**[맛집] 싱싱한 선어와 샤리의 탱글함. 스시 오마카세 신흥강자**

2018.07.29 11:09

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1216713>

‘스시(すし)’는 초와 소금으로 양념한 밥을 뭉친 뒤 고추냉이와 생선이나 해산물 등을 얹어 만든 일본 요리다. ‘오마카세(おまかせ)’는 사물의 판단, 처리 등을 타인에게 맡기는 것을 뜻하는 말로, 요리에서 오마카세는 ‘셰프에게 맡긴다.’ 라는 것을 의미한다.

따라서 ‘스시 오마카세’는 전식, 스시, 후식 등 모든 메뉴 구성이 세프의 판단에 따라 제공되는 스시 코스 요리이다. 최근 초밥집은 하이엔드와 미들급으로 구분하고 있다.

일반적으로 점심 코스 기준 10만 원 이상을 호가하는 초밥집은 최상급(하이엔드) 초밥집, 3~5만 원을 호가하는 초밥집은 중저가(미들급) 초밥집이라고 한다.

서울 스시 맛집으로는 스시조, 아리아께, 스시선수, 스시코우지, 스시효, 오가와, 스시초희, 스시타쿠, 상남스시, 스시타노, 코지마, 스시우오, 스시고, 스시타츠, 스시만, 쇼쿠, 스시인, 스시소라, 스시기요새, 스시시미즈, 스시카이신, 스시산원, 스시키노이, 스시산, 스시아이, 스시쵸우, 스시고코로, 스시에비스, 스시타카라, 스시쇼부, 스시시로, 기다스시, 히까리, 타쿠미곤, 김수사, 스시미토, 하쯔호, 스시려, 타마스시, 스시키무, 스시다마, 스시산원청, 이요이요스시, 스시쇼우키, 스시히카리, 스시아메, 스시키, 스시진수, 이치고이치에, 스시쇼, 스시유키, 키오쿠, 스시이마, 스시이끼, 스시츠루, 스시순, 스시코마츠, 스시시오, 스시노미찌, 도마스시, 스시몬 등이 유명하다. 싱싱한 선어와 샤리의 탱글함. 새롭게 떠오르는 서울 스시 오마카세 맛집 신흥강자를 만나 보자

◇ 가성비 좋은 스시 오마카세, 선릉 ‘스시소라’

‘스시소라’는 합리적인 가격으로 질 좋은 횟감을 얹은 스시를 맛볼 수 있는 곳이다. 모든 메뉴는 코스로만 준비되는 점이 특징이다. 대표 메뉴는 ‘런치 카운터 시오마카세’. 약 14가지의 생선과 해산물을 얹은 스시와 계란찜, 튀김, 우동, 디저트가 차례로 제공된다.

특히 간장에 절인 참치 등살을 얹은 스시가 가장 인기다. 마, 계란, 새우살을 섞어 만든 ‘교쿠’는 카스테라 같은 달콤함으로 마무리하기 좋은 메뉴다. 주차는 1시간 무료이며 추가 1시간은 1000원에 주차권 구매가 가능하다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 삼성로85길 33 ▲영업시간: 매일 런치 1부 11:30 – 12:50, 런치 2부 13:00 – 14:20, 평일 디너 1부 18:00 – 19:50, 평일 디너 2부 20:00 - 21:50, 주말 디너 1부 17:30 – 19:20, 주말 디너 2부 19:30 – 21:20 ▲가격: 런치 카운터 시오마카세 4만5000원, 디너 카운터 시오마카세 7만원 ▲후기(식신 은방울자매): 샤리가 본연의 특성을 잘 살려서 상큼하고 회를 잘 받쳐 주네요. 밸런스가 잘 맞는 스시를 경험할 수 있군요. 스시 자체도 훌륭했고 분위기도 좋네요.

◇ 마리아주로 즐기는 스시, 도산공원 ‘스시기요세’

도산공원 인근에 위치한 스시 전문점, ‘스시기요세’. 카운터에서 즐기는 ‘런치 오마카세’는 조리되는 전 과정을 살펴볼 수 있어 인기다. 가장 먼저 준비되는 ‘단호박 자완무시’는 일본식 계란찜 위에 달달한 단호박 수프를 올려낸다.

고소하고 달달해 입맛을 돋우기 좋다. 숙성된 횟감으로 만든 스시는 특유의 부드러운 맛을 자랑한다. 바로 쪄내어 따뜻하게 제공되는 전복은 밥을 따로 제공해 스시처럼 먹을 수도 있고, 전복만 즐길 수 있다. 30여 종의 와인과 사케 리스트를 갖추고 있어 스시와 곁들여 먹기 좋다.  
   
▲위치: 서울 강남구 압구정로46길 73 ▲영업시간: 매일 12:00 – 22:00, B/T 15:00 – 18:00, 일요일 휴무 ▲가격: 런치 오마카세 9만원, 디너 오마카세 18만원 ▲후기(식신 미도리): 압구정 도산공원에 스시우오 옆에 딱 새롭게 떠오르고 있는 스시야. 훈남인 이성준셰프가 새롭게 오픈한 곳. 스시타구에서도 실력을 보여줬던 선수지요. 깔끔했습니다.

◇ 알알이 살아있는 샤리의 맛, 도산공원 ‘스시시미즈’

‘스시시미즈’는 간판 없이 지하에 자리 잡은 스시 전문점이다. 점심에는 3가지 스시 코스, 저녁에는 스시 오마카세와 사시미 오마카세를 즐길 수 있다. 모든 스시는 간장을 발라서 제공하기 때문에 별도의 양념 없이도 적절하게 즐길 수 있다. 특히 감칠맛을 자랑하는 샤리로 유명하다.

어떠한 재료와 만나도 균형감 있는 식감과 조화를 이뤄낸다. 대표 메뉴는 노릇하게 구워내 쫄깃 담백한 맛의 금태구이를 얹은 스시다. 코스는 귀여운 캐릭터 모양의 녹차 아이스 모나카로 마무리된다. 저녁 오마카세는 재료 준비를 위해 하루 전에 예약해야 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 언주로152길 11-3 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, B/T 14:30 – 18:00 ▲가격: 런치 a 5만5000원, 런치 b 7만7000원, 런치 C 11만원, 디너 스시 오마카세 13만5000원 ▲후기(식신 고봉민매니아): 인스타에서 올라온 걸 보니 비주얼도 좋고 만족도가 높았다고 해서 방문. 역시 느낌대로 분위기며, 맛이며, 사리가 좋았던 거 같아요. 아쉬운점은 가격대가 미들급에서는 살짝 중상 정도인데요. 점심이 가성비가 좋아요.

◇ 숨은 스시 강자, 압구정 ‘스시에비스’

압구정역 인근에 자리 잡은 스시 전문점, ‘스시에비스’. 매장 공간은 카운터 석과 개별 룸으로 나누어져 있다. 준비되는 모든 메뉴는 오마카세 코스 요리로 준비된다. 대표 코스는 약 25가지 메뉴를 맛볼 수 있는 디너 코스다.

스시 메뉴 중 게살, 연어 알, 성게, 등을 올린 미니 카이센동은 직접 비벼 김에 싸 먹는 재미로 인기다. 깔끔하고 개운한 뒷맛이 특징인 우동은 식사 마무리로 제격. 배추 줄기로 담근 장아찌는 새콤달콤한 맛으로 스시에 곁들이기 좋다. 일본 프리미엄 생맥주인 에비스를 즐길 수 있다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 압구정로28길 22 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:00, B/T 14:00 - 18:00, 일요일 휴무 ▲가격: 런치 카운터 오마카세 6만원, 디너 카운터 오마카세 11만원 ▲후기(식신 아로하): 채경식 셰프의 스시야가 정말 맛있다고 해서 방문했습니다. 역시 기대를 저버리지 않는 맛이네요. 잘 먹고 갑니다.

◇ 최상급 재료로 맛을 낸 스시, 선릉 ‘스시키’

‘스시키’는 10석의 바 좌석으로만 운영되는 아담한 공간의 스시 전문점이다. 정돈된 테이블 세팅으로 차분한 분위기를 자아낸다. 코스의 시작 메뉴로 제공되는 따뜻한 수란은 부드러운 맛으로 빈속을 달래기 좋다.

트러플 오일을 넣은 옥수수죽, 트러플 조각을 올린 참치 붉은 살 스시 등 트러플을 더한 메뉴를 선보이는 점이 특징이다. 대표 스시는 눈앞에서 토치로 노릇하게 익힌 장어를 얹은 스시다.

비린 맛없이 살살 녹아내리는 살점을 맛볼 수 있다. 매장 한 켠에 수납장이 준비되어 있어 옷이나 소지품을 보관할 수 있으니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 선릉로107길 3-4 ▲영업시간: 매일 12:00 - 22:00, B/T 15:00 – 18:00, 일요일 휴무 ▲가격: 런치 4만5000원, 디너 스시오마카세 9만원, 디너 사시미오마카세 11만원 ▲후기(식신 라케): 다른 스시집에 비해 사이즈와 양이 정말 많은. 그렇다고 해산물의 질이 떨어지지 않는. 손 큰 주인장의 스시 집!

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201807/1216713_320189_751.jpg |