**[맛집] 우아한 풍미와 깊고 세련된 맛, 신상 한우 오마카세 맛집 BEST 5**

(150화) 한남동 ‘소수’, 압구정 ‘설로인’, 한남동 ‘소와나’, 청담동 ‘한우오마카세 비플리끄’, 압구정 ‘구전동화’

2020.05.02 00:05

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1384747>

재료의 선택부터 조리법, 메뉴의 구성까지 주방장에게 모두 믿고 맡기는 ‘오마카세’. 스시에 이어 최근 외식 시장에서 한우 오마카세 레스토랑에 대한 관심이 뜨겁다. 최고급 한우 고기를 부위 별로 특화된 방식으로 숙성 과정을 거친 후, 굽는 방식, 곁들임 소스 등으로 다양한 변주를 주며 다채로움을 더한다. 단순히 고기를 구워 먹는 것에서 발전하여 직원과 고객의 소통을 통해 식사에 대한 이해도와 즐거움이 더해진 모습을 볼 수 있다. 오마카세의 또 다른 묘미는 주인공 한우의 맛을 더욱 살려줄 에피타이저, 식사, 후식 등의 요리를 코스 중간중간에 넣어 식사의 완성도를 높인다는 점이다. 우아한 풍미와 깊고 세련된 맛! 품격 있는 신상 한우 오마카세 맛집 BEST 5를 소개한다.

프리미엄 숙성 한우 오마카세 맛집으로는 왕십리 본앤브레드, 삼성동 Restaurant RIPE, 도산공원 수린, 남산 우라만, 청담동 꿰뚫, 압구정 현담원그릴, 압구정 설로인, 한남동 소수, 숙대 미티크, 한남동 휴 135, 이태원 한남동 소와나, 청담동 우월, 한남동 소꿉, 압구정 구전동화, 청담동 한우오마카세 비플리끄, 명동 을지로 순우블랙, 부산 동래 부처스레드 등이 유명하다.

서울의 유명한 한우 맛집으로는 청담동 새벽집, 논현동 원강, 삼각지 몽탄, 송파 벽제갈비, 방이 봉피양, 왕십리 대도식당, 선릉 경천애인2237, 역삼동 예향, 압구정 우미학, 신사동 우텐더, 광장동 명월관, 신림동 신림정, 청담동 R고기, 청담동 코리아하우스, 청담동 뜨락, 송파 한아람, 동대문 신당동 백송, 교대 우진가, 역삼동 도깨비한촌, 한남동 한와담, 한남동 한와담블랙, 상암동 서동한우, 여의도 창고43, 왕십리 유래회관, 연남 연남서식당, 도곡 설성목장, 성신여대 숙수도가, 도산공원 우가, 종로 더미, 잠실 도쿄등심, 양재 로스옥, 을지로 통일집, 청계산 어울더울, 교대 부일갈비, 대치 대치정육식당, 논현 배꼽집, 청담동 소풍, 도산공원 150, 논현 영동 소금구이, 용산 풍성집, 한남동 유엔가든, 노원 참누렁소가든, 명동 삼호정, 을지로 우래옥, 보건옥, 압구정 삼원가든, 문래 값진식육, 청담 청미심, 상봉 유정집, 서초 버드나무집, 강서 메이필드호텔낙원, 평창 한우향기, 평창 북악정, 방배 만발, 여의도 옴팡집, 논현 나고집, 논현 투뿔등심, 옥수 일품생고기, 사당 삼수갑산, 삼성동 보름쇠, 삼성동 투뿔등심 고담, 송파 부농정육식당, 광화문 한육감, 장위동 유성집, 마장동 기수네남원전라도집, 마장동 변산반도고향집, 망원동 설고기집, 역삼 삼정하누, 강서 차돌집, 신논현 영동시장 늘푸른정육식당, 청담동 동화갈비, 시청 한성식당, 삼청동 만정, 왕십리 소나무, 광화문 암소서울, 분당 홍박사생고기, 판교 정선한우, 과천 어울더울 등이 있다.

◇엄선한 최상급 한우로 선보이는, 한남동 ‘소수’

한우 중에서도 최상급 등급의 투뿔만 사용하는 ‘소수’. 1층은 고기를 손질하고 숙성시키는 에이징&부처룸, 2층은 단품 메뉴를 먹을 수 있는 다이닝, 3층은 오마카세 카운터 좌석, 4층은 오마카세를 프라이빗하게 즐길 수 있는 룸 공간으로 이루어져 있다. 대표 메뉴 ‘오마카세(다찌)’는 한우 육회와 관자 요리로 입맛을 돋워준 뒤, 다양한 부위를 이용한 꼬치, 구이, 샌드위치 등의 메인 요리, 식사, 디저트가 차례대로 제공된다. 특히 살치살 구이 위로 우니를 듬뿍 올린 메뉴는 우니의 녹진한 맛과 소고기의 짙은 육향을 동시에 느낄 수 있어 많은 사랑을 받고 있다.

▲위치: 서울 용산구 한남대로20길 31 ▲영업시간: 매일 17:00 – 23:00 ▲가격: 오마카세(다찌) 180,000원, 하이엔드 오마카세(룸) 250,000원 ▲후기(식신 부산스타일): 단품으로 먹었던 날, 너무 맛있어서 그 다음에 있는 약속 장소를 바로 여기로 잡았어요. 두 번째 방문에는 오마카세를 먹었는데 구성도 좋고 메인 나오기 전부터 배가 부르더라구요. ㅎㅎ 소고기와 여러 재료를 올리는 요리가 많이 나왔는데 어느 하나 튀지 않고 재료들 간의 조합이 좋았어요.

◇다양한 소스로 고기의 맛을 살려주는, 압구정 ‘설로인’

‘설로인’은 한우 오마카세 레스토랑과 정육점을 함께 운영하는 곳이다. 최근 삼성동에서 신사동으로 확장 이전하여, 한층 넓은 공간에서 식사를 즐길 수 있게 되었다. 런치와 디너로 나뉘는 오마카세는 100% 예약제로만 진행하고 있으며 워크인으로는 제품 구매만 가능하다. 코스의 시작을 알리는 육포, 편육 등의 아뮤즈부쉬를 소 뼈 위에 올린 독특한 플레이팅이 시선을 끈다. 고기는 안심, 꽃등심, 새우살, 등심을 이용하며 매장 상황에 따라 구성은 변경될 수 있다. 라비다 소금, 돼지감지 퓨레, 청양 고춧가루, 토하젓 등 각 부위마다 가장 잘 어울리는 소스와 가니쉬를 곁들여 다채로운 맛을 경험할 수 있다.

▲위치: 서울 강남구 논현로 805 ▲영업시간: 매일 10:00 – 21:00, 일요일 휴무 ▲가격: 한우 다이닝 코스(런치) 130,000원, 한우 다이닝 코스(디너) 165,000원 ▲후기(식신 토토로입수): 은색 느낌을 꾸민 정육점은 뭔가 힙한 느낌이 들더라고요. ㅋㅋㅋ 이날은 더욱 다양하게 먹고 싶어서 디너로 먹었는데 정말 끊임없이 나와요. 고기가 맛있는 건 물론이고 중간중간 해산물 요리도 나와서 질리지 않는 것 같아요. 마지막 복분자를 이용한 디저트까지 완벽했어요!

◇부담없이 맛보는 한우 오마카세, 한남동 ‘소와나’

합리적인 가격으로 한우 오마카세를 만나볼 수 있는 ‘소와나’. 대표 메뉴는 그릴에 구운 채소, 버터 새우구이, 5가지의 소고기 요리, 계란덮밥, 디저트가 차례대로 준비되는 ‘5종 세트’. 점심과 저녁 동일한 가격으로 판매하여 부담 없이 즐기기 좋다. 야들야들한 안심, 탄력적인 식감의 힘줄, 부드러우면서도 쫄깃한 갈빗살 등 부위마다 표고버섯, 대파, 적양배추 등의 채소구이를 곁들여 맛의 풍성함을 더했다. 코스 중 달걀노른자와 트러플 마요 소스로 감칠맛을 한껏 끌어올린 채끝살 요리가 가장 인기다. 육즙 가득한 채끝살을 달걀노른자가 진득하게 감싸며 선사하는 짙은 고소함이 일품이다.

▲위치: 서울 용산구 이태원로54길 68 ▲영업시간: 매일 11:00 – 22:00, B/T 14:00 – 17:00 ▲가격: 5종 세트 49,000원, 등심구이와 성게알 15,900원 ▲후기(식신 Catherine): 오마카세 종종 가봤는데 힘줄, 등꼬리살 등 다른 곳에서 쉽게 맛보지 못했던 부위가 나와서 신기했어요. 특히 소고기 요리 중 마지막에 나오는 채끝살은 달걀노른자가 뿌려져 있어 스키야키를 먹는 것 같은 느낌도 나더라구요! 마지막 가래떡 디저트까지 달달하니 완벽했어요.

◇멋스러운 분위기에서 즐기는, 청담동 ‘한우오마카세 비플리끄’

‘한우오마카세 비플리끄’는 반짝이는 샹들리에와 블랙톤으로 꾸민 매장 인테리어가 화려하면서도 고급스러운 분위기를 자아낸다. 계절마다 맛이 오른 나물, 과일, 해산물 등의 식재료와 한우의 조합을 맛볼 수 있다. 오마카세 메뉴는 육회, 해산물 세비체, 가츠샌드, 오늘의 한우구이, 후식의 코스로 이루어진 ‘오늘의 코스 A’와 랍스터 요리가 추가된 ‘오늘의 코스 B’로 두 가지가 있다. 한우구이는 당일 가장 신선한 부위를 엄선하여 참숯 화로에서 구운 뒤 블랙 트러플, 우니, 캐비어 등을 가득 올려 한층 깊은 풍미를 완성한다. 이외에도 말돈 소금, 트러플 오일, 스모크 소금 등을 입맛에 맞게 곁들여 먹으면 된다.

▲위치: 서울 강남구 도산대로59길 16 4층 ▲영업시간: 매일 18:00 – 22:00 ▲가격: 오늘의 코스 A 180,000원, 오늘의 코스 B 250,000원 ▲후기(식신 점순이): 정말 특별한 날 가면 기분을 더 살려주는 식당이에요. 고기도 정장입고 구워 주시는 것도 신기했고 진짜 그냥 먹어도 맛있는 소고기에 좋은 재료는 다 올려 먹는 것 같았어요. 구이 외에는 카츠 샌드가 가장 기억에 남는데 빵이랑 고기, 소스가 하나하나 다 맛있더라구요. ㅎㅎ

◇오랜 숙성으로 맛을 완성한, 압구정 ‘구전동화’

‘갓포레이’와 ‘모퉁이우WX’ 출신의 박준형 셰프가 운영하는 ‘구전동화’. 간판 없이 단일 메뉴 ‘한우 오마카세’ 하나만 판매하지만 늘 예약이 꽉 차 있을 만큼 많은 인기를 자랑한다. 오마카세는 작은 요리 2개, 국물 요리 1개, 구이 3종, 양념갈비, 냉면, 카츠 샌드위치, 식사, 디저트의 구성으로 이루어져 있다. 구이는 등심, 안심, 새우살, 살치살, 안창살, 새우살 등 숙성 과정을 거친 고기로 준비된다. 특히 3주간 웻 에이징을 한 뒤 다시 드라이 에이징 과정을 거친 등심은 본연의 풍미와 맛을 최대한 끌어올린 점이 특징이다. 식사와 요리류는 제철 재료에 따라 주기적으로 바뀌는 편이니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 압구정로46길 26 2층 ▲영업시간: 매일 18:00 – 01:00, 일요일 휴무 ▲가격: 한우 오마카세 120,000원 ▲후기(식신 앙큼한먹보): 간 동그란 모양으로 자리 잡은 바 모양이 독특하면서도 신기했어요. 앞에서 고기 굽는 모습도 볼 수 있어서 기다리면서 더욱 기대되는 느낌. 구이가 끝나면 양념갈비를 구워 주는데 살짝 남겨 뒀다가 이어 나오는 비빔 국수에 올려 먹으면 은근 꿀 조합이에요.



