**[맛집] 새콤 상큼한 하노이의 맛, '베트남 음식 맛집 BEST 5'**

2019.04.17  10:54:54

<http://m.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1292393&fbclid=IwAR0WqdMgm5AHT3H39eteiayyrM4AwuYPh5sM14rJsnetQIIaXPgxrDJQHJc#cb>

- (97화) 대학로 ‘뎁짜이’·경리단길 ‘레호이’·이태원 ‘꾸잉’·인사동 ‘플러스84’·마포 ‘싸이공레시피’ 외

|  |
| --- |
|  |

‘베트남’은 세계적인 곡창지대인 자연환경을 바탕으로 쌀을 이용한 요리가 발전해왔다. 그중 가장 익숙하고 친근한 ‘쌀국수(Pho)’를 시작으로, 쌀로 만든 바게트 속에 갖은 재료를 채워 넣은 샌드위치 ‘반미(Bánh mì)’, 쌀가루 반죽에 채소와 해산물을 넣어 반달 모양으로 부쳐낸 ‘반쎄오(Bánhxèo)’, 새콤달콤한 느억맘 소스에 숯불에 구운 고기와 쌀국수 면을 적셔 먹는 ‘분짜(BuhCha)’, 라이스 페이퍼에 당면, 돼지고기 등을 넣고 돌돌 말아 기름에 튀겨낸 ‘넴(Nem)’ 등이 대표적이다. 신선한 채소와 다양한 향신료를 이용하여 다채로운 맛을 선보이며 중국, 태국과 함께 아시아 3대 요리로 평가를 받고 있다. 가볍고 상큼한 소스의 음식과 쌀로 만들어 소화가 잘 되는 베트남 음식들은 종류를 가리지 않고 한국 대중에게 많은 사랑을 받고 있다.

서울 베트남 음식 맛집으로는 경리단길 레호이, 대학로 뎁짜이, 삼청동 비엣꽌, 연남동 Anh, 경리단길 띤띤, 도곡동 안남, 마포 싸이공레시피, 인사동 플러스84, 망원 프롬하노이, 가로수길 마이하노이, 여의도 하노이의아침, 홍대상수 몬비엣, 예술의전당 누들스, 이태원해방촌 반미리, 이태원 꾸잉, 또이또이베트남, 노량진 사이공리, 구로 윈난쌀국수, 신촌 미분당 등이 유명하다. 전국 베트남 음식 맛집으로는 부산서면 분짜라임, 부천 화호이하롱관, 부평 베트남포다쌀국수, 전주 밧짱, 김포 포이우, 진주 웨헝, 부산사상 투히엔, 대전 가남지, 부산남천동 사이공본점, 대구 신짜오 등이 유명하다. 여러 지점을 두고 있는 프랜차이즈 맛집으로는 에머이, 분짜라붐, 르번미, 미스사이공, 리틀파파포, 베트남노상식당, 포메인, 안녕베트남, 하노이별, 사이공스퀘어, 포몬스, 호아빈, 리틀사이공, 72420 등이 있다. 베트남 현지의 맛을 고스란히 재현하고 있는 서울 베트남 음식 맛집 BEST 5를 만나 보자.

**◇생면으로 쫄깃함을 살린, 대학로 ‘뎁짜이’**  
  
초록색 외벽과 빨간색 간판이 시선을 사로잡는 ‘뎁짜이’. 베트남 하노이 출신 주방장이 현지 레시피를 바탕으로 만드는 요리를 맛볼 수 있다. 대표 메뉴 ‘하노이 쌀국수’는 매장에서 매일 직접 뽑는 생면을 사용하는 것이 특징이다. 24시간 동안 푹 끓여낸 진한 육수와 쫄깃하면서도 부드러운 면발이 조화롭게 어울린다. 쌀국수에 라임즙을 뿌린 후 기호에 맞게 다진 마늘과 고추를 넣어 먹으면 된다. 1인 고객 한정으로 판매하는 ‘혼밥세트’는 쌀국수와 넴(짜조)의 구성을 합리적인 가격으로 만나볼 수 있어 많은 인기를 끌고 있다. 인원수에 맞게 메뉴 주문 시 면 사리를 1회 리필 받을 수 있다.

▲위치: 서울 종로구 대학로11길 41-4 ▲영업시간: 매일 11:00 – 22:00 ▲가격: 하노이 쌀국수 9000원, 혼밥세트 1만1000원 ▲후기(식신 승이터): 여기 진짜 맛있어요!! 면도 쫄깃하고 쌀국수라 해서 호불호 갈리는 향 때문에 걱정했는데 그런 거 없었고 매운 고추 뿌려 먹으니까 입맛에 너무 잘 맞았어요! 분짜 먹은 친구도 자기가 먹은 분짜중에 젤 맛있다 했어욬ㅋㅋ 완전 새콤하고 양도 많고!! 대학로에밖에 없으니까 대학로 가실 때 완전 추천이에요.

**◇현지 분위기 속에서 즐기는, 경리단길 ‘레호이’**

close

‘레호이’는 식사 시간마다 긴 대기 줄이 이어질 정도로 많은 인기를 끌고 있는 곳이다. 형형색색의 조명으로 매장 인테리어를 꾸며 베트남 현지 느낌을 재현한다. 대표 메뉴는 쌀로 만든 바게트인 반미를 반으로 갈라 메인 재료와 반숙으로 익힌 달걀 프라이, 채소를 풍성하게 담아낸 ‘반미 샌드위치’. 갓 구워낸 바게트는 겉은 바삭, 속은 촉촉한 대조적인 식감이 인상적이다. 고소한 바게트에 갖은 재료와 소스가 어우러지며 선사하는 풍성한 식감과 맛이 매력적이다. 샌드위치에 들어가는 메인 재료는 돼지고기와 새우 중 취향에 맞게 선택할 수 있으니 참고할 것.  
  
▲위치: 서울 용산구 소월로38가길 5 ▲영업시간: 매일 12:00 – 22:00, B/T 15:00 – 17:00, 월요일 휴무 ▲가격: 반미 샌드위치(돼지고기) 6500원, 분짜 1만2000원 ▲후기(식신 jjeo): 기다림이 언제나 있고. 대중교통으로 가기엔 넘나 불편하지만 친절한 발렛 아저씨도 계시고... 전 여기 진짜 강추입니다 맛도 있고 옥수수알튀김 진짜 너무 좋고 반미...너무 맛있습니다!! 둘이서 메뉴 5개 다 시켜도 다 먹었어요.

**◇처음 맛보는 새콤달콤한 쌀국수, 이태원 ‘꾸잉’**

베트남 중북부 지방의 음식을 선보이는 ‘꾸잉’. 매장 곳곳에 놓여 있는 초록빛 식물들이 싱그러운 분위기를 자아낸다. 대표 메뉴 ‘분지우’는 토마토, 민물 게, 새우를 우려낸 육수를 사용하여 일반적인 쌀국수와 달리 새콤달콤한 맛이 특징이다. 시원하면서도 담백한 국물에 고명으로 올라간 짭짤한 유부가 간을 더해준다. 고기와 새우를 다져 구워낸 완자와 채소, 과일, 쌀국수 면을 함께 라이스 페이퍼에 넣고 돌돌 말아 땅콩 소스를 찍어 먹는 호이안식 쌈 요리 ‘넴루이’도 인기 메뉴다. 매일 24시간 운영을 하고 있어 늦은 시간에도 부담 없이 방문하기 좋다.

▲위치: 서울 용산구 이태원로 189 ▲영업시간: 매일 00:00 – 24:00 ▲가격: 분지우 9000원, 넴루이 1만5000원 ▲후기(식신 여우별): 매장이 파스텔 톤으로 굉장히 깔끔한 편이었습니다. 24시간이라서 대충 쌀국수 할 것이라고 생각햇는데 깜놀. 실제 제대로 하는 믿고 갈 수 있는 쌀국수집입니다. 베트남에서 먹는 맛 그래도 고수 팍팍 넣어서 먹으면 아주 맛있어요 특히 직화 쌀국수 너무 좋아요. 넴도 맛있고 여러가지 다른 음식도 먹을 만 합니다.

**◇은은한 불향이 매력적인, 인사동 ‘플러스84’**

close

베트남 출신 남매가 함께 운영하는 ‘플러스84’. 야외 석부터 매장 내부의 다락방까지 다양한 공간으로 이루어져 있다. 대표 메뉴는 상큼하면서도 달달한 느억맘 소스에 숯불에 구운 돼지고기와 쌀국수면, 채소를 푹 찍어 한입에 즐기는 ‘분짜’. 은은한 불향이 입안 가득 퍼지고 뒤이어 새콤한 소스와 싱싱한 채소가 뒷맛을 깔끔하게 마무리한다. 기호에 따라 고수를 추가하여 향긋한 풍미를 더할 수 있다. 바게트 안에 아삭아삭한 무, 오이, 당근과 함께 고기가 푸짐하게 들어간 ‘반미 샌드위치’도 인기 메뉴. 돼지고기, 소고기, 달걀 등 여러 종류가 준비되어 있어 골라 먹는 재미가 있다.

▲위치: 서울 종로구 인사동16길 6 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:30 ▲가격: 분짜 1만1500원, 그릴 레몬그라스 포크 6900원 ▲후기(식신 다시태어날꺼야): 바게트 빵부터 속 재료까지 다 맛있구여..ㅋ 고수 잘 못 먹는 편인데 반미에 들어간 건 괜찮더라구용.

**◇속까지 채워주는 진한 국물, 마포 ‘싸이공레시피’**  
  
‘싸이공레시피’는 망원역 1번 출구에 위치한 베트남 음식 전문점이다. 이곳은 사골 육수에 각종 한약재와 향신료를 넣고 끓여 낸 육수를 베이스로 다양한 쌀국수를 선보인다. 대표 메뉴 ‘퍼보찐’은 푹 삶아낸 소고기 수육을 푸짐하게 올려 구수한 고기의 맛을 한껏 즐길 수 있다. 숙주 나물은 한 차례 익힌 후 면 아래 깔아 제공하여 육수 본연의 담백한 맛을 한층 살려낸다. 베트남 고추가 듬뿍 들어가 매콤하면서도 칼칼한 국물이 매력적인 ‘분보훼 찐’은 해장용으로 즐겨 찾는 고객도 많다. 식사 후 후식으로 즐기기 좋은 베트남식 커피도 다양하게 준비되어 있다.  
  
▲위치: 서울 마포구 성미산로 29-1 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:00 (재료 소진 시 조기 마감), 평일 B/T 15:00 – 17:00, 월요일 휴무 ▲가격: 퍼보찐 8500원, 분보훼 찐 9000원 ▲후기(식신 문쥬): 가격도 착하고 맛도 너무 만족스러운 곳. 쌀국수 국물도 얼큰하고 면도 호로록 먹으니 맛있었어요!!! 개인적으로 껌승이라는 베트남식 돼지 양념구이 덮밥은 강력추천! 불향 그득한 고기와 계란 후라이 상추 그리고 소스를 부어서 휘적휘적 섞은 뒤 먹으면 정말 인정!

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201904/1292393_369909_257.jpg |