**[맛집] 뜨거운 불 맛 섬세한 그릴 향, 강렬한 우드 파이어 그릴 맛집 BEST 5**

(111화) 경리단길 ‘푸에고’, 청담 ‘더 미트 퀴진’, 신사 가로수길 ‘SOOT’, 도곡동 ‘도마’, 반포동 ‘더 마고 그릴’

2019.08.03 00:15

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1327016&fbclid=IwAR1dLDc_9TO6uoGnjzH-JrNtwmVTz0KKji0b1NKvZ8QSmneQzyI4HQAs1SE>

‘우드 파이어 그릴’은 질 좋은 나무로 자체 제작한 숯에서 나오는 연기와 숯불로 식재료를 익히는 조리법이다. 장작의 양부터 불과 재료의 거리 및 높이 등 다양한 조건을 섬세하게 조절하여 속까지 균일하게 익혀낸 음식은 개성 넘치는 맛을 선사한다. 이 방식은 마이야르 반응이 활발하게 일어나는 그릴과 훈연향이 더해지는 바비큐의 장점을 동시에 지니고 있어 특히 육류로 조리했을 때 가장 맛있게 먹을 수 있다. 숯불의 열과 풍미를 은은하게 입혀낸 스테이크는 촉촉하게 머금은 육즙과 원초적인 불맛의 조화가 일품이다.   
  
우드 파이어 그릴 맛집으로는 이태원 경리단길 푸에고, 도곡동 도마, 신사동 가로수길 SOOT(숯), 청담동 더 미트 퀴진, 한남동 부토, 반포동 JW메리어트 더 마고 그릴, 도곡동 마린, 성수동 존 쿡 델리미트, 이태원 매니멀 스모크 하우스, 광화문 어바웃 진스, 대구 우드랜드 스테이크 하우스, 신촌 펄멘트 등이 유명하다. 뜨거운 불의 맛과 섬세한 그릴 향을 품은, 강렬한 우드 파이어 그릴 맛집 BEST 5를 소개한다.   
  
◇ 남산 풍경을 내려다보며 즐기는, 경리단길 ‘푸에고’   
  
‘푸에고’는 르꼬르동 블루를 수료한 신동희 셰프가 호주의 유명 우드 파이어 레스토랑 ‘파이어 도어’에서 오랜 시간 쌓은 경험을 바탕으로 문을 연 곳이다. 큼직한 창 너머로 펼쳐진 남산 타워와 경리단길의 풍경이 낭만적인 분위기를 살려준다. 대표 메뉴 ‘IBERICO PORK’는 특수 제작한 그릴로 구워낸 이베리코 등심 부위를 구운 채소와 로메스코 소스를 곁들여 제공한다. 미디움으로 구워 선홍빛을 띠는 이베리코 등심은 육안으로도 촉촉하게 흘러내리는 육즙을 확인할 수 있다. 사르르 녹아내리듯 부드럽게 씹히는 식감과 씹을수록 입안 가득 퍼지는 짙은 풍미의 조합이 매력적이다.  
  
▲위치: 서울 용산구 녹사평대로40다길 61 ▲영업시간: 평일 18:00 – 23:00, 토요일 12:00 – 23:00, B/T(토요일) 15:00 – 18:00, 일요일 휴무 ▲가격: IBERICO PORK 3만원, CAULIFLOWER 1만6000원 ▲후기(식신 이상한소녀): 괜찮다. 르 꼬르동 블루 출신 셰프의 그릴 요리를 맛볼 수 있는 곳이다. 나무로 불을 만들어 구워 내는 우드 파이어 그릴 레스토랑인데 남산 조망이 너무 좋아서 한 폭의 그림처럼 저녁 노을 감상하면서 맛있는 식사를 할 수 있는 공간입니다.  
  
◇ 질 좋은 재료가 선사하는 짙은 감칠맛, 청담 ‘더 미트 퀴진’  
  
프리미엄 고기 브랜드 ‘존 쿡 델리 미트’에서 운영하는 ‘더 미트 퀴진’. 뉴욕 미쉐린 레스토랑 출신 데이비드 리 셰프가 질 좋은 고기에 해외 트렌드를 접목시킨 요리를 선보인다. 한우의 안심, 등심부터 돼지의 갈매기살, 늑간살, 이베리코 항정살 등 여러 고기 부위를 다양한 조리 방법으로 요리한 음식을 경험할 수 있다. 대표 메뉴 ‘설성목장 한우 꽃등심’은 친환경 무항생제 인증을 받은 한우를 1000도까지 올라가는 참나무 숯불에서 구워낸다. 짙은 육향이 살아있는 꽃등심은 겉은 바삭 속은 촉촉하게 익혀진 식감이 인상적이다. 스테이크와 함께 준비되는 트러플 소금, 훈연 소금, 비트 소금은 고기의 풍미를 한층 풍성하게 살려준다.  
  
▲위치: 서울 강남구 도산대로 420 청담스퀘어 222호 ▲영업시간: 매일 11:00 – 23:00, B/T 14:30 – 17:00 ▲가격: 설성 목장 한우 꽃등심(300g) 9만2000원, 설성 목장 한우 안심(300g) 11만5000원 ▲후기(식신 ㅠ띠로리ㅠ): 분위기도 고급스러워서 좋아요. 우드 파이어로 만든 음식은 처음 먹어 봤는데 앞으로 중독될 것 같아요. 고기는 진짜 입에서 살사 녹구요. 미디움 웰던으로 먹었는데도 미디움으로 먹는 것처럼 고기가 부드러워서 좋았어요.  
  
◇ 다채로운 불 맛을 경험하기 좋은, 신사 가로수길 ‘SOOT’  
  
‘SOOT’은 최효의 셰프와 푸드 매거진 포토 그래퍼 출신 이재훈씨가 함께 운영하는 우드 파이어 다이닝 펍이다. 우드 파이어 그릴부터 숯과 장작을 이용한 화덕, 스모킹 건까지 다양한 방식으로 불 맛 가득한 음식을 선사한다. 대표 메뉴는 버터 밀크에 이틀 동안 재운 닭고기를 숯 그릴에서 1시간 이상 천천히 익힌 후 화덕에서 센 불로 빠르게 다시 한 번 구워 나오는 ‘닭고기 구이’. 은은한 숯불 향을 머금은 닭고기는 크리스피한 껍질과 부드러운 속살에서 느껴지는 반전 식감이 매력적이다. 버번 위스키와 호밀 위스키를 베이스로 만드는 미국식 ‘하이볼’은 청량하고 알싸한 맛이 끝 맛을 깔끔하게 해줘 음식과 함께 즐겨 찾는다.   
  
▲위치: 서울 강남구 도산대로23길 7 1층 ▲영업시간: 매일 18:00 – 00:00, 일요일 휴무 ▲가격: 닭고기 구이(한 마리) 3만3000원, 버번 하이볼 1만원 ▲후기(식신 현갱이): 라탄 느낌으로 꾸며 이국적인 느낌도 솔솔 납니다! 항상 소고기와 돼지고기를 우선으로 좋아하는 입맛이었는데 이곳의 닭고기 구이는 신세계였습니다. 닭고기가 이렇게 맛있을 수 있을까 라는 생각이 들었어요! 다음엔 데이트 장소로 오기에도 좋을 것 같아요!   
  
◇ 한식적인 요소가 돋보이는, 도곡동 ‘도마’  
  
감성고기의 프리미엄 저지방 숙성육을 사용하여 음식을 만드는 ‘도마’. 서양적인 요리에 김봉수 셰프의 한식적인 요소가 가미된 음식들을 만나볼 수 있는 공간이다. 대표 메뉴 ‘런치 세트’는 합리적인 가격으로 밀푀유와 스테이크를 한 번에 맛볼 수 있다. 밀푀유(기장 멸치, 바비큐, 트러플 버섯)와 스테이크(닭 반마리, 채끝, 등심)는 각각 세 가지가 준비되어 있으며 종류별로 1개씩 선택하면 된다. 스테이크는 청양고추와 된장을 버무려 만든 치미추리 소스부터 숯 소금, 된장 소금, 콩가루 소금이 함께 준비된다. 그 중에서 숯 소금은 마치 숯불에서 방금 구워 나온 것 같이 스테이크에 은은하게 베어 있는 숯불의 맛과 향을 극대화시켜준다.  
  
▲위치: 서울 강남구 논현로26길 41 ▲영업시간: 매일 11:00 – 23:00, B/T 15:00 – 18:00 ▲가격: 도마 런치 세트(2인) 4만원, 멜젓밥 1만7000원 ▲후기(식신 니가가라하와이): 런치 타임에 방문해서 세트를 먹었는데 1인 가격인 줄 알았는데 두 명 가격이라 너무 놀랬어요. 양도 엄청 많고 고기 퀄리티도 장난 아님! 그리고 다른 곳에서 맛보기 힘든 이색 소금이 같이 나오는데 독특하더라구요. 종류도 많아 이것저것 원하는 조합으로 골라 먹는 재미가 있었어요!  
  
◇ 은은한 숯불의 풍미가 담겨 있는, 반포동 ‘더 마고 그릴’  
  
‘더 마고 그릴’은 오픈 키친 중앙에 자리 잡은 우드 파이어 그릴에서 뜨겁게 불타오르는 장작이 시선을 사로잡는다. 고급스러운 실내부터 푸릇푸릇한 잔디와 나무로 싱그러운 분위기를 자아내는 야외 테라스까지 다양한 공간으로 이루어져 있다. 대표 메뉴는 총괄 셰프가 담양, 완도 등 전국 각지 농장을 돌며 공수한 신선한 식재료로 선보이는 ‘SIGNATURE SET DINNER’. 스타터, 수프, 메인, 디저트로 구성된 4 COURSE부터 생선 요리가 추가된 5 COURSE, 생선과 파스타가 추가된 6 COURSE까지 준비되어 있다. 21일의 숙성을 거쳐 그릴에서 구운 스테이크는 구수한 숯불의 풍미와 온기가 고스란히 담겨있다. 국내에서 쉽게 맛보기 힘든 종류를 포함하여 약 800종의 와인이 준비되어 있어 음식과 곁들여 즐기기 좋다.   
  
▲위치: 서울 서초구 신반포로 176 JW 메리어트 서울 7층 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:30, B/T 14:30 – 18:00 ▲가격: SIGNATURE SET LUNCH (2 COURSE) 6만5000원, SIGNATURE SET DINNER (4 COURSE) 12만원 ▲후기(식신 훠이쨔쨔): 매장에 들어서면 칼이 쭉 전시되어 있는 웅장한 스케일이 남다르네요. 코스에 포함된 스테이크는 한우라 그런지 정말 맛있구요. 메인 나오기 전에 나이프를 원하는 걸 선택할 수 있는 것도 색다른 경험이었어요.

