**[맛집] 어서 와 한국은 처음이지? 외국인도 엄지 척! '불고기 맛집'**

2018.12.04  09:43:03

<http://m.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1252062&fbclid=IwAR3-moAIPPA5kP0HEzWjoUhNxQef9Hz_0Nugu1vR2uZ4Id1EsXpLvQUtPKA#cb>

홍대 ‘옛맛서울불고기’·압구정 ‘한일관’·을지로 ‘보건옥’·강남역 ‘사리원’·을지로 ‘우래옥’ 외

|  |
| --- |
|  |

‘불고기’는 특유의 달큰하고 부드러운 맛으로 남녀노소는 물론 외국인들도 가장 좋아하고 즐겨 찾는 음식이다. 불고기는 지역별 조리 방법에 따라 서울식, 언양식, 광양식으로 나뉜다.  
  
‘서울식 불고기’는 궁중 수라 음식에서 시작된 불고기로, 얇게 썬 등심을 양념한 후에 버섯, 파 채 등과 함께 육수를 부어가며 전골 식으로 먹는 음식이다. 갖은 채소와 고기가 어우러지는 풍성한 식감을 느낄 수 있다.  
  
‘언양식 불고기’는 울산 언양 지역에서 시작된 불고기로, 고기를 얇게 다져 간장과 마늘 등을 넣고 버무려 숙성의 과정을 거친 후 석쇠에 구워 먹는 것이다. 양념에 재우는 과정을 거쳐 짭짤한 맛이 특징이며 두툼하게 구워 식감이 좋다.  
  
‘광양식 불고기’는 전남 광양지역에서 시작된 불고기로, 소고기를 저미듯 얇게 썰어 내어 간장, 설탕 등으로 양념해 숯불에 구워 먹는 것이다. 얇은 고기는 부드러우며, 숯불 향이 배여 고기의 풍미를 배로 즐길 수 있다. 종류 불문! 추운 겨울, 따뜻하고 김이 모락모락 나는 불고기 앞에 모이면 가장 행복하지 않을까.

서울식 불고기 맛집은 서울 한일관, 사리원, 우래옥, 옛맛서울불고기, 삼원가든, 평양면옥, 의정부평양면옥, 새벽집, 벽제갈비, 남포면옥, 보건옥, 부일갈비, 평가옥, 능라도, 봉피양, 미수식당, 형제갈비, 옥돌집, 만포면옥, 만발, 명월관, 동두천 황주생고기, 성주 새불고기식당, 영주 서부냉면, 서부불고기, 부산 급행장, 아산 낙원가든, 울릉도 향우촌, 상주 홍성식육식당, 군위 들국화숯불촌, 문경 약돌항운타운, 용인 유프로네, 사또가든, 양양 등불가든, 청도 산동관, 대전 콩불, 무주 산들애, 해운대 일품한우, 수부칸, 홍성 일미옥, 공주 명성불고기, 포천 명지원, 논산 그린성가든, 인제 일미장, 춘천 봉운장 등이 유명하다.  
  
언양식 불고기 맛집은 언양 진미불고기, 기와집불고기, 한마당한우촌, 갈비구락부, 공원불고기, 부산 언양불고기, 왕십리 최영희언양불고기, 마포 역전회관, 울주군 봉계유통불고기, 기와집숯불고기, 정원암소숯불고기, 영천 편대장영화식당 등이 유명하다.  
  
광양식 불고기 맛집은 광양 대한식당, 삼대광양불고기, 시내식당, 남양주 광릉불고기, 청계산 곤드레집, 남양주 묵향원, 진주 천수식당, 곡성 돌실숯불회관 등이 유명하다. 외국인도 즐겨 찾는 서울식 소불고기 베스트 맛집을 소개한다.

close

◇점심엔 갈비탕, 저녁엔 불고기!, 홍대 ‘옛맛서울불고기’

광흥창역 가까이에 위치한 불고기 전문점, ‘옛맛서울불고기’. 푸짐한 양과 맛으로 인근 직장인들이 회식 장소로 즐겨 찾는 곳이다. 슴슴한 양념으로 재료 본연의 맛을 느끼기 좋은 ‘소불고기’가 대표 메뉴. 버섯과 당면, 각종 채소가 어우러진 풍성한 식감이 매력적이다. 쌈 채소, 김치 등 밑반찬은 셀프 코너에서 무제한으로 가져다 먹을 수 있다. ‘소불고기’는 저녁 메뉴로만 판매되며, 점심 메뉴로 제공되는 ‘갈비탕’, ‘설렁탕’, ‘무국’은 오픈 시간부터 예약을 받아 한정 판매되니 참고할 것.

▲위치: 서울 마포구 서강로 71 ▲영업시간: 매일 09:00 – 22:00, B/T 14:00 – 16:30, 둘째, 넷째 주 일요일 휴무 ▲가격: 소불고기 1만7000원, 갈비탕 9000원, 설렁탕 7000원 ▲후기(식신 tina.yoon): '불고기계의 평양냉면' 첫 방문 했을 때 이런 밍밍한 고기를 왜 돈 주고 대기표까지 받아가며 사 먹나 싶었는데 5번 정도 더 방문하고 나니 점점 좋아짐.. 건강한 맛 불고깃집이지만 항상 불고기 먹고 마무리로 '소등심구이' 먹는데 다 팔려서 없을 때가 많아요. 점심 '갈비탕' 맛나요. 먹고 나오면 온몸에 고기 냄새 심하게 배겨요. 통풍 잘 안 됨.

◇서울식 불고기의 본좌, 압구정 ‘한일관’  
  
‘한일관’은 80년 역사를 자랑하는 ‘한일관’은 육수를 넣고 자작하게 끓여 먹는 서울식 불고기를 선보이는 곳이다. 대표 메뉴는 계절 재료를 사용한 죽부터 샐러드, 빈대떡, 불고기와 황태구이, 식사 메뉴가 차례로 준비되는 ‘한일관불고기상차림’. 식사 메뉴는 우거지탕, 육개장, 버섯들깨탕, 된장찌개, 골동반, 만두탕, 냉면 중 한 가지를 선택할 수 있다. 불고기는 진간장에 채소와 과일을 푹 끓여 만든 양념을 고기에 고루 무쳐 접시 가득 담아낸다. 전용 불판에 고기를 얹고 육수를 부어가며 촉촉하게 즐길 수 있다. ‘불고기상차림’은 오전 11시 30분에서 14시 30분까지만 주문할 수 있으며, 지점별로 메뉴가 다르게 구성되어 있으니 참고할 것.

▲ 위치: 서울 강남구 압구정로 38길 14 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:30 ▲가격: 불고기상차림 3만1000원, 불고기1939 3만원 ▲후기(식신 내이름은코난탐정이죠): 입에 사르르 녹아내려요~! 밥 두 공기도 먹을 수 있을 정도로 적당히 달짝지근한 양념 맛이 계속 손이 가요 ^\_^ 매장도 깔끔하고 괜찮아서 나중에 부모님 모시고 또 방문하고 싶은 맛집이에요.

◇좁은 골목 숨겨진 맛집, 을지로 ‘보건옥’

방산시장 인근 골목길에 자리 잡은 ‘보건옥’. 매장 1층에 마련된 정육점에서 질 좋은 고기를 직접 썰어 손님상에 올린다. 붉은빛 색감과 고소한 참기름 향이 눈과 코를 자극하는 ‘불고기’가 대표 메뉴. 사골 육수에 버섯, 양파, 대파, 당근 등 여러 채소와 한우 전지 부위를 넣고 끓여낸다. 은은한 단맛이 감도는 고기는 쌈 채소나 밑반찬으로 제공되는 파김치를 곁들여 먹기를 추천한다. 자칫 느낄 할 수 있는 고기의 맛을 깔끔하게 잡아준다. 남은 국물에 소면을 넣거나 볶음밥으로 즐기는 것도 별미. 큼지막하게 썬 등심 부위를 감칠맛 가득한 특제 양념장에 버무린 ‘등심주물럭’도 인기 메뉴다.

▲위치: 서울 중구 창경궁로8길 12 ▲영업시간: 매일 10:00 – 22:00, 일요일 휴무 ▲가격: 불고기 1만5000원, 등심주물럭 2만5000원 ▲후기(식신 Philia swy): 정육식당이라 그런지 고기는 다 괜찮네요. 전골냄비에 육수 부어 끓이는 옛날식 불고기 강추. 삼겹도 고기가 좋네요^^ 참. 파김치와 갓김치도 끝내줍니다~~

◇3대째 전해지는 비법 소스, 강남역 ‘사리원’

3대째 이어 운영 중인 불고기 전문점 ‘사리원’은 현재 사장님 할머니의 고향인 사리원을 걸고 장사를 시작한 곳이다. 대표 메뉴는 한우 암소의 꽃등심 부위를 얇게 썰어 준비하는 ‘사리원불고기’다. 이 집은 불고기를 찍어 먹는 특제 소스를 함께 제공하는 점이 특징이다. 설탕 등 조미료를 사용하지 않고 사과, 양파, 키위, 배 등 12가지 과일과 채소를 갈아 만든 소스는 고기의 감칠맛을 한층 끌어 올린다. 불고기는 자체 숯 숙성실에서 2일에서 3일 정도 숙성해 잡내 없이 부드러운 육질을 자랑한다. 이외에도 등심 부위를 이용에 주문과 동시에 숙성 간장과 벌꿀에 무쳐내는 ‘등심양념불고기’, 푹 고아낸 사골 육수에 재운 ‘육수불고기’도 함께 선보이고 있다.

▲위치: 서울 서초구 서운로 136 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00 ▲가격: 사리원불고기 1만5000원, 한우등심 3만9000원, 냉면 8000원 ▲후기(식신 윤주송): 개인적으로 여기 냉면 좋아함. 불고기와 와인 환상궁합... 와인 종류 많음. 가격 비교적 착함^^

◇70년 전통 평양의 맛, 을지로 ‘우래옥’

1946년에 문을 연 ‘우래옥’은 오랜 세월 변함없는 맛으로 한 자리를 지켜온 곳이다. 3년 연속 미쉐린 가이드 서울에 선정되어 내국인뿐 아니라 외국인 관광객들도 즐겨 찾는다. 동판 테두리에 냉면 육수를 자작하게 붓고 동판 중앙에는 양년에 버무린 불고기를 올려 옛날식으로 구워 먹는 ‘불고기’가 대표 메뉴. 부드럽게 씹히는 고기는 어르신분들이 먹기에도 부담이 없다. 구수한 메밀면과 한우만으로 우려낸 진한 육수의 조화로운 맛을 자랑하는 ‘전통평양냉면’도 인기 메뉴. 12월 6일까지 내부 공사로 휴업 중이니 참고할 것.

▲위치: 서울 중구 창경궁로 62-29 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:30, 월요일 휴무 ▲가격: 불고기 3만3000원, 전통평양냉면 1만3000원 ▲후기(식신 해운대뚱): 제일 좋아하는 집. 적어도 세 번은 먹어봐야 맛을 안다는. 불고기도 맛나지만, 양념갈비도 맛있다는. 갈비탕 또한 맛나다는.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201812/1252062_343563_4053.jpg |