**[맛집] 연말연시를 위한 특별한 선택, '위스키 페어링 BEST 5'(81화)**

서울 서촌 '코블러'·서울 필운동 '옥반상'·서울 이태원 '우라만'·도화동 '대물상회'·서울 역삼동 '긴자카레' 외

2018.12.29 19:07

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1259199&fbclid=IwAR0o4LPfRmqLlKvaLkEGyaMEd8M3QCqJfhiZB9WsBms1oD1IqSsV_yFT1sw>

연말연시를 맞이해 각종 모임으로 분주한 시기다. 북적북적한 모임에서 자주 볼 수 있는 건 바로 술. 다양한 주류 중 이번 기회엔 특별히 ‘위스키’를 맛보는 건 어떨까.

‘위스키’는 특유의 강렬한 맛에 어려운 술로 여겨지지만 매력적인 요소가 다분하다. 또한 와인처럼 음식과 함께 페어링으로도 즐길 수 있다. 상큼한 향이 가미된 위스키에는 신선한 채소로 만든 샐러드를, 15년 이상 숙성해 부드러운 목 넘김이 특징인 위스키는 비슷한 식감의 크림 리소토를 추천한다. 이렇듯 위스키만의 고유의 특징을 활용하면 독한 위스키조차도 달콤하게 맛볼 수 있다.

최근에는 친근한 음식과 위스키를 함께 즐길 수 있는 곳이 많이 생겨났다. 위스키를 파는 곰탕집부터 위스키를 넣은 초콜릿, 위스키와 함께 즐기는 한우 오마카세까지. 연말을 위한 특별한 선택! 위스키 페어링을 만나보자.

◇영화 속 그 장소, 서울 서촌 '코블러'

http://cdn.interworksmedia.co.kr/PID0821/CM/A/logo.jpg

동원 선물세트 보러가기

영화 <소공녀>의 여주인공이 매일 찾아가는 위스키 바가 있다. 바로 내자동 골목에 자리 잡은 위스키 바 ‘코블러’. 예스러운 한옥 외관과 달리 붉은 조명과 각종 술병으로 가득 찬 찬장으로 꾸민 공간은 아늑하면서도 몽환적인 분위기를 자아낸다. 위스키를 주문하면 꿀에 절인 호두가 기본 안주로 제공되며, 별도의 메뉴판이 없는 것이 특징. 그날그날 공수되는 재료로 위스키와 어울릴 만한 음식을 만들어낸다. 소고기 스테이크, 제철 해산물, 달콤한 수제 파이까지 장르를 넘나드는 다양한 메뉴와 위스키를 즐길 수 있다.

▲위치: 서울 종로구 사직로12길 16 ▲영업시간: 매일 19:00 – 03:00, 일요일 휴무 ▲가격: Hot today 변동 가능, 마타하리 2만원 ▲후기(식신 Violet): 파이도 나왔고 중간에 서비스로 고기가 나와서 신기했음 ㅋㅋㅋ

◇ 곰스키? 곰탕과 위스키, 서울 필운동 '옥반상'

새하얀 인테리어와 원목 가구는 마치 카페를 찾은 것 같다. 전국 유명 소주와 싱글몰트, 아일레이, 블렌디드 등 세분화된 위스키 메뉴판을 살펴볼 수 있다. 모든 위스키는 잔술로 제공해 반주로도 부담 없이 즐길 수 있다. 대표 메뉴는 방짜 유기그릇에 제공되는 ‘옥반상 곰탕’이다. 나무 트레이에 곰탕, 공기밥, 고추 장아찌, 배추김치, 깍두기를 정갈하게 담아낸다. 살코기부터 내장까지 소의 여러 부위를 고루 고아 담백하면서도 깊은 국물 맛이 특징이다. 밑반찬으로 제공되는 배추김치, 깍두기, 고추 장아찌는 입맛을 돋우면서도 국밥에 곁들이기 좋다.

▲위치: 서울 종로구 사직로 101 ▲영업시간: 매일 11:00 – 22:00, B/T 15:00 – 17:00, 일요일 휴무 ▲가격: 옥반상 곰탕 1만1000원, 오늘의 위스키 5000원 ▲후기(식신 맥주와땅콩09): 정갈한 한 끼 식사를 할 수 있는 곳입니다. 싱글몰트, 아일레이, 블렌디드 위스키가 다양하게 준비돼서 퇴근하고 한 잔 하기 좋아요!

◇ 한우 오마카세와 위스키의 만남, 서울 이태원 '우라만'

각종 기념일이나 모임 장소로 인기인 한우 요리 전문점, ‘우라만’. ‘우라만’의 공간은 3개의 룸 다이닝과 7석의 바 다이닝으로 구성되어 프라빗한 식사를 즐길 수 있다. 대표 메뉴는 단일 코스로 준비되는 ‘한우 오마카세’. 사장님이 추천하는 위스키 한 잔이 포함되어 있다. 주문과 동시에 테이블 중앙에 불판에 숯을 피워 고기 구울 준비를 한다. 셰프가 눈앞에서 직접 손질해 서비스해 주며, 등심, 안심, 채끝을 비롯해 새우살, 제비추리 등 접하기 힘든 특수부위를 차례로 맛볼 수 있다. 소고기와 제철 재료를 활용한 에피타이져와 곱게 다진 후 화려한 플레이팅으로 제공되는 육회도 인기다.

▲위치: 서울 용산구 소월로38길 25 ▲영업시간: 매일 17:00 – 23;00, 일요일 휴무 ▲가격: 한우 오마카세 15만원(변동) ▲후기(식신 졸리지말입니다): 가볼 만했던 것 같아요 소월길 언덕 레호이 위쪽에 위치한 한우 오마카세와 싱글 몰트위스키를 즐기는 식당으로 강남 R고기 비슷하지만 프라이빗 룸을 갖추고 있어서 여러 명이 모임을 하기에 적당하다.

◇ 위스키 한 입, 스시 한 입, 도화동 '대물상회'

‘대물상회’는 매장 이름 그대로 민어, 참치, 홍어 등 큰 생선을 재료로 하는 음식을 즐길 수 있는 곳이다. 고가의 위스키들로 가득 채운 선반은 마치 몰트 바를 찾은 느낌을 준다. 8인석, 12인석으로 된 대형 테이블 두 개로만 이루어진 내부 좌석은 생선의 손질 과정을 모두 지켜볼 수 있다. 대표 메뉴는 여러 생선의 횟감부터 구이 등 다양한 음식을 코스로 맛볼 수 있는 ‘오늘의 생선’이다. 더불어 셰프의 추천으로 구성된 위스키를 요리와 함께 즐길 수 있는 ‘대물상회 추천 위스키 코스’도 인기다. 고급 위스키 3잔이 차례로 준비되며 셰프님이 직접 따라 주신다. 모든 식사는 100% 예약제로 운영되며 재료 수급에 따라 메뉴가 달라질 수 있으니 참고할 것.

▲위치: 서울 마포구 새창로6길 29 ▲영업시간: 평일 18:00 – 23:00, 토요일 18:00 – 21:00, 일요일 휴무 ▲가격: 오늘의 메뉴(1인) 7만원 ▲후기(식신 나는놀러간다): 8kg의 대광어를 직접 경험한 날이다! 손수 눈앞에서 해체하는데!! 부위별로 제공될 정도로 엄청나다. 곧이어 민어, 참돔, 혼마구로의 오도로까지...! 술이 술을 부르는 곳이다.

◇ 카레와 함께 즐기는 위스키, 서울 역삼동 '긴자카레'  
일본 가정식 요리 전문점 ‘긴자카레’. 다양한 주류를 아우르는 술병이 진열된 카운터와 주방은 위스키 바를 찾은 듯한 느낌을 준다. 스키야키, 오코노미야키 등 일본식 요리를 즐길 수 있으며 하이볼, 사케는 물론 일반 음식점에서는 접하기 어려운 일본 위스키를 갖추고 있는 곳이다. 모든 주류는 사진과 함께 메뉴판에 설명되어 있으며 궁금한 점은 사장님이 친절히 설명해준다. 대표 메뉴는 큼지막한 야채와 돼지고기를 넣어 끓인 ‘포크 카레’. 48시간 이상 숙성해 사용하는 카레는 깊은 감칠맛을 자랑한다. 점심시간에는 식사 메뉴인 카레류만 주문 가능하니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 역삼로 406 ▲영업시간: 매일 11:30 - 24:00, 일요일/공휴일 17:00 – 24:00 ▲가격: 포크카레 7000원 ▲후기(식신 거울따라해봐): 멋진 사장님이 계시는 곳이에요. 음악도 분위기도 최고! 카레와 위스키 등 각종 주류들이 있어서 2차, 3차로도 좋아요!

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201901/1259199_348530_735.jpg |