**[맛집] 입안 가득 부드럽고 고소한 풍미, 양갈비 신흥 강자 BEST 5**

(112화) 서울 양재 ‘양인환대’, 서울 후암동 ‘야스노야 본점’, 서울 이태원 ‘교양식사’, 분당 야탑 ‘아라고’, 서울 연희동 ‘THE Yang’

2019.08.10 01:03

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1328503&fbclid=IwAR0P63K3cK8AymGt39Wulx25Trj5yDt9zjwMYvjVAVYSuP7NGccPvcYV0pk>

양고기는 크게 생후 17개월 이상의 성인 양고기 ‘머튼’과 생후 12개월 미만의 어린 양고기 ‘램’으로 나뉜다. 양고기는 나이가 먹을수록 식감이 질겨지고 고릿고릿한 특유의 냄새가 강해진다. 머튼을 주로 이용하던 과거엔 이러한 이유로 양고기는 호불호가 심하게 갈리던 음식이었다. 하지만 최근 육질이 부드럽고 고소한 맛이 일품인 램을 사용하는 음식점들이 하나둘 생겨나며 양고기에 대한 인식이 바뀌고 있다. 특히 숯불에서 구워 먹는 ‘양갈비’는 진한 양념이나 향신료 없이 소금, 후추로만 살짝 간을 하여 본연의 맛과 풍미를 가장 잘 느낄 수 있다. 통째로 구워 즐기는 양갈비는 짙은 감칠맛과 촉촉하게 살아 있는 육즙으로 많은 미식가들의 입맛을 사로잡고 있다.  
  
양갈비 구이 맛집으로는 서울 마포 램랜드, 판교 샤슬릭, 삼성동 고메램, 신천 알라딘의양고기, 이태원 텅앤그루브조인트, 청담동 심양, 동대문 동북화과왕, 신림동 성민양꼬치, 건대 경성양육관, 홍대 이치류 본점, 홍대 램스일레븐, 일산 분당미금 이가네양꼬치, 연남동 서대문양꼬치, 양재 양인환대, 신사동 양식당더램키친, 구로 줘마양다리구이, 남산 후암동 야스노야, 분당 정자 미방, 합정 히츠지야, 노량진 운봉산장, 잠실신천 동북양꼬치, 삼성동 켄마, 이태원 한남동 교양식사, 신논현 매화양꼬치, 숙대 화양연가, 구미 윤쉐프의고기집, 구미 청담 등이 유명하다. 여러 지점을 둔 프랜차이즈로는 양파이, 라무진, 징기스, 북해도목장, 더램 등도 있다. 입안 가득 부드럽고 고소한 풍미가 퍼지는, 양갈비 신흥 강자 맛집 BEST 5를 소개한다.   
  
◇ 한국식 양 구이를 선보이는, 서울 양재 ‘양인환대’  
  
‘양인환대’는 양고기에 한식 밑반찬과 전통주를 곁들이며 한국식 양 구이를 추구하는 곳이다. 양고기를 석쇠 위에서 세 번 구워 낸 숯을 이용하여 구워 양고기 특유의 잡내를 확실하게 잡아냈다. 대표 메뉴는 양고기의 고소한 맛과 쫄깃한 육질을 가장 잘 느낄 수 있는 ‘양갈비’. 노릇하게 익은 양갈비는 쯔란부터, 버섯 소금, 허브 치즈 소스, 와인 간장소스 등 다양한 소스가 함께 제공되어 취향에 맞게 골라 즐기는 재미가 있다. 특히 표고버섯을 곱게 갈아 만든 버섯 소금은 양갈비의 고소함을 한층 살려주고, 향긋한 버섯의 향이 더해져 가장 인기다. 또한, 백김치 위로 토마토를 얹고 유자소스로 마무리한 ‘양인유백지’는 상큼한 맛이 느끼함을 잡아줘 중간중간 곁들여 먹기 좋다.  
  
▲위치: 서울 강남구 강남대로42길 17 ▲영업시간: 매일 16:00 – 24:00, 일요일 휴무 ▲가격: 양갈비 2만6000원, 양상등심 2만4000원 ▲후기(식신 누나심쿵햇): 1층에서 먹었는데 고기를 하나하나 다 구워 주셔서 좋았어요. 거기다가 고기를 구울 때마다 설명도 잘 해주시고 어떻게 먹어야 하는지 잘 알려주셔서 처음 양갈비를 먹었는데 상당히 좋았습니다. ^^  
  
◇ 양고기 입문자들도 즐기기 좋은, 서울 후암동 ‘야스노야 본점’  
  
삿포로식 징기스칸 양고기 전문점 ‘야스노야 본점’. 유명 연예인들의 단골집으로도 잘 알려진 이곳은 매장 오픈과 동시에 만석을 이룰 정도로 많은 인기를 자랑한다. 대표 메뉴 ‘야스노야 시그니쳐 생 양갈비’는 양고기 중에서도 가장 고급 부위로 손꼽히는 프랜치 랙을 허브가 들어간 올리브 오일과 채소를 넣고 5시간 동안 마리네이드 과정을 거쳐 준비된다. 숙성 과정을 통해 양고기 특유의 누린내는 사라지고 감칠맛이 한층 살아나 양고기를 처음 접하는 사람도 부담 없이 즐길 수 있다. 고기를 다 먹은 후 불판 위에 남아 있는 양기름으로 볶아 주는 숙주나물도 별미다. 식사를 마친 후에는 달콤한 바닐라 아이스크림이 제공되어 깔끔하게 입가심하기 좋다.  
  
▲위치: 서울 용산구 후암로 8-1 ▲영업시간: 매일 17:00 – 22:00, ▲가격: 야스노야 시그니처 생 양갈비 2만9000원, 특수 부위(생 늑간살, 생 살치살) 2만5000원 ▲후기(식신 알약7개): 양고기를 잘 못 먹어서 아무리 냄새가 안 난다고 하는 곳들 가봤는데 실망했거든요.. 근데 여기는 진짜 달라요. 시그니처 갈비를 먹었는데 소고기 먹는 것처럼 감칠맛만 가득가득하니 좋았어요.  
  
◇ 호주에서 공수한 신선한 양, 서울 이태원 ‘교양식사’  
  
‘교양식사’는 2019년 미쉐린 가이드에 선정된 양갈비 전문점이다. 호주에서 항공 배송으로 공수한 램의 생고기만 취급한다. 대표 메뉴는 양의 가슴 부위로 기름기가 적은 ‘프렌치랙’과 진한 감칠맛과 부드러운 육질이 일품인 ‘양갈비’. 담백한 맛이 살아 있는 프렌치랙을 먼저 맛본 후, 적당한 지방과 살코기가 조화를 이루는 양갈비 순으로 맛보는 것을 추천한다. 달짝지근한 간장에 다진 마늘과 고추씨를 기호에 맞게 넣어 소스를 만든 후 고기를 찍어 먹으면 된다. 알싸하게 퍼지는 마늘의 향이 양고기의 기름진 맛을 잡아주고, 끝 맛을 깔끔하게 마무리해준다.  
  
▲위치: 서울 용산구 이태원로 238 ▲영업시간: 평일 17:00 – 23:00, 토요일 13:00 – 23:00, 일요일 13:00 – 22:00 ▲가격: 숄더랙 2만8000원, 프렌치랙 2만8000원 ▲후기(식신 Larvahunt): 저는 개인적으로 프렌치랙이 가장 입맛에 잘 맞더라구요. 간장 소스는 푹 찍어 먹어도 짜지 않고 고기랑 넘 잘 어울렸어요. 그리고 다른 테이블에서 마늘밥 많이 시켜서 저희도 주문했는데 김에 싸서 먹으면 꿀맛!   
  
◇ 입안 가득 퍼지는 촉촉한 육즙, 분당 야탑 ‘아라고’  
  
성남 시청 인근에 위치한 ‘아라고’. 양고기를 이용한 숯불구이부터 볶음밥, 탕까지 다양한 요리를 만나볼 수 있는 곳이다. 대표 메뉴 ‘양갈비’는 붉은 선홍색에 흰 마블링이 적절하게 어우러진 비주얼이 시선을 사로잡는다. 뜨겁게 달궈진 불판 위에서 구워진 양갈비와 다양한 채소는 직원분이 먹기 좋은 크기로 잘라 접시에 덜어준다. 양갈비의 연하고 부드러운 살점을 씹을 때마다 퍼져 나오는 촉촉한 육즙이 일품이다. 도톰한 갈빗살을 떼어 내고 남은 갈빗대도 노릇하게 구워 줘 뼈에 붙은 살을 뜯어 먹는 재미가 있다. 매콤한 국물에 양고기의 기름이 녹아들어 녹진한 맛을 자랑하는 ‘양탕’도 인기 메뉴다. 속을 풀어주는 칼칼한 국물 맛 덕에 애주가들도 즐겨 찾는다.   
  
▲위치: 경기 성남시 중원구 양현로 411 ▲영업시간: 평일 16:00 – 22:00, 주말 16:00 – 21:00, 첫째, 셋째 주 일요일 휴무 ▲가격: 양갈비 2만6000원, 양탕 1만5000원 ▲후기(식신 마돈나스타킹): 우리 동네에서 나만 알고 싶은 맛집 같은 느낌! 개인적으로 양고기 덕후인데 다른 곳에 비해 양이 조금 더 푸짐한 것 같아요. 청양 고추 팍팍 넣은 간장 소스에 고기를 넣고 고추랑 같이 먹으면 최고! 고기 다 먹고 나면 양탕은 필수 코스처럼 꼭 맛봐야 합니다. ㅎㅎ  
  
◇ 은은한 숯불의 풍미가 녹아든, 서울 연희동 ‘THE Yang’  
  
‘THE Yang’은 양고기와 함께 소주와 맥주는 물론 고량주, 사케, 와인까지 다양한 주류를 곁들여 마실 수 있는 곳이다. 블랙 톤으로 꾸민 매장 내부를 은은하게 비추는 조명이 고급스러운 분위기를 자아낸다. 대표 메뉴는 램의 갈빗대를 비장탄에서 구워 맛보는 ‘생 양갈비’. 은은하게 속까지 배어든 숯불의 향과 양갈비 고유의 짙은 고소함이 입안에서 기분 좋게 어우러진다. 양고기 기름으로 구워진 토마토, 꽈리고추, 버섯, 마늘 등을 고기와 함께 곁들여 더욱 풍성하게 즐길 수 있다. 향긋한 마늘의 풍미가 고스란히 담겨있는 ‘마늘밥’도 인기 메뉴다. 김에 마늘밥과 간장을 넣고 싸 먹거나, 밥 위에 양고기를 올려 한 입에 먹는 방법이 인기다.   
  
▲위치: 서울 서대문구 연희맛로 36 ▲영업시간: 매일 17:00 – 23:00 ▲가격: 생 양갈비 2만3000원, 마늘밥 3000원 ▲후기(식신 진라면신라면): 하나부터 열까지 직접 구워주셔서 지인들과 이야기하면서 편안하게 식사를 할 수 있어 좋았어요. 어린 양을 사용해서 그런지 확실히 잡내가 안 나서 양고기를 처음 먹는 제 친구도 맛있게 먹었어요. 그리고 마늘 향이 폴폴 나는 마늘밥도 은근 독특하면서도 고기랑 잘 어울리네요.

