**[맛집] 싸와디캅! 태양의 정열과 진한 감성의 '타이 요리 맛집 BEST 5**

2019.04.10  10:15:38

<http://m.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1290133&fbclid=IwAR3Plwe3axFAE4PZNsTLKKW_fgPKXu8X_YViRCcok1NvfV-44VL2mb1ZL7w#cb>

- (96화) 홍대 ‘뭄알로이’·삼청동 ‘화양연화’·후암동 ‘창수린’·방이동 ‘골든타이’·청담동 ‘수아에피스’ 외

|  |
| --- |
|  |

‘태국’은 비옥한 토지와 넉넉한 물, 뜨거운 햇볕 등의 자연환경 덕에 세계적인 곡창지대로 손꼽히는 국가이다. 다양한 향신료와 풍부한 식량 자원을 바탕으로 태국 음식은 독특한 향미와 다채로운 맛을 자랑한다. 태국을 대표하는 요리는 세계 3대 스프로 불리는 ‘똠얌꿍’을 비롯해 파파야로 만드는 새콤달콤한 샐러드 ‘솜땀’, 달달하면서도 짭짤한 소스로 쌀국수를 볶은 ‘팟타이’, 코코넛 밀크와 향신료를 커리와 함께 끓인 ‘마사만커리’, 다양한 재료와 밥을 고슬고슬하게 볶아낸 ‘카오팟’ 등이 있다. 또한 주변 국가인 인도의 카레, 중국의 볶음, 탕 요리의 영향을 받아 복합적인 식문화가 발전하며 세계의 미식가들을 사로잡고 있다.  
  
타이요리 맛집으로는 연남동 툭툭누들타이, 소이연남, 후암동 창수린, 홍대상수 뭄알로이, 홍대 롱침, 여의도 란나타이, 논현동 얌타이, 서울대 방콕야시장, 송파방이동 골든타이, 교대 쿤쏨차이, 이태원 부아, 청담동 수아에피스, 삼청동 화양연화, 이태원 타이리셔스, 남산 그라넘다이닝라운지, 익선동 살라댕방콕, 동남아, 영종도 아로이아로이, 부천 드렁킨타이, 김포 까이마트, 홍대 어메이징타일랜드, 압구정 까폼, 홍대 카오산로드, 압구정 타따블, 서울대 딸랏롯빠이누들, 이태원 타이로띠, 이태원 마이타이, 신촌 고타이, 여러지점을 두고 있는 생어거스틴, 콘타이, 아한타이, 그릴타이, 부다스밸리, 메콩타이 등이 유명하다. 태국의 진한 열정과 자유감성을 느낄 수 있는 타이 요리 맛집 BEST 5를 소개한다.

**◇방콕에 온 듯한 느낌, 홍대 ‘뭄알로이’**

close

‘뭄알로이’는 태국 현지에서 공수한 소품들과 화려한 색감의 인테리어로 매장을 꾸며 이국적인 분위기를 물씬 풍긴다. 메뉴판에는 태국 음식을 처음 접하는 사람들을 위한 추천 메뉴부터 향신료에 대한 설명이 자세히 적혀 있어 메뉴 선택에 도움을 준다. 대표 메뉴는 레몬 그라스, 고수, 라임 잎 등으로 맛을 낸 태국식 전통 스프 ‘똠양꿍’. 매운맛, 신맛, 짠맛, 단맛이 복합적으로 어우러진 국물 속 탱글한 새우와 쫄깃한 면발의 조화가 일품이다. 태국 홍차에 연유와 우유를 넣어 달달한 맛을 낸 아이스 밀크티 ‘차옌’도 식사와 함께 즐겨 찾는다.

▲위치: 서울 마포구 독막로15길 3-6 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, B/T(평일) 15:00 – 17:00, B/T(주말) 15:30 – 16:30, 월요일, 마지막 주 화요일 휴무 ▲가격: 똠양꿍 1만6000원, 차옌 4000원 ▲후기(식신 분홍토끼저금통): 태어나서 처음으로 '팟타이'를 먹어봤는데... 잘 못 먹었어요. 너무 맛있어서 계속 생각나네요. 소스는 절대 따라 할 수 없는 소스이며 태국에 안 가봤지만, 태국의 맛이 느껴졌어요. 상수역에서 좀 골목으로 들어와야 하는데 이 정도 맛집이면 찾아가야 할 이유가 있네요. 가게는 작지도 크지도 않으며 시끄럽지 않아 좋아요. 직원분들 친절하시고. 식기구도 태국다워요.

**◇영화 같은 공간에서 즐기는, 삼청동 ‘화양연화’**  
  
북촌 한옥마을 인근 골목길 지하에 자리 잡은 ‘화양연화’. 영화 화양연화 속 분위기를 그대로 재현한 감각적인 공간 속에서 식사를 즐길 수 있다. 대표 메뉴 ‘팟타이’는 큼직한 새우, 아삭한 숙주나물과 함께 두툼한 면발을 달짝지근한 소스로 볶은 후 땅콩가루를 곁들여 제공한다. 면발 사이사이 진득하게 배어 있는 소스에 땅콩가루가 더해져 진한 고소함을 준다. 일반적인 새콤달콤한 팟타이에 매콤한 맛이 가미되어 깔끔한 뒷맛이 특징이다. 테이블에 놓여 있는 설탕, 피쉬 소스, 식초, 태국식 고춧가루를 음식에 넣어 기호에 맞게 즐길 수 있다.

▲위치: 서울 종로구 계동길 73-1 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:00, B/T(평일) 15:00 – 17:00, B/T(주말) 16:00 – 17:00 ▲가격: 팟타이 9500원, 뿌 팟 퐁커리 2만3000원 ▲후기(식신 찌니뱃살): 제일 제일 애정 하는 곳! 항상 누군가를 데리고 갈 때 가는 자신 있는 곳이다:) 팟타이, 뿌 팟 퐁커리, 그린 커리, 무댕, 볶음밥 등 많은 메뉴를 먹어 보았지만 실망스러운 것은 없었을 정도!! 강추!

**◇태국 현지의 맛을 담아낸, 후암동 ‘창수린’**

‘창수린’은 태국 수린 지방 출신 사장님이 고향에서 요리사로 근무했던 경험을 살려 현지의 맛을 그대로 재현하는 곳이다. 대표 메뉴는 홀리 바질과 고기, 채소를 밥과 함께 볶아 만든 태국식 볶음밥 ‘카오 팟 가파오’. 꼬들꼬들한 밥알을 산뜻하게 감싸는 바질의 향긋한 풍미가 매력적이다. 취향에 따라 볶음밥에 들어가는 고기는 닭고기와 돼지고기 중 선택할 수 있다. 얇고 길쭉하게 썰어낸 파파야에 피쉬 소스와 땅콩, 토마토가 어우러진 ‘솜땀’도 인기 메뉴. 솜땀 특유의 매콤 새콤한 맛이 입맛을 돋워줘 에피타이저로 즐기기 좋다.

▲위치: 서울 용산구 두텁바위로 55 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:00, 월요일 휴무 ▲가격: 카오 팟 가파오 9000원, 솜땀 1만원 ▲후기(식신 달빛의일격): 자주 가던 태국 음식점이었는데 수요 미식회에 나오고 인기가 폭발! 웨이팅이 많아져서 너무 슬프지만.. 그래도 변함없는 맛과 푸짐한 양은 늘 만족스러워요!

**◇태국 정부도 인정한 맛, 방이동 ‘골든타이’**  
  
‘골든타이’는 태국 정부의 공식 인증을 받은 타이음식 전문점이다. 태국 음식을 처음 접하는 사람도 쉽게 즐길 수 있도록, 한국인 입맛에 맞춘 다양한 음식을 선보이고 있다. 대표 메뉴 ‘뿌님 팟 뽕가리’는 꽃게를 튀긴 후 코코넛 밀크와 달걀이 어우러진 커리를 듬뿍 얹어 제공한다. 알알이 흩어지는 밥알 위로 커리를 듬뿍 얹어 먹으면 입안 가득 퍼지는 향긋한 풍미가 일품이다. 다양한 인기 메뉴를 합리적인 가격으로 한 번에 맛볼 수 있는 세트 메뉴도 준비되어 있다. 커리에는 공깃밥이 포함되어 있지 않아 별도로 주문해야 하니 참고할 것.  
   
▲위치: 서울 송파구 위례성대로 66 ▲영업시간: 매일 11:00 – 22:00 ▲가격: 뿌님 팟 뽕가리 3만4000원, 팟타이(새우) 1만4000원 ▲후기(식신 엘사): 골든타이는 방이 동주민들 사이에서도 추천하는 사람들이 많은 맛집이랍니다~ 뭘 선택하든 기본 맛은 보장되어 있어요 ~ 한 번쯤 방문해도 아쉬움은 없을 거라 보장!

**◇직접 만든 소스로 선보이는 요리, 청담동 ‘수아에피스’**  
  
2018, 2019 미쉐린 가이드에 2년 연속 이름을 올린 ‘수아에피스’. 이곳은 화학조미료를 일절 사용하지 않고 매장에서 손수 만든 수제 소스만을 이용하여 음식을 만드는 곳이다. 대표 메뉴는 노란 색감과 짙은 코코넛 커리의 향이 입맛을 당기게 하는 ‘게 튀김 카레’. 껍질째 씹어 먹을 수 있는 소프트 크랩을 사용하여 편안하게 식사를 할 수 있다. 달걀과 우유를 넣어 부드러움을 한층 살린 커리와 바삭하게 튀긴 소프트 크랩이 조화롭게 어울린다. 레몬 파이, 크림 브륄레 등의 디저트 메뉴도 준비되어 있어 식사 후 티 타임을 즐길 수 있다.

▲위치: 서울 강남구 도산대로56길 8 ▲영업시간: 월 – 목요일 11:30 – 21:30, 금 – 토요일 11:30 – 22:00, B/T 14:30 – 17:30, 일요일 휴무 ▲가격: 게 튀김 카레 2만7000원, 크림 브륄레 7000원 ▲후기(식신 에브리데이빵순이): 청담동에서 태국 음식 먹고 싶을 땐 항상 수아에피스! 음식도 빨리 나와서 좋구요. 요리 자체가 깔끔하고 군더더기 없어서 좋아요.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201904/1290133_368146_1512.jpg |