**[맛집] 쭈욱~ 五感을 깨우는 연인의 달콤한 키스의 맛, 치즈 요리 맛집 BEST 5**

(153화) 한남동 ‘치즈플로’, 청담동 ‘슬로우치즈’, 압구정 ‘치즈룸’, 이태원 ‘일키아쏘’, 한남동 ‘뇨끼바’

2020.05.23 00:05

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1389096>

‘치즈’는 구약 성경에도 기록이 남아 있을 만큼 지구 상에서 가장 오래된 발효 유제품이다. 과거 아라비아의 카나나라는 상인이 염소 젖을 양의 위에 넣고 다녔는데, 오랜 시간 사막을 걷고 마시려고 보니 하얀 덩어리가 있어 먹어보니 생각보다 맛이 좋아 사람들에게 전하고 다닌 것이 치즈의 유래로 본다. 치즈는 우유 속에 있는 카세인을 뽑아 응고와 발효 과정을 거쳐 탄생한다. 우유라는 재료 하나를 가지고 숙성과 첨가하는 재료에 따라 약 1,000가지가 넘는 다양한 맛으로 탄생할 수 있다.  
  
고단백 식품으로 불리는 치즈는 쭈욱 늘어나는 비주얼과 음식에 조금만 넣어도 풍미 자체가 달라져 다양하게 활용되고 있다. 한국에서는 닭갈비, 곱창, 떡볶이, 김밥, 볶음밥 등 거의 모든 음식에 치즈를 넣어 즐길 정도로 많은 사랑을 받고 있다. 최근 국내에서도 직접 만든 수제 치즈로 신선함을 전하는 곳부터 치즈 요리만 전문적으로 취급하는 곳들이 늘어나며 치즈 마니아들의 환호성을 불러일으키고 있다. 오감을 깨우는 연인의 달콤한 키스의 맛, 서울 치즈 요리 맛집 BEST 5를 소개한다.  
  
◇직접 만든 치즈로 맛을 더한, 한남동 ‘치즈플로’  
  
샤퀴테리 레스토랑 ‘쉐플로’의 조장현 오너 셰프가 문을 연 ‘치즈플로’. 뉴질랜드 치즈 장인에게 전수받은 기술을 바탕으로 신선한 수제 치즈를 만든다. 파주 목장에서 1등급 무항생제 인증을 받은 우유만 사용하는 점이 특징이다. 대표 메뉴 ‘신선치즈 샐러드’는 치즈와 샐러드, 리소토, 하몽을 얹은 바게트가 한 접시에 담겨 나온다. 진한 풍미와 쫀득한 식감이 살아있는 치즈와 쌀 알갱이가 톡톡 씹히는 리소토가 어우러지며 한층 풍성한 식감을 느낄 수 있다. 샐러드에 들어가는 치즈는 부라타 치즈와 모짜렐라 치즈 중 기호에 맞게 선택할 수 있다.  
  
▲위치: 서울 용산구 이태원로49길 19 ▲영업시간: 평일 12:00 – 23:00, 주말 12:00 – 22:00, B/T(평일) 15:00 – 18:00, B/T(주말) 15:00 – 16:00, 월요일 휴무 ▲가격: 신선 치즈 샐러드 1만9000원, 얼린 염소치즈와 배 1만6000원 ▲후기(식신 피노키오왕자): 직접 만든 치즈와 샤퀴테리를 같이 먹을 수 있어 와인과 진짜 잘 어울리더라구요. 치즈를 정말 좋아하는 편인데 여기는 정말 어나더 클라쓰. 치즈 샐러드에서 부라타 치즈로 선택했는데 진짜 후회 없는 선택이었습니다. ^\_^  
  
◇짙은 우유의 풍미가 담긴, 청담동 ‘슬로우치즈’  
  
‘슬로우치즈’는 수의사 출신의 민진우 셰프가 운영하는 치즈 요리 전문점이다. 매장 내부는 6명이 앉을 수 있는 바 좌석과 자그마한 테이블 2개의 아담한 공간으로 이루어져 있다. 일정한 품질을 유지하기 위해 치즈는 하루에 약 2~3kg 정도의 한정 수량으로 준비하며 재료가 소진되면 영업을 종료한다. 대표 메뉴는 짭짤이 토마토 위로 곱게 땋은 모차렐라 치즈를 올리고 빵을 곁들여 제공하는 ‘모차렐라 샐러드’. 촉촉한 수분감과 쫄깃한 탄력이 느껴지는 치즈는 씹을수록 농후하게 퍼지는 우유의 풍미를 경험할 수 있다. 일반 토마토에 비해 당도가 높고 아삭아삭한 식감이 살아있는 짭짤이 토마토와 쫀득한 치즈가 어우러지며 씹는 재미를 더한다.  
  
▲위치: 서울 강남구 삼성로145길 13 ▲영업시간: 화 - 토요일 11:30 – 17:00, 재료 소진 시 조기 마감, 일, 월요일 휴무 ▲가격: 모차렐라 샐러드 1만8000원, 부라타 샐러드 2만3000원 ▲후기(식신 두손모아): 토요일 오픈에 맞춰 방문했어요. 12시부터는 웨이팅이더라고요. 따뜻하고 풍미 가득한 생모짜렐라치즈, 신선한 토마토와 바질 그리고 달큼 짭짤한 발사믹이 드레싱 된 카프레제는 주말 오전을 행복하게 해줬어요. 치즈만 먹어도 정말, 다른 것들과 함께 곁들여 먹어도 좋더라고요. 이왕이면 오픈 시간에 방문하시는 것을 추천합니다~  
  
◇다채로운 치즈의 세계가 펼쳐지는, 압구정 ‘치즈룸’  
  
압구정역 3번 출구 인근에 위치한 안다즈 호텔 지하 1층에 자리 잡은 ‘치즈룸’. 브리 치즈, 고다 치즈, 모차렐라 치즈 등 17개의 치즈를 활용하여 샐러드, 파스타, 피자, 리소또, 디저트 등 다양한 음식을 선보인다. 대표 메뉴 ‘리코타 치즈 멜트 & 비스크’는 깜빠뉴 사이로 리코타 치즈가 줄줄 흘러내리는 모습이 시선을 사로잡는다. 노릇하게 구워진 빵에 담백한 리코타 치즈 맛이 더해지며 진한 고소함을 느낄 수 있다. 함께 제공되는 비스크 소스에 빵을 푹 찍어 먹으면 매콤하면서도 녹진한 풍미가 한층 살아나 더욱 맛있게 즐길 수 있다.  
  
▲위치: 서울 강남구 논현로 854 지하 1층 ▲영업시간: 매일 11:00 – 22:30, B/T(월) 15:00 – 17:00 ▲가격: 리코타 치즈 멜트 & 비스크 2만500원, 트라플 파케리 파스타 2만7300원 ▲후기(식신 알람몬1313): 음식도 좋고 매장 자체가 너무 예뻐서 데이트 장소로도 딱 좋아요. 압구정 일대에서 가격도 나쁘지 않은 편이고 저처럼 치즈 덕후들한테 딱 좋은 맛집! 치즈가 조금이 아니라 아낌없이 가득가득 들어있어 너무 맛있었고 치즈로 이렇게 많은 음식을 만들 수 있구나 하고 감탄하고 왔네요! ㅎㅎㅎ  
  
◇이탈리아 현지 맛을 재현하는, 이태원 ‘일키아쏘’  
  
‘일키아쏘’는 정통 이탈리안 레시피를 기반으로 만드는 로마와 피렌체 지방의 음식을 맛볼 수 있는 곳이다. 의자, 테이블, 샹들리에 등 이탈리에서 직접 공수해온 가구와 소품들을 이용하여 꾸민 내부는 아늑한 분위기가 물씬 풍긴다. 즉석에서 큼직한 파르미자노 치즈 안에 리소토를 볶아 담아 주는 ‘파르미자노 리조또’가 대표 메뉴다. 크림소스와 치즈의 풍미가 걸쭉하게 스며든 리소토는 혀를 진득하게 감싸며 짙은 맛을 뽐낸다. 안심과 등심을 동시에 먹을 수 있는 티본 부위를 그릴 가마에서 구워낸 ‘티본 스테이크’도 인기 메뉴다. 두툼하게 썰은 한 조각을 맛보면 입안 가득 풍성한 육즙과 육향이 퍼진다.  
  
▲위치: 서울 용산구 이태원로55가길 21 ▲영업시간: 매일 12:00 – 22:30, 화요일 18:00 – 22:30, 일요일 17:00 – 22:00, B/T 15:00 – 18:00, 월요일 휴무 ▲가격: 파르미자노 리조또 1만6000원, 티본 스테이크(600g) 8만4000원 ▲후기(식신 먹깨비민짱): 정통 이탈리아음식 맛보고 싶을 때 갈 수 있는 곳이에요 음식에 대한 설명 또한 자세하게 해주시고 티 본 스테이크는 보기에도 너무 멋있고 맛까지 좋아요. 좋은 재료들만 쓰는 것 같다는 느낌을 받고 왔어요. 가격대도 아주 높지 않아 한번 가보시면 좋을 거 같아요~ 모임 가지기에도 좋은 곳 같습니다.  
  
◇쫀득하 뇨끼와 진한 크림의 만남, 한남동 ‘뇨끼바’  
  
‘이태리재’의 전일찬 셰프와 ‘부어크’의 김채정 푸드스타일리스트의 콜라보로 탄생한 뇨끼 전문 레스토랑 ‘뇨끼바’. 단호박, 토마토 등 직접 빚은 뇨끼를 이용하여 다른 곳에서 쉽게 맛볼 수 없는 뇨끼 메뉴를 판매한다. 뇨끼는 메뉴마다 반죽의 배합과 조리법을 달리하여 각기 다른 맛과 식감을 즐길 수 있는 점이 특징이다. 대표 메뉴 ‘바삭하게 튀겨낸 치즈 뇨끼와 고르곤졸라 크림’은 꾸덕꾸덕한 크림 소스에 뇨끼와 고르곤졸라 치즈 덩어리를 통째로 올려낸다. 고르곤졸라 치즈의 쿰쿰한 풍미가 그대로 느껴지는 소스와 쫄깃한 뇨끼의 조화가 일품이다.  
  
▲위치: 서울 용산구 한남대로20길 41-4 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:30, B/T(평일) 14:30 – 18:00, B/T(주말) 14:30 – 17:30, 월요일 휴무 ▲가격: 바삭하게 튀겨낸 치즈 뇨끼와 고르곤졸라 크림 2만1000원, 통영산 홍가리비를 넣은 해산물 파스타 2만6000원 ▲후기(식신 출근길퇴근길): 매장 가운데에 길게 있는 쉐어 테이블의 구조가 신기했어요. 뇨끼는 뭘 먹을까 하다가 가장 유명한 고르곤졸라 크림으로 먹었는데 향이 장난 아니에요. ㅎㅎ 주류도 다양하게 있어 와인 한잔 걸치기에도 좋더라구요.

  
