**[맛집] 세련된 풍미와 부드러운 육즙, '신상 프리미엄 한우 맛집'**

- (92화) 삼성동 ‘모통이우 RIPE’· 한남동 ‘휴135’·성신여대 ‘숙수도가’·삼각지 ‘몽탄’·숙대 ‘미티크’ 외

2019.03.14  10:22:56

<http://m.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1280541&fbclid=IwAR19QI9uuFy_rj3iBK3_G5XnwnkyHG6_61vxz-CipiBEH4b5sJVERsN9EjE#cb>

한 폭의 설경처럼 수놓아진 한우의 마블링과 숯불이 만나 탄생하는 걸작 한우구이. 질 좋은 한우가 내는 세련된 식감과 풍미는 다른 고기에서는 느낄 수 없는 충만한 만족감을 준다. 한우의 맛을 최대한으로 끌어내기 위해서는 숙성 방식과 굽기, 굽는 사람의 스킬도 아주 중요한 요인이다. 때문에 초기에는 단순히 질 좋은 고기를 제공하던 것에서, 점차 가게마다 고유의 숙성 과정을 거친 한우를 내놓기 시작했다.  
  
대표적으로 통풍이 유지되는 곳에서 공기 중에 고기를 노출시켜 숙성하는 드라이에이징이나, 진공 포장 안에 넣어 습식으로 숙성하는 웻에이징으로 구분된다. 드라이에이징은 수분이 날아가면서 특유의 치즈 향이 감도는 풍미를 느낄 수 있지만 고기 중량이 줄어 가격이 상대적으로 비싼 편이다. 웻에이징 또한 온도나 숙성 기간에 따라 그 풍미가 달라지므로 고기 상태에 따른 세심한 관리로 풍미를 최대한 끌어올릴 수 있는 좋은 숙성 기법이다.

고기의 퀄리티가 좋아지는 만큼 조리에 있어서도 숙련된 서버가 도맡는 경우가 많아졌는데, 몇 해 전부터 한우를 주인공으로 한 오마카세 형태의 레스토랑이 유행하기 시작했다. 주로 프라이빗한 공간에서 숙련된 셰프가 준비한 다양한 부위의 한우를 코스 형태로 맛볼 수 있다. 최상급의 고기에 섬세한 조리가 만나 만들어내는 최고의 맛은 인생에 있어서 한 번쯤 경험 해보길 권할 만하다.  
  
서울의 유명한 한우 맛집으로는 청담동 새벽집, 논현동 원강, 송파 벽제갈비, 봉피양, 역삼동 예향, 광장동 명월관, 신림동 신림정, 역삼동 뱀부하우스, 청담동 R고기, 코리아하우스, 뜨락, 왕십리 대도식당, 여의도 창고43, 왕십리 유래회관, 연남 연남서식당, 도곡 설성목장, 종로 더미, 잠실 도쿄등심, 청담 로스옥, 을지로 통일집, 교대 부일갈비, 대치 대치정육식당, 논현 배꼽집, 영동 소금구이, 용산 풍성집, 한남동 유엔가든, 노원 참누렁소가든, 명동 삼호정, 을지로 우래옥, 보건옥, 압구정 삼원가든, 문래 값진식육, 청담 청미심, 상봉 유정집, 서초 버드나무집, 강서 메이필드호텔낙원, 평창 구기한우향기, 북악정, 방배 만발, 여의도 옴팡집, 논현 나고집, 투뿔등심, 옥수 일품생고기, 사당 삼수갑산, 삼성동 보름쇠, 송파 부농정육식당, 광화문 한육감, 장위동 유성집, 마장동 기수네남원전라도집, 변산반도고향집, 망원동 설고기집, 역삼 삼정하누, 분당 홍박사생고기, 정선한우, 과천 어울더울 등이 있다.  
  
서울의 숙성한우 맛집으로는 왕십리 본앤브레드, 선릉 경천애인2237, 청담동 모퉁이우, 도산공원 수린, 압구정 우미학, 신사동 우텐더, 남산 우라만, 청담동 꿰뚫, 압구정 현담원그릴, 청담동 우월, 숙대 미티크, 휴 135, 한남동 한와담, 한와담블랙, 상암동 서동한우, 성신여대 숙수도가, 청담동 소풍, 도산공원 우가, 일오공, 송파 한아람, 교대 우진가, 역삼동 도깨비한촌, 한남동 소꿉, 이태원 텅앤그루브조인트 등이 유명하다. 새롭게 떠오르고 있는 프리미엄 한우 맛집 신흥 강자를 만나보자.

**◇한우의 다채로운 변신, 삼성동 ‘모통이우 RIPE’**

'모퉁이우 RIPE’는 미슐랭 1스타 레스토랑 스와니예의 김호윤 세프가 총괄 운영하는 곳이다. 대표 메뉴는 한우를 중심으로 다양한 조리법을 통해 다채로운 요리를 선보이는 ‘한우 오마카세’. 오늘의 오마카세에 사용되는 한우 부위를 설명하는 것으로 요리가 시작된다. 도미 세비체, 한치와 단새우 사시미, 홍두깨살 타르타르, 토마토 콘소메 등 상큼한 전채요리로 입맛을 돋운 후 본격적인 요리가 준비된다. 추리살/훈연 특수부위/등심 구이와 살치살 온면, 샌드위치, 불고기의 메인 요리를 시작으로 식사(곰탕, 솥밥), 디저트의 순서대로 제공된다. 그 중 40일간 숙성시킨 등심을 구운 후 짙은 풍미의 블랙 트러플을 곁들여 먹는 ‘등심’ 부위가 가장 인기다. 100% 예약제로 운영되고 있으니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 영동대로96길 26 9층 ▲영업시간: 18:00 – 22:30, 일요일 휴무 ▲가격: 한우 오마카세 25만원 ▲후기(식신 백열등밑형광등): 들어서는 순간부터 웅장한 인테리어에 압도당하는 곳이에요. 음식도 그만큼 기대했는데 역시 훌륭하더라구요. 특히 육회랑 한우 산도가 인상적이었습니다. 육회는 캐비어가 함께 곁들여지고 산도는 트러플 풍미와 함께 입에서 사르르 녹아요.  
   
**◇드라이에이징 숙성으로 짙은 풍미를 더한, 한남동 ‘휴135’**  
  
스테이크가 가장 맛있는 온도 화씨 135도와 쉴 휴(休)에서 이름을 따온 ‘휴 135’. 드라이에이징 기법으로 숙성 과정을 거친 소고기를 만나볼 수 있다. 식사 전 아뮤즈 부쉬로 제공되는 일본식 달걀찜 ‘차완무시’는 푸딩 같은 식감으로 빈속을 부드럽게 달래준다. 이곳은 고기에 누룩을 바르거나 부위별로 숙성 방식을 조금씩 달리하여 본연의 맛을 최대한 살려낸 점이 특징이다. 모든 고기는 겉면을 고루 익힌 후 레스팅 과정을 거쳐 풍성한 육즙과 부드러운 육질을 자랑한다. 쫄깃한 방어회를 퀴노아, 달걀 노른자와 섞은 후 새콤한 오이 피클에 싸서 한입에 즐기는 ‘방어 타르타르’도 인기 메뉴. 사케, 전통주, 위스키 등 다양한 주류 메뉴도 마련되어 있다.

▲위치: 서울 용산구 이태원로55나길 6 ▲영업시간: 일 – 목요일 17:30 – 22:00, 금, 토요일 17:30 – 23:00 ▲가격: 한우 안심 ++1 (100g) 4만9000원, 방어 타르타르 1만6000원 ▲후기(식신 이뻐이뻐): 괜찮았음. 찰리 파머에서 총괄 셰프로 근무했던 김세경 셰프가 오픈한 드라이에이징 스테이크 전문 레스토랑입니다. 20석의 바 테이블과 최대 7명까지 수용 가능한 2개의 프라이빗 룸으로 구성되었으며 직접 제작한 숙성고에서 최소 21일간 숙성시킨 이베리코, 텐더로인 등 다채로운 부위의 드라이에이징 스테이크를 먹을 수 있습니다. 가격은 좀 고가이나 퀄리티는 나쁘지 않았어요

**◇720시간의 정성, 성신여대 ‘숙수도가’**  
  
‘숙수도가’는 조리를 전공한 세 명의 젊은 사장님들이 함께 운영하는 곳이다. 이곳은 엄격한 기준으로 선별한 1++ 최상급 한우를 유산균을 활용해 720시간 동안 드라이에이징 방식으로 숙성시켜 손님상에 올린다. 대표 메뉴는 호두 정과, 밤 응이죽, 토마토 과편, 채소 겉절이, 깻잎 조개탕, 디저트, 차의 구성으로 이루어진 코스요리와 한우구이를 함께 맛볼 수 있는 ‘등심 정찬’과 ‘차돌박이 정찬’. 등심 정찬에는 구운 채소와 육전이 추가 제공된다. 오랜 시간 동안 숙성을 거친 고기는 입안에서 사르르 녹아내리는 부드러운 식감을 자랑한다. ‘소고기 된장조치’, ‘청국장 제육’, ‘소꼬리찜’ 등 점심 한정 메뉴로 판매하는 식사 메뉴도 준비되어 있다.

▲위치: 서울 성북구 동소문로17길 28 ▲영업시간: 매일 12:00 – 23:00, B/T 15:00 – 17:00, 일요일 휴무 ▲가격: 등심 정찬 5만5000원, 차돌박이 정찬 3만8000원 ▲후기(식신 사계절붕어빵): 식당 규모는 자그마하지만, 그 안에서 정말 훌륭한 식사였어요. 음식 부위 하나하나 자세하게 설명해주시고 맛있게 먹는 방법까지 도와주셔서 더욱 알찼던 식사였어요. 둘이 가서 코스 각각 시키고 단품 1개 시키면 푸짐하게 먹기 좋아요.

**◇은은한 불향이 매력적인, 삼각지 ‘몽탄’**  
  
삼각지역 8번 출구 인근에 위치한 '몽탄'. 100년이 넘은 적산가옥을 개조하여 짚불 구이 전문점으로 재탄생했다. 대표 메뉴 '우대 갈비'는 소갈비 부위 중 가장 맛있다고 소문 난 진갈비를 달짝지근한 간장 양념장에 재운 후 초벌구이하여 제공된다. 숯불로 짚을 태우는 초벌구이 과정을 거쳐 갈비 전체적으로 배어 있는 은은한 불 향이 일품이다. 밑반찬으로 나오는 살짝 얼어 있는 무생채는 갈비의 감칠맛을 한층 살려주고 차가운 온도가 뒷맛을 깔끔하게 마무리해준다. 냉이가 듬뿍 들어가 구수하면서도 향긋한 국물을 자랑하는 '된장찌개'는 식사 메뉴로 즐겨 찾는다. 재료 소진으로 조기 마감되는 경우가 많아 전화 확인 후 방문하는 것을 추천한다.

▲위치: 서울 용산구 백범로99번길 50 ▲영업시간: 매일 17:00 – 23:00 ▲가격: 우대갈비(250g) 2만5000원, 짚불삼겹살(150g) 1만5000원 ▲후기(식신 ♥꽉찬하트♥): 건물부터 멋스러운 모습을 한 이곳은 고깃집이라는 생각이 안 들더라고요. 짚불 구이로 초벌해 나오는 고기들은 불향이 배여서 고기 맛을 한층 끌어 올린 느낌입니다. 육즙 팡! 또 가고 싶어요.

**◇합리적인 가격으로 만나는 한우 오마카세, 숙대 ‘미티크’**  
  
‘미티크’는 프리미엄 정육점 미트랩에서 운영하는 한우 오마카세 다이닝 레스토랑이다. 1층은 고기를 구매할 수 있는 정육점, 2층은 식사를 할 수 있는 공간으로 이루어져 있다. ‘모든 사람에게 한우 파인 다이닝을 보여주자’는 목표를 바탕으로 일반 한우 오마카세 전문점에 비해 합리적인 가격을 자랑한다. 대표 메뉴는 웰컴 드링크를 시작으로 아뮤즈 부쉬, 푸아그라 버거, 소고기구이, 스키야키, 식사, 디저트까지 12가지의 풍성한 구성으로 이루어진 ‘한우 오마카세’. 소고기는 부챗살, 갈빗살, 업진살, 안심 등 당일 가장 신선한 부위를 선별하여 매일 구성이 조금씩 변경된다. 샴페인, 위스키, 와인 등 100여 종이 넘는 주류가 준비되어 있으며 페어링 서비스도 이용 가능하다.

▲위치: 서울 용산구 백범로87길 28 ▲영업시간: 매일 18:00 – 24:00 (마지막 예약자 식사 후 영업 종료) ▲가격: 한우 오마카세 8만9000원 ▲후기(식신 탈모걱정): 다른 곳에 비해서 저렴한 가격으로 한우 오마카세를 즐길 수 있어서 큰 부담이 없어 좋았어요. 2층은 바 형식으로 이루어져 있는데 아늑하면서도 깔끔하게 꾸며져 있어요. 설명 들으면서 먹으니까 뭔가 더 맛있는 것 같고 분위기도 좋지만 고기 맛도 최고였어요!

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201903/1280541_362122_4523.jpg |