**[맛집] 봄 나들이 가기 좋은 '한남동 신상 맛집 BEST 5'**

(98화) 한남동 ‘한남소관’· ‘오만지아’·‘쥬에’·‘소수’·‘더훈’ 외

2019.04.23 17:53

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1294513&fbclid=IwAR1L5BmLBXZO9xw5MPViZOuuY_8DWRnmoB3q1SskvcnNuTT9V8l3BxWXFQc>

‘한남동’은 각국의 대사관이 밀집해 있어 이국적이면서 한국적인 분위기를 동시에 느낄 수 있는 식당과 카페들이 곳곳에 자리잡고 있다. 몇 년 전부터 한남동에서 옥수동까지는 이어지는 거리를 칭하는 ‘독서당로’에는 감각적인 분위기를 자랑하는 매장들이 들어서며 입소문을 타고 서울의 핫플레이스로 등극했다. 또한 블루스퀘어, D뮤지엄 등 다양한 문화 공간이 근처에 있어 식사를 든든하게 즐긴 후 여유롭게 둘러보며 데이트 코스로 즐기기에도 좋다.

한남동 맛집으로는 마렘마, 부자피자, IL CHIASSO, 한남북엇국, 모수, 세컨드키친, 부첼리하우스, 타르틴베이커리서울, 나리의집, 한와담, 로얄맨션, 라페름, 그랜드하얏트서울 테라스, 그랜드하얏트서울 스테이크하우스, 그랜드하얏트서울 카우리, 웨스턴차이나, 오스테리아오르조, 스시쵸우, 그랜드하얏트서울 테판, 스시고코로, 쥬에, 라샌독오스테리아, 유엔가든, 휴135, 메종앙티브, 한남소관, 해운대암소갈비, 소수, 패션5, 텅앤그루브조인트, 더훈, 파스타프레스카, 펄쉘, 방울과꼬막, Bmeal, 소꿉, 한와담블랙, 그랑아무르, 일호식사운즈, 제주식당, 동아냉면, 에피세리꼴라주, 교양식사, 다운타우너, 한남동방통닭, 아티장베이커스, 바다식당, 윤세영식당, 팬케익오리지널스토리, 글래머러스 펭귄, 스시아메, 모이, 바나나그릴, 두에꼬제, 알프키친, 세미계, DOTZ, 소설한남, 소이연남, KEEM, 강가네맷돌빈대떡, JARI, 코로비아레스토랑, 이태원우육미엔, 레드문, 에타, 33apartment, 스티키팟, 뇨끼바, 아오이소라, 24시뼈다귀감자탕, 카미소리, Gonggi 등이 유명하다. 봄 나들이 가기 좋은 한남동 신상 맛집 BEST 5를 소개한다.

◇이국적인 분위기가 물씬, 한남동 ‘한남소관’

‘한남소관’은 퓨전 아시아 레스토랑으로 이름을 알린 ‘닷츠’에서 두 번째로 오픈한 홍콩식 포차다. 한자어로 쓰인 네온사인 간판과 불그스름한 조명으로 꾸민 내부는 마치 홍콩 길거리에 온 듯한 느낌을 준다. 대표 메뉴는 돼지고기 편육에 매콤한 마라 드레싱이 어우러진 ‘마라 편육 냉채’. 쫄깃하면서도 부드러운 편육에 이국적인 향이 솔솔 풍기는 마라 소스가 깊게 배어 진한 감칠맛을 더해준다. 바삭한 껍질과 촉촉한 살점의 대조적인 식감이 매력적인 ‘홍콩식 크리스피 치킨’도 인기 메뉴다. 치킨 밑에 있는 고수와 파채는 느끼함을 잡아주고 뒷맛을 깔끔하게 해줘 중간중간 곁들여 먹기 좋다.

▲위치: 서울 용산구 대사관로31길 20 ▲영업시간: 매일 18:00 – 01:00, 일요일 휴무 ▲가격: 마라 편육 냉채 1만원, 홍콩식 크리스피 치킨(반 마리) 1만8000원 ▲후기(식신 연지곤지><): 여기 들어가는 입구는 SNS에서 포토존으로도 유명한 곳이에요! 매장 안에는 닭고기도 걸려 있어서 한국에 아닌 느낌이 뿜뿜! 술 한잔 하기 딱 좋은 감성이에요.

◇바다의 싱싱함을 담아낸 한 접시, 한남동 ‘오만지아’

2019 미쉐린 가이드에 선정된 이탈리안 레스토랑 ‘오만지아’. 오픈 주방에서 요리하는 모습을 보며 식사를 할 수 있어 주방의 활기를 그대로 느낄 수 있다. 대표 메뉴 ‘Mare Misti’는 고성, 울진, 통영에서 직접 공수한 싱싱한 해산물을 한 접시에 담아낸다. 각 재료는 익히지 않고 생으로 썰어낸 카르파치오, 소금과 허브로 살짝 절이는 글라브락스 등 각 재료에 맞는 방식으로 조리하여 본연의 맛을 최대한 즐길 수 있다. 해산물은 줄전갱이, 연어, 고동, 새우, 가리비, 문어 등 6가지가 준비되며 매장 상황에 따라 구성은 조금씩 변경될 수 있다.

▲위치: 서울 용산구 유엔빌리지길 14 ▲영업시간: 매일 12:00 – 01:00, B/T 15:00 – 18:00 ▲가격: Mare misti 5만5000원, Bottarga Sardinia 3만8000원 ▲후기(식신 hazak): 우연히 브런치에 갔다가 이 맛이 뿅! 반했어요. 파스타 제대로 하네! 라고 생각이 들었던~~ 원래 한 번 가본 곳은 아주 큰 매리트가 있지 않은 한 다시 안 가는데 여긴 나중에 다른 메뉴도 먹어봐야겠다 생각했던 곳이에요.

◇고급스럽게 즐기는 중식 코스, 한남동 ‘쥬에’

‘쥬에’는 광동식 요리를 선보이는 중식 파인 다이닝 레스토랑이다. 화이트 톤으로 꾸며진 인테리어 속 도자기와 예술 작품들이 곳곳에 놓여 있어 고급스러운 분위기를 자아낸다. 오독오독한 식감이 매력적인 목이버섯 무침과 바삭한 튀김이 아뮤즈 부쉬로 제공되어 본격적인 식사 전 입맛을 돋워준다. 대표 메뉴는 전채 요리인 돼지고기 바비큐를 시작으로 홍콩식 딤섬 4종, 아보카도 해산물 수프, 생선튀김, 탄탄면, 후식의 구성을 합리적인 가격으로 맛볼 수 있는 ‘런치 남작 코스’. 그중에서도 달짝지근한 바비큐 소스를 발라 껍질은 바삭, 살점은 촉촉하게 구워낸 ‘돼지고기 바비큐’가 가장 인기다. 2인석부터 단체석, 프라이빗 룸까지 다양한 공간이 준비되어 모임을 하기에도 좋다.

▲위치: 서울 용산구 독서당로 124-7 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, B/T 15:00 – 18:00 ▲가격: 런치 남작 코스 68,000원, 새우 창펀 2만원, 흑초 돼지고기 탕수육 3만8000원 ▲후기(식신 나는귀염둥이): 분위기가 너무 좋아서 다음엔 부모님이랑 꼭 오고 싶은 곳이에요. 다양하게 세트 메뉴도 구성되어 있고 딤섬도 단품으로 즐기기 좋아요.

◇부드러운 육질과 짙은 감칠맛, 한남동 ‘소수’

최상급 등급의 투뿔 한우만 엄선하여 손님상에 올리는 ‘소수’. 1층은 고기를 손질하는 부처샵, 2, 3층은 단품 메뉴를 먹을 수 있는 식사 공간, 4층은 오마카세를 즐길 수 있는 프라이빗 룸으로 이루어져 있다. 대표 메뉴 ‘1++ 설화새우등심’은 새우살과 꽃등심이 붙어 있는 최고급 등심 부위다. 특별 숙성 기법을 통해 짙은 육향과 감칠맛을 한층 살려낸 점이 특징이다. 은은한 숯불에서 구워낸 고기는 레스팅 과정을 거쳐 입안에서 사르르 녹아내릴 정도로 부드러운 육질을 자랑한다. 고기와 함께 프랑스산 소금, 생와사비, 홀그레인 머스타드, 히말라야산 핑크 소금이 함께 준비되어 기호에 맞게 골라 즐기면 된다.

▲위치: 서울 용산구 한남대로20길 31 ▲영업시간: 매일 17:00 – 23:00 ▲가격: 1++ 설화새우등심 (160g) 7만7000원, 1++ 샤토브리앙 (150g) 5000원 ▲후기(식신 야생수컷호랑이): 직원분이 추천한 설화 새우 등심과 설화 안심을 먹었어요. 고기 종류에 따라서 불 조절을 달리해서 구워 주는 섬세함까지 좋았습니다. 가지, 호박, 버섯이 함께 나오는 가니쉬 모듬도 같이 주문했는데 고기랑 참 잘 어울리더라고요!  
  
◇모든 재료가 조화롭게 어울리는, 한남동 ‘더훈’

‘더훈’은 <마스터 셰프 코리아>에 출연했던 송훈 쉐프가 운영하는 아메리칸 모던 다이닝 레스토랑이다. 대표 메뉴는 걸쭉한 마늘 퓨레와 도톰한 항정살이 조화롭게 어울리는 ‘케이준 럽 항정살’. 입안 가득 퍼지는 향긋한 마늘 퓨레의 풍미와 쫄깃하면서도 부드러운 항정살, 고소한 콩의 삼박자가 매력적이다. 제철을 맞이한 생선을 구운 후 바삭한 가지 튀김과 렌틸콩으로 다채로운 식감을 살린 ‘그릴 제철 생선’도 인기 메뉴다. 레드/화이트 와인부터 샴페인, 스파클링, 디저트 와인까지 음식과 함께 마시기 좋은 다양한 와인도 준비되어 있다.

▲위치: 서울 용산구 독서당로 87 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:30, B/T 15:00 – 18:00 ▲가격: 케이준 럽 항정살 3만4000원, 그릴 제철 생선 3만1000원 ▲후기(식신 스햄): 레스토랑에서 이렇게 많은 와인이 준비된 걸 오랜만에 봐서 물어봤더니 약 140여 종이 된다고 하네요! ㅎㅎ 항정살 스테이크에 레드와인이랑 짱 잘 어울려요!

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201904/1294513_371021_5857.jpg |