**[맛집] 뜨거운 태양과 푸른 파도의 낭만의 맛! 타이 요리 신상 맛집 BEST 5**

(161화) 서울 압구정 ‘미앙’, 해운대 송정 ‘어밤부’, 서울 압구정 ‘까폼’, 서울 경리단길 ‘SAAP’, 서울 한남동 ‘카오카

2020.07.18 00:05

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1401584>

‘태국’은 비옥한 토지와 삼면이 바다로 둘러싸여 있는 자연환경 덕에 해산물, 쌀, 육류, 과일 등의 식량 자원이 풍부한 국가이다. 풍성한 음식재료와 다양한 향신료를 바탕으로 단맛, 매운맛, 신맛, 짠맛, 쓴맛 이 5가지 맛을 조화롭게 풀어낸 태국 음식은 세계 6대 요리 중 하나로 손꼽힌다. 인도와 중국 사이, 동남아시아 중앙에 있는 지리적 환경 덕에 주변 국가 요리의 영향을 받기도 했다. 중국의 면 요리와 볶음요리, 인도의 카레, 포르투갈의 과자류 등의 음식문화가 더해져 한층 복합적인 미식의 세계로 발전해왔다.  
  
태국을 대표하는 요리로는 달콤짭짤한 소스로 쌀국수를 볶아 낸 ‘팟타이’, 그린 파파야를 얇게 채 썰어 매콤 새콤하게 무친 샐러드 ‘솜땀’, 코코넛 밀크로 부드럽고 녹진한 맛을 살린 ‘뿌팟퐁까리’ 등이 있다. 뜨거운 태양과 에레랄드 빛 푸른 파도가 넘실대는 최고의 태국 휴양지에 온 듯한 식당들이 있다. 태국의 뜨거운 열정과 낭만을 느낄 수 있는 타이 요리 신상 맛집 BEST 5를 소개한다.  
  
타이 요리 맛집으로는 연남동 툭툭누들타이, 연남동 소이연남, 후암동 창수린, 홍대상수 뭄알로이, 여의도 란나타이, 논현동 얌타이, 서울대 방콕야시장, 송파방이동 골든타이, 교대 쿤쏨차이, 이태원 부아, 신사동 수아에피스, 성수 레몬그라스, 남산 그라넘다이닝라운지, 종로 익선동 살라댕방콕, 인천 영종도 아로이아로이, 부천 드렁킨타이, 김포 까이마트, 홍대 어메이징타일랜드, 한남동 소이연남, 압구정 안다즈호텔 미앙, 압구정 까폼, 경리단길 SAAP, 부산 해운대 송정 어밤부, 압구정 소이연남 마오, 한남동 카오카무, 연남동 SAAP, 삼청동 화양연화, 이태원 타이로띠, 이태원 마이타이, 신촌 고타이, 대구 두산동 신짜오 등이 유명하다. 여러지점을 두고 있는 생어거스틴, 콘타이, 아한타이, 그릴타이, 부다스밸리, 메콩타이, 심플리타이 등도 있다.  
  
◇허브로 짙은 풍미를 살린, 서울 압구정 ‘미앙’  
  
압구정역 인근에 위치한 안다즈 호텔 지하 1층에 자리 잡은 ‘미앙’. 태국 왕실요리학교를 졸업한 김유아 셰프가 이태원 ‘부앙’에 이어 두 번째로 선보이는 공간이다. 대표 메뉴 ‘커리’는 허브를 절구에 넣고 빻아 만든 수제 커리페이스트를 이용하여 깊은 풍미를 살리는 것과 동시에 화학조미료를 사용하지 않아 깔끔한 맛이 특징이다. 향긋한 커리와 껍질까지 씹어 먹을 수 있는 소프트 크랩이 어우러진 ‘뿌팟퐁커리’와 옐로커리 페이스트에 꽃게살을 넣고 푹 끓여 진한 감칠맛이 느껴지는 ‘미앙퐁커리’가 가장 인기다. 태국 전통 요리를 다채롭게 맛볼 수 있는 코스 요리도 준비되어 있다.  
  
▲위치: 서울 강남구 논현로 854 지하 1층 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, B/T 15:30 – 18:00 ▲가격: 뿌팟퐁커리 3만1000원, 미앙 코스 3만8000원 ▲후기(식신 식후식곤증): 분위기도 너무 좋고 다른 곳에 비해 커리 종류가 많아서 좋았어요. 뭘 먹을까 하다가 뿌팟퐁커리를 주문했는데 정말 후회 없는 선택이었습니다. ㅎㅎ 느끼하지 않고 맛도 진해서 숟가락을 멈출 수 없는 맛이었어요.  
  
◇푸른 바다가 운치를 더하는, 해운대 송정 ‘어밤부’  
  
‘어밤부’는 시원하게 탁 트인 바다를 바라보며 식사를 즐길 수 있어 많은 인기를 끌고 있다. 싱그러운 초록빛 식물과 라탄 소품으로 꾸며진 매장 내부는 이국적인 느낌이 곳곳에서 묻어나 태국 현지에서 식사하는 듯한 느낌을 준다. 대표 메뉴는 바삭하게 튀긴 소프트 크랩에 부드러운 옐로우 커리와 게살 머랭을 곁들인 ‘뿌팟퐁커리’. 등장과 함께 코를 자극하는 코코넛 밀크의 향긋한 풍미가 입맛을 돋워준다. 입안에서 몽글몽글하게 퍼지는 커리는 매콤한 맛이 살아있어 물리지 않고 끝까지 먹을 수 있다. 리오, 싱하, 창 등 음식 맛을 더욱 살려줄 태국 맥주도 곁들여 마셔 보길 추천한다.  
  
▲위치: 부산 해운대구 송정광어골로 87 ▲영업시간: 매일 11:00 – 22:00, B/T 15:00 – 17:00 ▲가격: 뿌팟퐁커리 2만4000원, 팟타이 1만2000원 ▲후기(식신 미니미니미): 가게에 딱 들어가자마자 탄성이 절로 나올 정도로 매장이 너무 예뻐요. 오픈하자마자 가서 야외석에 앉았는데 바다도 보이고 그냥 앉아만 있어도 힐링이 되는 느낌이에요. 태국 음식 먹으러 가면 항상 뿌팟퐁커리는 필수로 시키는데 여기는 정말 꿀맛! 밥에 슥슥 비벼서 크랩이랑 같이 씹어 먹으면 끊임없이 계속 들어갑니다. ㅎㅎ  
  
◇현지의 맛과 분위기를 그대로! 서울 압구정 ‘까폼’  
  
태국 요리를 퓨전화시키지 않고 정통 스타일 그대로 풀어내는 ‘까폼’. 태국 출신 셰프들이 태국 길거리 음식을 모티브로 현지의 맛을 고스란히 재현한다. 간이 테이블과 플라스틱 의자를 이용하여 노점상 분위기를 연출한 인테리어가 인상적이다. 대표 메뉴 ‘랭쎕’은 부드럽게 삶아 낸 돼지 등뼈를 수북하게 쌓아 올린 뒤 잘게 다진 고수와 고추 육수를 끼얹어 제공한다. 피쉬 소스의 새콤함과 고추의 매콤함이 어우러진 양념은 강렬한 맛을 선사하며 오감을 자극한다. 야들야들한 살점을 발라 양념에 푹 찍어 먹으면 기분 좋은 산미와 알싸한 풍미가 입안 가득 퍼진다.  
  
▲위치: 서울 강남구 선릉로153길 18 지하 1층 ▲영업시간: 매일 11:30 – 00:00, B/T(평일) 14:30 – 18:00 ▲가격: 랭쎕 2만2000원, 똠양 남콘 1만3000원 ▲후기(식신 봄나물매니아♥): 지하에 들어가는 입구에서 부터 향신료 냄새가 폴폴 나서 기대감을 한껏 살려줘요. ㅎㅎ 태국 음식하면 맨날 커리만 먹다가 새로운 메뉴를 도전한 랭쎕! 매운맛 덕후로써 고추가 아주 가득가득 올라가 있어서 화끈하니 맥주랑 정말 잘 어울리더라구요. ㅎㅎ  
  
◇시선 사로잡는 독특한 플레이팅, 서울 경리단길 ‘SAAP’  
  
‘SSAP’은 샌프란시스코 미슐랭 3스타 레스토랑에서 근무를 했던 김훈 셰프가 운영하는 타이 모던 펍이다. 56개국 여행을 통해 쌓은 경험을 음식에 녹여내며 새로운 스타일의 태국 음식을 만든다. 음식을 들고 오다 쏟았다는 컨셉으로 꾸민 플레이팅이 시선을 사로잡는 ‘마마, 드랍 더 누들’이 대표 메뉴다. 상큼한 소스에 채소와 면발을 버무린 후 잘게 부순 생라면과 큼직한 새우 한 마리를 올려 나온다. 소스의 촉촉함이 스며든 면발과 바삭한 생라면이 어우러지며 씹는 재미를 살려준다. 닭고기에 특제 양념을 발라 통째로 구워 낸 ‘쌉치킨’도 인기다. 촉촉한 속살과 매콤짭짤한 양념이 환상적인 조화를 이루며 맥주를 절로 부른다.  
  
▲위치: 서울 용산구 회나무로 36 ▲영업시간: 평일 17:30 – 00:00, 주말 12:00 – 00:00, 화요일 휴무 ▲가격: 마마, 드랍 더 누들 1만4000원, 쌉치킨 2만4000원 ▲후기(식신 오구오구5959): 마마 드랍 더 누들 메뉴명 보고 너무 재밌다고 생각했는데 컵라면 용기와 바로 쏟은 것 같이 담겨 나왔을 때 감성 터진다 라는 느낌! 색상도 알록달록해서 사진 찍는 거 좋아하시는 분들한테도 좋을 듯! 맛도 소스가 새콤해서 약간 샐러드 파스타 먹는 느낌 나고 좋았어요. ㅎㅎ  
  
◇비법 육수로 촉촉함을 살린, 서울 한남동 ‘카오카무’  
  
태국 음식 중, 별미로 손꼽히는 족발 요리를 전문적으로 취급하는 ‘카오카무’. 대표 메뉴 ‘족발밥’은 자작한 국물에 담긴 큰 족발 덩어리와 완숙으로 익힌 달걀, 고슬고슬하게 지어낸 쌀밥을 함께 제공한다. 간장 육수에서 10시간 이상 푹 조려낸 족발은 숟가락으로 쉽게 뼈와 살이 분리될 만큼 부드러운 식감을 자랑한다. 달달하면서도 짭조름한 양념이 깊숙하게 족발은 탱글탱글한 콜라겐과 연한 육질의 조화가 매력적이다. 간장 소스에 족발과 밥을 푹 적신 후 바질식초, 갓 볶음, 칠리 피쉬 소스 등을 취향에 맞게 곁들여 먹으면 된다. 족발과 달걀은 비용을 내고 추가할 수 있으니 참고할 것.  
  
▲위치: 서울 용산구 한남대로27가길 23 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:30, B/T(평일) 15:00 – 17:00 ▲가격: 족발밥 1만1000원, 족발덮밥1만1000원 ▲후기(식신 한잔더두잔더): 정말 처음 보는 비주얼 족발 요리! 장조림처럼 간장 베이스로 만드는데 고기가 깜짝 놀랄 정도로 연해요. ㅎㅎ 먹기 좋게 잘라서 밥이랑 달걀 이랑 같이 비벼 먹으면 한 공기 뚝딱! 개인적으로 향긋한 바질 소스가 맛있었는데 친구는 매콤한 칠리소스가 맛나다고 하더라구요. ㅎㅎ



