**[맛집] 신이 빚은 천상의 요리, '가이세키 맛집 신흥강자'**

(89화) 삼성동 ‘란주쿠’·청담동 ‘무니’·양재 ‘니혼슈바슈토’·신사동 ‘텐쇼’·용강동 ‘고료리야하루카’ 외

2019.02.15 10:21

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1271740&fbclid=IwAR2hQpv7uGfFPmNCx4RkqimWSBUZOtNfV6tPr-vwJV-7V-v4-hWb6ZQvwgQ>

‘가이세키 요리’는 에도시대부터 연회에서 제공된 일본의 코스요리를 일컫는다. 당시에는 다도에 곁들이는 가벼운 식사였으나, 여러 사람이 함께 모여 술과 안주를 먹고 노래를 부르며 노는 형식으로 바뀌면서 화려한 연회 요리로 변화한 것이다. 작은 그릇에 담긴 음식이 순차적으로 담겨 나오는 가이세키 요리의 순서는 료칸이나 식당마다 차이가 있지만, 전채 요리인 사키즈케와 젠사이를 시작으로 스이모노(국물), 오츠쿠리(생선회), 야키모노(구이), 니모노(조림), 아게모노(튀김), 스노모노(절임), 무시모노(찜), 쇼쿠지(식사), 미즈가시(디저트)로 이어진다.

가이세키로 준비되는 모든 요리는 제철 재료를 사용하며, 식기 또한 계절에 맞게 준비된다. 더불어 단맛, 쓴맛, 신맛, 짠맛, 매운맛, 감칠맛의 육미와 흰색, 검은색, 초록색, 붉은색, 노란색의 오색, 구이, 조림, 찜, 튀김, 회의 오방 균형을 맞추는 것이 특징이다. 일생에 한 번뿐인 기회라는 마음가짐으로 정성껏 손님을 대하는 ‘이치고 이치에’의 정신을 고스란히 느낄 수 있는 가이세키 요리. 신이 빚은 천상의 요리로 일본 전통의 맛과 멋을 느껴보자.

서울 가이세키 요리를 전문으로 하는 일식 다이닝으로는 청담동 쥬안, 무니, 우미노히, 신사동 고료리켄, 텐쇼, 도산공원 로만테이, 압구정 사케리아잇콘, 세로수길 미라이, 가로수길 네기다이닝라운지, 양재 니혼슈바슈토, 삼성동 란주쿠, 여의도 슈치쿠, 쿠마, 선릉 소우게츠, 마포 고료리야하루카, 연희동 나나하치, JW메리어트호텔 타마유라, 더플라자호텔 무라사키, 신라호텔 아리아께, 하얏트서울 카우리, 조선호텔 스시조, 롯데호텔 모모야마 등이 유명하다. 갓포요리로 유명한 곳은 서울 갓포아키, 갓포치유, 갓포산, 모즈, 갓포호산, 네기, 갓포난우, 이치에, 갓포이든, 갓포레이, 갓포타노, 히까리, 오도루, 슈밍화미코, 가이센, 분노지, 와라쿠, 카덴, 두사라, 분당 갓포아오이, 울산 갓포이찌, 송도 텐메이, 제주서문수산 등이 있다. 새롭게 떠오르는 가이세키 전문, 신상 일식 다이닝 레스토랑을 만나보자!

◇감칠맛 더하는 짚불 향 풍미, 삼성동 ‘란주쿠’  
  
일본식 짚불 구이, 와라야키(わらやき) 전문점, ‘란주쿠’. 사케 소믈리에 사장님이 운영하는 이곳은 다양한 종류의 사케와 일본 소주를 갖추고 있다. 매장 공간은 바 좌석과 함께 다다미 바닥으로 되어있는 다다미 석으로 준비된다. 다다미 석은 칸막이로 나누어져 있어 프라이빗한 식사를 즐기기 좋다. 대표 메뉴는 수제 라유로 양념한 산 곰장어를 짚불에 구운 ‘누타 우나기 카바야키’. 짙은 짚불 향만으로도 식욕을 자극하는 곰장어는 탱글탱글한 식감이 매력적이다. 한우 소꼬리, 금태, 민물 장어 등을 활용한 구이요리 외에도 생선회, 샤브샤브, 튀김, 식사류까지 다양한 메뉴들이 준비된다. 매일 공수되는 신선한 재료로 준비되는 ‘오늘의 추천 메뉴’가 별도로 준비되니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 봉은사로82길 31 ▲영업시간: 매일 18:00 – 02:00, 일요일 휴무 ▲가격: 누타 우나기 카바야키 3만8000원, 금태 숯불구이 2만4000원 ▲후기(식신 자이언트베이비): 공간이 분리되어 있어서 프라이빗한 식사가 가능했어요:) 무얼 시킬지 모르겠다면 오늘의 추천 메뉴에서 고르면 돼요! 실패 없는 맛집! 모임 장소로 적극 추천합니다~!

◇가이세키 요리의 진수, 청담동 ‘무니’

청담사거리 인근에 위치한 ‘무니’는 가이세키 전문점으로 이름난 도쿄의 키쿠노이, 삼성동 오젠, 신사동 하타카셉템버를 거친 도쿄 핫토리 출신 김동욱 셰프가 새롭게 오픈한 곳이다. 매장 내부는 톤 다운된 붉은 빛 인테리어와 정돈된 식기가 눈길을 사로잡는다. ‘무니’라는 이름은 ‘유일무이’에서 따온 것으로 세상에 둘도 없는 공간으로서 훌륭한 일본 음식으로 손님을 모시겠다는 의미를 담았다고 한다. 대표 메뉴는 일본 정통 가이세키 요리를 맛볼 수 있는 ‘무니 오마카세’. 가장 먼저 준비되는 국물 요리부터 연수기를 두어 조리할 정도로 모든 재료는 섬세한 관리가 이뤄진다. 뒤이어 초절임, 사시미, 튀김, 초밥 등 셰프의 창의력을 엿볼 수 있는 요리들이 차례로 준비된다. 식사 메뉴로 준비되는 금태를 넣은 솥밥이 가장 인기다.

▲ 서울 강남구 도산대로72길 16 ▲영업시간: 매일 18:00 – 02:00 ▲가격: 무니 오마카세 11만9000원, 무니 사케코스 4만9000원 ▲후기(식신 냐햫냐핳): 식당 분위기와 음식을 대하는 셰프님의 포스만으로 압도되는 곳. 가게 이름처럼 유일무이한 미식 경험을 갖게 하는 곳입니다. 어느 것 하나 소홀함 없는 게 느껴지는 데 전율이 쫙...! 모든 부분이 마음에 들었습니다.

◇사케 러버들의 성지, 양재 ‘니혼슈바슈토’

‘니혼슈바슈토’는 합리적인 가격으로 제공되는 오마카세와 150여 종의 사케를 즐길 수 있는 곳이다. 1일 15인분 한정으로 준비되는 제철 재료를 활용한 오마카세가 대표 메뉴. 이 집의 오마카세는 일본식 초무침 스노모노, 전복찜, 사시미, 크림치즈, 생선 숯불구이, 게살 소스를 곁들인 연근 만주, 새우살을 채운 버섯 튀김 순으로 제공되는 ‘요리 오마카세’와 한우 채끝 숯불구이와 스지 니코미 우동이 추가된 ‘디너 오마카세’ 두 코스로 준비된다. 1인 1드링크 주문 필수이며, 드링크 미주문 시 1인당 5,000원이 부과되니 참고할 것. 요리와 어울리는 사케를 페어링해주는 ‘사케 오마카세’도 준비되어 있으며 오마카세 주문 시 주문할 수 있다.

▲위치: 서울 강남구 강남대로48길 23 ▲영업시간: 매일 18:00 – 01:00, 일요일 휴무 ▲가격: 디너 오마카세5만5000원, 요리 오마카세 4만5000원 ▲후기(식신만두주떼요): 다들 맛있다고 칭찬을 해서 엄청난 기대를 안고 다녀왔던 니혼슈바 슈토랍니다.

◇폭신함과 고소함의 향연, 신사동 ‘텐쇼’

고급 일본식 튀김 전문점 ‘텐쇼’는 국내 스시야로 유명한 코지마 박경재 쉐프와 신라호텔 아리아께 출신의 최지영 셰프가 총괄 운영하는 곳이다. 대표 메뉴는 타임 별 단일 코스로 제공되는 ‘튀김 오마카세’. 오픈형 주방을 둘러싼 바 좌석이 전부인 이곳은 주방 한 켠에 손질한 신선한 재료를 담아둔다. 코스가 진행될 때마다 재료가 하나 둘 씩 기름에 빠져 노릇하게 튀겨지는 과정을 살펴보는 재미가 있다. 일본에서 공수한 밀가루를 사용하는 점이 특징. 바삭한 식감보다는 일본 튀김 특유의 폭신한 느낌을 재현한다. 새우 머리와 장어 뼈 튀김을 시작으로 보리새우, 아스파라거스, 한치, 표고버섯, 연근, 관자, 제철 생선 등이 차례로 준비되며, 식사 메뉴로 준비되는 튀김 덮밥과 깔끔한 입가심을 돕는 녹차 아이스크림으로 마무리된다.

▲위치: 서울 강남구 언주로152길 15-6 ▲영업시간: 매일 12:00 – 22:00, B/T 14:00 – 18:00, 일요일 휴무 ▲가격: 점심 오마카세 7만원, 저녁 오마카세 15만원 ▲후기(식신 쎄러데이나잇): 튀김을 코스로 즐길 수 있는 곳입니다! 조용하지만 캐주얼한 분위기였어요. 튀김은 무얼 튀겨도 맛있기는 하지만 여기 튀김은 뭔가 깨끗한 느낌이 강했어요. 새로운 스타일의 코스요리를 경험하고 싶다면 추천합니다.

◇한 폭의 수채화, 용강동 ‘고료리야하루카’

마포역 인근에 자리 잡은 ‘고료리야하루카’는 정통 일본 오마카세를 즐길 수 있는 곳이다. 약 10명 정도 수용 가능한 아담한 공간은 바 좌석으로만 준비된다. 대표 메뉴는 ‘안주 오마카세’. 한 입 거리 전채 요리인 수제 두부를 시작으로 지름 24cm인 나무 상자에 7가지 음식을 담아내는 핫슨, 사시미, 식사류가 차례로 준비된다. 특히 이 집의 핫슨은 계절 색을 담아낸 다채로운 플레이팅이 특징이다. 더불어 단맛, 신맛, 쓴맛 등 풍성한 맛을 모두 살린다. 9시 이후 방문 손님은 단품 요리도 주문 가능하며, 국산 주류는 판매하지 않고, 맥주, 사케 보리소주 등 일본 주류만을 취급하니 참고할 것

▲위치: 서울 마포구 용강동 114-19 ▲영업시간: 매일 18:00 – 24:00, 일요일 휴무 ▲가격: 안주 오마카세(1인) 6만원 ▲후기(식신 오나의로미오): 가성비 최고입니다. 신선한 재료 덕에 맛은 물론 미술 작품 같은 생각이 들 정도로 예뻐요. 한국 술이 없는 게 조금은 아쉽지만, 또 그런대로 일본 술과 일본 느낌을 만끽할 수 있는 곳이에요. 특히 나무 상자에 나오는 음식은 미술 작품 같은 생각이 들 정도랍니다.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201902/1271740_356617_2531.jpg |