**[맛집] 육즙 가득 두툼한 패티와 상큼한 야채, 미각의 화려한 오케스트라 수제버거 신흥강자 맛집 BEST 5**

(144화) 도곡 ‘원스타 올드패션드 햄버거’, 이태원 ‘롸카두들 내쉬빌 핫치킨’, 숙대 청파동 ‘버거인’, 성수 ‘르프리크’, 홍대 ‘아이엠어버거 홍대점’

2020.03.21 00:05

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1376043&fbclid=IwAR0ydBC3b7YLv03CWOUTB8OOFQKVWIleRQ9PNuwbweLLs_kuzeZDxrE1f_Q>

‘수제버거’는 번 사이에 노릇하게 구운 패티를 얹고 고소한 치즈, 신선한 채소, 가지각색의 소스를 채워 넣은 음식이다. 미리 만들어 놓지 않고, 주문과 동시에 조리를 시작하여 각 재료가 지닌 고유의 맛을 잘 느낄 수 있다. 한입 만으로도 입이 꽉 차는 수제버거는 갖은 재료들이 어우러지며 선사하는 풍성한 맛과 다채로운 식감을 즐기기 좋다. 매장마다 들어가는 재료와 패티의 굽기 정도, 소스와 번의 종류 등 다양한 옵션을 달리하여 개성 넘치는 맛을 선보인다. 최근에는 소고기 대신 새우, 닭고기 등을 이용한 패티와 달걀 스크램블, 과일 등의 토핑을 넣은 이색적인 메뉴가 등장하며 골라 먹는 재미를 더하고 있다.   
  
서울 수제버거 맛집으로는 홍대 아이엠어버거, 서울대 샤로수길 나인온스버거, 성수 르프리크, 도곡 원스타 올드패션드 햄버거, 이태원 롸카두들내쉬빌핫치킨, 이태원 해방촌 자코비버거, 해방촌 더백푸드트럭, 이태원 스모키살룬, 숙대 청파동 버거인, 이태원 한남동 다운타우너, 합정 뉴욕아파트먼트, 여의도 OK Burger, 성수 핑거팁스, 가로수길 길버트버거앤프라이즈, 서래마을 브루클린더버거조인트, 문래동 양키스버거, 이태원 이태원더버거, 신촌 창천동 버거펠라즈, 합정 더페이머스버거, 여의도 바스버거, 청담 다운타우너, 한남동 바나나그릴, 이태원 BAO27, 망원 소금집델리, 청담 볼트82, 강남역 역삼동 쉐이크쉑, 선릉역 카퍼룸, 도곡동 풍류랑, 사당 이수역 MISFITS, 고대 안암동 영철스토리펌, 성수 제스티살룬, 한남동 리차드카피캣 24H 등이 유명하다. 전국 수제버거 맛집으로는 부천 크라이치즈버거, 춘천 라모스 버거, 일산 제이스버거, 부산 해운대 버거인뉴욕, 대전 플레이버거, 여수 이순신수제버거, 평택 미스리햄버거, 평택 미스진햄버거, 광주 버거브릿지, 파주 혜밀 등이 유명하다.  
  
그외 서울 한남동 비스티버거, 양재 제레미버거, 연남동 뉴스보이버거펍, 연남동 데일리라운드, 한남동 삐삣버거, 신촌 니즈버거, 이대 버거앤치즈, 역삼 NY BnB, 부천 버거앤프라이즈, 합정 서교동과수원, 합정 바비브로스, 대학로 혜화동버거, 수유 플레이버, 노원 브로스버거, 왕십리 밸런스버거, 이태원 지미버거, 반포동 버거그루72, 신사동 패티앤베지스, 강릉 청시행 수제버거, 대치동 FIREBELL, 고터 모스버거, 삼성 번패티번, 대학로 버거파크, 대학로 크래프트밈, 홍대 테이스티버거, 삼성역 크라이치즈버거, 강남역 불독펍 등이 있다. 육즙 가득 품은 두툼한 고기 패티와 상큼한 야채가 듬뿍! 한입 베어 물면 미각의 화려한 오케스트라가 들려오는 인생 수제버거 신흥강자 맛집 BEST 5를 만나보자.  
  
◇ 미국식 버거의 정석, 도곡 ‘원스타 올드패션드 햄버거’  
  
‘원스타 올드패션드 햄버거’는 하얀 타일의 건물 외벽과 예스러운 느낌이 나는 영어 간판이 외국에 온 듯한 느낌을 준다. 치즈버거를 기본으로, 추가되는 부재료에 따라 종류가 나뉜다. 대표 메뉴는 두툼한 패티 위로 아메리칸 치즈, 양상추, 딜 피클, 양상추, 베이컨, 양파, 토마토 층층이 쌓아 올린 ‘원스타 디럭스’. 5가지 종류의 고기를 직접 갈아 만든 패티는 미디엄에서 미디엄 웰던 정도로 구워 나와 한입 베어 무는 순간 입안 가득 고이는 촉촉한 육즙이 일품이다. 짙은 육향을 머금은 패티와 고소한 치즈, 아삭하게 씹히는 채소들이 어우러지며 미국식 버거의 정석을 느낄 수 있다.   
  
▲위치: 서울 강남구 논현로26길 23 ▲영업시간: 매일 11:30 – 20:30, B/T 14:30 – 17:00, 일요일 휴무 ▲가격: 원스타 디럭스 9200원, PATTY MELT 1만500원 ▲후기(식신 맥주와땅콩09): 점심시간이면 항상 줄이 길어서 그다음에 살짝 애매한 시간에 방문하니까 자리가 있어서 편하게 먹었어요. 원스타 디럭스는 수제 버거하면 떠오르는 맛의 교과서적으로 딱 맛있어요. 맥주까지 곁들이면 아주 꿀 조합!  
  
◇ 매콤함과 바삭함을 동시에, 이태원 ‘롸카두들 내쉬빌 핫치킨’  
  
‘롸카두들 내쉬빌 핫치킨’은 미국 테네시주 내슈빌 지역의 스타일로 매운 소스를 뿌린 치킨과 치킨버거를 만나볼 수 있다. 판매하는 모든 치킨과 버거 메뉴는 기호에 따라 4단계의 맛을 선택할 수 있는 점이 특징이다. 소스 없이 맛보는 0단계부터 카이옌페퍼로 적당한 감칠맛을 살린 1단계, 하바네로를 이용하여 칼칼한 맛을 낸 2단계, 캐롤라이나 리퍼로 입안이 얼얼해질 정도로 매운맛을 경험할 수 있는 3, 4단계로 나뉘어 있다. 폭신한 빵에 닭 다리 살을 갓 튀겨 나와 바삭한 식감이 살아있는 패티, 새콤한 양배추 샐러드가 훌륭한 하모니를 이루는 ‘더 클래식’을 가장 즐겨 찾는다.   
  
▲위치: 서울 용산구 녹사평대로40나길 9 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:30, B/T 15:00 – 17:00, 일요일 휴무 ▲가격: 더 클래식 7700원, 그랜파 7900원 ▲후기(식신 엑셀고자): 소고기 패티보다 항상 치킨 패티를 좋아하는 편이라 애정 하는 곳이에요. 매운 음식을 좋아해서 항상 3단계로 주문하는데 얼얼하게 딱 매운맛인데 언젠가는 4단계도 꼭 도전해보고 싶네요.  
  
◇ 입안 가득 풍성한 식감을 선사하는, 숙대 청파동 ‘버거인’  
  
합리적인 가격으로 수준 높은 수제버거를 선보이며 인근 여대생들의 단골 맛집으로 잘 알려진 ‘버거인’. 유명 맛집 프로그램에 소개된 이후 멀리서 찾아오는 손님들의 발걸음까지 더해지며 많은 사랑을 받고 있다. 대표 메뉴 ‘지못미 버거’는 소고기 패티와 채소 위로 달걀 스크램블을 함께 넣어 부드러우면서도 풍성한 식감을 한층 살렸다. 넉넉하게 들어있는 스리라차 마요 소스가 몽글몽글하게 씹히는 달걀 스크램블과 갖은 재료를 아우르며 진한 감칠맛을 더한다. 버거와 트러플 감자튀김, 음료를 한 번에 맛볼 수 있는 세트 메뉴도 구성되어 있으며 음료는 탄산, 쉐이크 주스, 맥주 중 고를 수 있다.   
  
▲위치: 서울 용산구 청파로43길 12 ▲영업시간: 평일 11:30 – 20:00, 토요일 11:30 – 패티 소진 시 마감, B/T(평일) 15:00 – 17:00, 일요일 휴무 ▲가격: 지못미 버거 6500원, 더블 버거 6500원▲후기(식신 거북이집): 백 선생님이 극찬한 버거 맛집! 너무 궁금해서 주말에 갔는데 오픈 전부터 줄이 있어서 놀랐어요. 가장 기본인 지못미버거를 먹었는데 위에 낭낭하게 뿌려진 소스와 재료들이 정말 잘 어울리는 느낌이었습니다.  
  
◇ 시선 사로잡는 두툼한 치킨 패티, 성수 ‘르프리크’   
  
‘르프리크’는 성수역 3번 출구 인근에 위치한 치킨 버거 전문점이다. 아담한 매장 내부는 테이블 3개와 4명 남짓 앉을 수 있는 바 좌석으로 이루어져 있다. 대표 메뉴는 압도적인 크기를 자랑하는 치킨 패티가 시선을 사로잡는 ‘SIGNATURE’. 직접 손질한 생닭을 두툼하게 튀겨 매콤한 양념에 버무린 치킨 패티는 바삭바삭한 식감과 풍성한 육즙이 매력적이다. 함께 제공되는 상큼한 토마토 피클은 버거의 기름진 맛은 잡아주고 입안을 산뜻하게 해줘 중간중간 곁들여 먹기 좋다. 이외에도 버섯, 감자, 브로콜리, 아보카도 등을 이용한 스몰 플레이트도 준비되어 있다.   
  
▲위치: 서울 성동구 뚝섬로9길 16 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:00, B/T 15:00 – 17:30, 일요일 휴무 ▲가격: SIGNATURE 7800원, MISO-SHISO 9800원 ▲후기(식신 tomatotoamto): 또 갈 거예요. 7800원이라는 가격이 아주 헤자스러운 시그니처 버거는 큰 튀김 닭 한 덩어리가 들어가는 내쉬빌 스타일을 핫치킨 버거로 두말할 필요 없이 맛있고 맥주를 부르는 맛입니다. 그리고 요기 알감자가 기가 막히게 맛있어요.  
  
◇ 매일 아침 갓 구운 번으로 선보이는, 홍대 ‘아이엠어버거 홍대점’  
  
매일 아침, 직접 만든 빵과 패티로 건강한 수제버거를 선보이는 ‘아이엠어버거 홍대점’. 주문 시 볶은 참깨가 솔솔 뿌려진 ‘오리지널’과 오트밀을 넣어 씹는 맛을 살린 ‘오트밀’, 오징어 먹물을 첨가하여 고소한 맛을 더한 ‘블랙’ 중 번을 선택할 수 있다. 대표 메뉴 ‘아이엠 어 버거’는 번 사이로 소고기 패티, 로메인, 베이컨, 피클, 토마토, 아메리칸 치즈, 어니언을 채워 제공한다. 5~7일 정도 냉장 숙성 과정을 거친 소고기 패티는 부드러우면서도 진한 풍미가 살아있다. 고기 패티 대신 통 새우가 아낌없이 들어간 ‘어니언 쉬림프 버거’도 인기 메뉴다. 통통하게 살이 오른 통 새우가 은은한 불 향과 씹는 맛을 살려준다.   
  
▲위치: 서울 마포구 와우산로30길 13 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:00 ▲가격: 아이엠 어 버거 9300원, 어니언 쉬림프 버거 9800원 ▲후기(식신 베로나): 아이엠 어 버거는 수제버거의 정석을 느낄 수 있는 맛! 다양한 재료들이 딱 좋은 균형을 이루며 무겁지도 너무 가볍지도 않은 맛이 좋다. 번도 직접 선택할 수 있어 같은 버거여도 번에 따라 맛이 달라져 새로운 느낌을 줄 수 있다.

