감으로 부드럽게 넘어가는 곰치, 입안 가득 진득한 고소함을 선사하는 방어, 바다 풍미가 물씬 느껴지는 과메기가 대표적이다.

close

동해안 도루묵 맛집은 고성 제비호식당, 속초 이모네식당, 춘선네, 삼척 정라횟집이 유명하다. 생대구 맛집은 속초 속초생대구, 언덕위에바다, 후포식당, 동해 부흥횟집이 유명하다. 곰치 맛집은 삼척 바다횟집, 동아식당, 속초 사돈집, 동해 물곰식당, 울진 죽변우성식당, 강릉 월성식당이 유명하다.

방어 맛집은 강릉 주문진항구회센터, 한신회센터가 있다. 과메기 맛집은 포항 해구식당, 엘토로원조구룡포과메기, 다락방, 구룡포 창우물회가 유명하다. 지금 먹어야 가장 맛있는 동해안 겨울 피시로드 제철 생선 맛집 BEST 5를 소개한다.  
  
◇매일 달라지는 메뉴, 고성 ‘제비호식당’  
  
‘제비호식당’은 사장님이 과거에 거진항에서 운항했던 고깃배 제비호에서 이름을 따왔다. 메뉴는 당일 들어오는 해산물의 신선도에 따라 매일 변경된다. 메인 메뉴를 주문하면 꽁치, 코다리, 고등어 등의 생선조림을 포함한 12가지의 푸짐한 밑반찬이 준비된다. 대표 메뉴는 알이 실하게 차있는 도루묵에 진득하게 양념이 배어있는 칼칼한 ‘도루묵 조림’. 쫀득한 생선살과 톡톡 터지는 도루묵 알의 조화가 일품이다. 매장 영업시간이 고정적이지 않아 전화 확인 후 방문하는 것을 추천한다.  
▲위치: 강원 고성군 거진읍 거진항길 29 ▲영업시간: 유동적 ▲가격: 도루묵 조림 싯가, 생선 모듬 조림 싯가 ▲후기(식신 맛좋은산이): 속초 사는 현지인 친구가 추천해줬는데 정말 레알 맛집 인정합니다. 생선 모듬 조림 먹었는데 도루묵 포함해서 세 가지 정도 들어있어요. 특히 도루묵은 알이 살보다 더 많이 들어 있어서 좋았어요. 다음에 가면 다른 음식도 도전해보고 싶네요.

◇대구 본연의 풍미와 맛을 살린, 속초 ‘속초생대구’  
  
동명항 근처에 자리 잡은 대구 요리 전문점 ‘속초생대구’. 대표 메뉴 ‘생대구탕’은 살이 통통하게 오른 생대구와 대구 간, 곤이를 넣어 함께 끓여낸다. 최소한의 양념으로만 간을 하여 대구 본연의 풍미를 살린 개운한 국물맛이 특징이다. 대구 수컷의 정소인 ‘이리’를 밀가루와 달걀물을 입혀 부쳐낸 겨울철 한정 메뉴 ‘이리전’도 별미다. 노릇하게 부쳐낸 전은 입 안에서 부드럽게 녹아내리며  눅진하고 고소한 맛이 매력적이다. 대구 산란기인 1월에는 다른 생선으로 대체하며 이리전은 11월부터 판매한다.  
▲위치: 강원 속초시 영랑해안3길 14 ▲영업시간: 평일 10:00 – 20:00, 주말 08:30 – 20:00, B/T 15:00 – 17:00, 화요일 휴무 ▲가격: 생대구탕 2만원, 이리전 2만원 ▲후기(식신 날봐날봐귀쑨): 가족들이랑 속초 여행 갔다가 방문했어요. 가격이 다소 높은 편인데 생각이 안 날 만큼 맛있어요. 국물이 맑고 매콤해서 해장용으로도 딱 좋아요. 그리고 대구전도 꼭 먹어야 해요. 저는 생선전이 이렇게 고소하게 맛있는지 처음 알았어요! 생선전도 강추!!!

◇속 풀어주는 진한 국물, 동해 ‘물곰식당’  
  
‘물곰식당’은 고등어조림, 도루묵찌개, 생태탕, 물회 등 다양한 해산물 요리를 만나볼 수 있는 곳이다. 대표 메뉴는 큼직한 크기로 숭덩숭덩 썰어낸 곰치와 새콤한 묵은지 국물이 어우러진 ‘곰치국’. 칼칼하고 진하게 우러난 국물 덕에 애주가들에게 사랑 받는다. 말캉한 식감의 곰치살은 담백하고  부드럽게 넘어가는 식감이 특징이다. 곰치는 오랜 시간 끓이면 살이 흩어지기 때문에 살짝만 익혀 먹는 것이 좋다. 맑은 국물에 콩나물을 듬뿍 넣어 시원한 맛을 더한 ‘복지리’도 인기 메뉴. 인근 수산 시장에서 생선을 구매하여 별도 비용을 내고 회 손질 및 매운탕 서비스도 이용할 수 있다.  
▲위치: 강원 동해시 산제골길 3 ▲영업시간: 매일 06:00 – 21:00 ▲가격: 곰치국 1만5000원, 복지리(小) 3만원 ▲후기(식신 지코SWAG): 묵호항 수산 시장 근처에 있는 곳인데 음식 하나하나 다 맛있어요. 뭘 먹을지 몰라서 사장님이 추천하신 곰치국을 먹었어요. 후루룩 빨리는 부드러운 살이랑 따뜻한 국물이 정말 좋았습니다. 가끔 손님 없으면 영업시간 보다 조금 일찍 닫기도 하는 것 같으니 알아두세요!  
  
◇입안 가득 느껴지는 싱싱함, 강릉 ‘주문진항구회센터’  
  
주문진항에서 공수한 싱싱한 해산물을 이용해 코스 요리를 선보이는 ‘주문진항구회센터’. 창 너머로 시원하게 탁 트인 바다 전망이 운치를 더한다. 합리적인 가격으로 풍성한 상차림을 만나볼 수 있어 관광객들에게도 인기가 많다. 대표 메뉴 ‘모듬회’는 제철을 맞이한 3~4종의 생선회와 고래 고기, 청어 알 젓갈, 막회 등 여러 밑반찬과 함께 제공된다. 그중에서 눈길을 사로잡는 선홍빛 색감의 ‘방어회’는 차진 식감과 입안을 감싸는 진한 고소한 맛 덕에 가장 인기가 많다. 이외에도 전복죽, 회덮밥, 매운탕 등 식사 메뉴도 준비되어 있으니 참고할 것.   
▲위치: 강원 강릉시 주문집읍 해안로 1758-22 ▲영업시간: 매일 11:00 – 22:00 ▲가격: 모듬회(1인) 3만원, 전복죽 1만5000원 ▲후기(식신 별사탕주세용): 참돔하고 복어회가 정말 싱싱하고 맛있어서 먹을만했음. 참돔은 쫀득한 식감이 정말 좋았고 복어회 싱싱하고 차졌다. 사이드로 나오는 해산물도 장난 아니게 양도 많고 싱싱하다.  
  
◇진한 바다 내음이 물씬, 포항 ‘창우물회’  
  
‘창우물회’는 구룡포 우체국 인근에 위치하고 있다. 매장은 1, 2층의 넓은 공간으로 이루어져 있어 쾌적한 분위기에서 식사를 즐길 수 있다. 겨울철 대표 메뉴 ‘과메기’는 윤기가 흐르는 먹음직스러운 비주얼과 진한 바다의 풍미가 식욕을 돋운다. 먹기 좋은 크기로 잘려 나오는 과메기는 함께 제공되는 채소, 초장, 김을 취향에 따라 곁들여 먹으면 된다. 길쭉하게 썬 생선회 위로 살얼음을 수북하게 얹어 나오는 ‘물회’도 인기 메뉴. 양념장 3스푼을 넣어 비벼 먹고 반쯤 남았을 때 물을 넣고 밥을 말아먹는 것이 팁이다. 과메기는 11월부터 1월 까지만 판매하며 택배로도 만나볼 수 있으니 참고할 것.  
▲위치: 경북 포항시 남구 구룡포읍 호미로 281 ▲영업시간: 매일 09:30 – 22:00 ▲가격: 과메기(中) 4만원, 창우물회 1만5000원 ▲후기(식신 오징어몸뚱이): 대게 주문해서 먹었는데 살이 진짜 실하게 차있어요. 살도 씹을수록 단맛이 나고 쫄깃하고 완벽했습니다. 대게 시키고 딱지에 밥 비벼 먹었는데 그 맛도 죽입니다!

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201812/1253557_344605_4528.jpg |