**[맛집] 천상의 미각에 이르는 라스트핏, 성수 신상 맛집 BEST 5**

(147화) 성수동 ‘누메로도스’, 성수동 ‘중앙감속기’, 성수동 ‘카린지’, 성수동 ‘여음’, 성수동 ‘서울리안’

2020.04.11 00:05

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1380729&fbclid=IwAR3nCYamwYoCpJw8D0PnKNO-zWb8Dg73Yii4EAq7dRhpdgxpo6FvHQ3GLIg>

2020년 트렌드 키워드 중 하나로 뽑힌 ‘라스트핏 이코노미’. 사형수가 집행장까지 걸어가는 마지막 거리를 의미하는 라스트 마일에서 유래한 단어로 최근에는 소비자가 서비스 및 상품을 만나는 마지막 접점이 중요하다는 뜻으로 사용되고 있다. 금액을 더 지불하더라도 편리성과 만족도를 높일 수 있는 소비 형태가 늘어나고 있다. 식당에서도 단순한 한 끼 식사가 아닌 하나의 행복한 경험을 선사할 수 있는 대접을 하는 것으로 트렌드가 변화하고 있다. 서울 힙의 업타운이라 불리는 성수에는 신선한 재료와 우직한 뚝심으로 우리의 눈과 입을 만족하게 해줄 맛집과 카페들이 끊임없이 생기고 있다. 천상의 미각에 이르게 하는 라스트핏을 경험할 수 있는 성수 신상 맛집 BEST 5를 만나보자.  
  
성수동 맛집으로는 성수족발, 대성갈비, 성수동대림창고갤러리, 어메이징브루잉컴퍼니, 팩피, 밀도, 블루보틀성수카페, 오스테리아쟌니, 레몬그라스, 보이어, 쓰리오브어스, 도믹스, TBD, 전자방, 누메로도스, 중앙감속기, 카린지, 여음, 윤경, 서울리안, 엘더버거, 오레노카츠, PizzaSeason, 치차로, 후식당, 우디집, 묘사서울, 냐항, 쿄와텐동, 유면가, 핑거팁스, 소소하게, 버섯집, 누이테이블, 소녀방앗간, 훼미리손칼국수보쌈, 빙봉, 카멜, 호호식당, 포지티브제로라운지, 제스티살룬, 사계, 모멘토브루어스, 꽁비비알, 르프리크, 빅토리아베이커리, 오드투스윗, 사계, 이우다이닝, 빵의정석, 소문난성수감자탕, 비사벌전주콩나물국밥, 할머니의레시피, 뚝떡, 프랑스포차, 성일정육식당, 렁팡스, 밀본, ORER, 죽변항, 어니언성수, 앤아더, 다로베, 마를리, 어반소스, 하루노유키, 성수동간판없는집, 성수아구찜, 멜로워성수더플래그쉽, 보난자베이커리, 카페성수, 센터커피, 성수스타우트, 소바식당, 맛차차, 바이산코리아, eert, 아꼬떼뒤파르크, 카페할아버지공장, 팜프레시 팩토리, 디아더빈스, 세스크멘슬 등이 유명하다.  
  
◇ 아늑한 감성에서 즐기는 이탈리안 가정식, 성수동 ‘누메로도스’  
  
‘누메도로스’는 가정집을 개조하여 아늑하게 꾸민 인테리어 덕에 데이트 장소로 많은 사랑을 받고 있다. 매장 내부는 2인석, 3인석, 단체석 등 다양한 좌석으로 이루어져 있다. 대표 메뉴는 얇게 썬 가지에 다진 돼지고기와 치즈를 층층이 쌓아 올려 오븐에 구워낸 ‘가지 그라탕’. 뭉근하게 익어 부드러운 식감을 자랑하는 가지에 고기의 감칠맛과 치즈의 고소함이 조화를 이루며 깊은 맛을 완성한다. 바질 페스토를 듬뿍 바른 피자 도우 위로 뭉텅뭉텅하게 자른 마스카포네 치즈를 올려 화덕에서 구운 ‘마스카포네 피자’도 인기 메뉴다. 입안 가득 퍼지는 치즈의 고소함과 바질페스토의 청량한 맛이 매력적이다.  
  
▲위치: 서울 성동구 상원1길 35-9 ▲영업시간: 매일 11:00 – 22:00, B/T(평일) 15:00 – 17:00 ▲가격: 가지 그라탕 1만4000원, 마스카포네 피자 1만5000원 ▲후기(식신 무도본방사수): 음식이 전체적으로 간이 짜지 않아 좋았어요. 가격도 저렴한 편이라 이것저것 먹고 싶은 거 다 시켜도 부담 없었어요. 특히 가지그라탕은 가지의 단맛과 재료들의 맛이 조화롭게 잘 어울려 좋았어요.  
  
◇ 다양한 재료의 조화가 돋보이는 퓨전 중식, 성수동 ‘중앙감속기’  
  
예능 프로그램으로 이름을 알린 최현석 셰프가 문을 연 ‘중앙감속기’. 중식에 이탈리안 요리를 접목시킨 퓨전 음식을 만나볼 수 있는 곳이다. 대표 메뉴 ‘마파 양갈비’는 크림 리조또 위로 두툼한 양갈비 두 조각과 마파두부 소스를 얹어 제공한다. 부드럽게 씹히는 양갈비와 짭짤한 소스의 간이 더해진 리조또가 어우러지며 배를 든든하게 채워준다. 홍합, 바지락 등의 해산물과 바질을 이용하여 시원하면서도 향긋한 국물 맛을 낸 ‘해산물 바질 짬뽕’도 인기 메뉴다. 쫄깃한 면발을 씹으면 씹을수록 올라오는 바질의 은은한 풍미가 일품이다.  
  
▲위치: 서울 성동구 성수일로6길 7-1 ▲영업시간: 매일 12:00 – 21:00, B/T 15:00 – 17:30, 월요일 휴무 ▲가격: 마파 양갈비 3만7000원, 해산물 바질 짬뽕 9만5000원 ▲후기(식신 dofonta\_na): 설계도가 그려진 메뉴판이 독특하면서도 멋스럽더라구요. 메뉴는 생각하지 못하거나 다른 곳에서 먹기 힘든 조합을 먹을 수 있는 것 같아 새로운 음식을 도전하는 저한테 딱 좋았어요. 마파두부와 양갈비의 조합이 새로웠고 맥주랑도 잘 어울리는 것 같아요!  
  
◇ 깊은 맛이 전해지는 수제 카레, 서울 성수동 ‘카린지’  
  
‘카린지’는 일본식 스타일로 풀어내는 수제 카레와 돈가스를 맛볼 수 있는 곳이다. 매장 입구에 있는 키오스크에서 주문과 결제를 한 후 안으로 들어가 자리를 잡으면 된다. 대표 메뉴는 하얀 쌀밥 위로 아보카도와 스파이시 드라이 카레, 달걀노른자를 층층이 쌓아 올린 ‘아보카도 키마카레’. 간짜장과 라구에서 모티브를 얻어 소고기, 돼지고기, 다진 채소, 고추를 볶아 만든 카레는 은은한 매콤함과 씹는 식감이 살아있다. 달걀노른자를 터트린 후 재료들을 섞지 말고 숟가락으로 떠서 한입에 먹는 방법을 추천한다. 녹진한 달걀노른자와 아보카도가 매운맛을 중화시켜 주며 조화롭게 어울린다.  
  
▲위치: 서울 마포구 연희로1길 65 ▲영업시간: 매일 11:15 – 20:30, B/T 15:00 – 17:15 ▲가격: 아보카도 키마카레 1만3000원, 버터 치킨카레 1만원 ▲후기(식신 10251325): 항상 갈 때마다 줄이 길어서 마음먹고 오픈과 동시에 갔습니다. 가장 유명한 아보카도 키마카레를 먹었는데 와 지금까지 먹었던 카레와 차원이 다르네요! 매운맛을 좋아해서 그런지 더 맛있었고 아보카도가 신의 한 수인 것 같아요. 국내에 10대만 있다는 하이볼 기계로 만들어주는 하이볼까지 완벽해요!  
  
◇ 데이트의 성지로 떠오르고 있는, 성수동 ‘여음’  
  
국방부 장관 개인 조리사 출신의 셰프가 운영하는 퓨전 아시아 키친 ‘여음’. 악보가 올려진 피아노, 화려한 샹들리에, 테이블마다 놓여있는 꽃병 등의 소품으로 꾸며진 매장 내부는 로맨틱한 분위기를 자아낸다. 대표 메뉴 ‘매콤 스리라차 까르보나라’는 불그스름한 색감이 시선을 사로잡는 스리라차 소스가 곁들여진 면발 위로 치즈 가루를 소복하게 올려 제공한다. 소스가 진득하게 스며든 면발에 베이컨, 새우 등의 재료가 더해져 한층 풍성한 식감을 살려준다. 알싸한 스리라차 소스가 자칫 느끼할 수 있는 크림의 맛을 잡아줘 물리지 않고 오래 먹을 수 있다.  
  
▲위치: 서울 성동구 서울숲4길 26-24 ▲영업시간: 매일 12:00 – 20:00, B/T(평일) 15:00 – 17:00, 월요일 휴무, 재료 소진시 마감 ▲가격: 매콤 스리라차 까르보나라 1만6000원, 가츠산도 9500원 ▲후기(식신 두부김치n오뎅탕): 주말에는 정말 오픈 전부터 웨이팅이 있으니 빨리 가는 가야 기다리지 않고 먹을 수 있어요. 스리라차를 이용한 파스타는 처음 먹어보는데 정말 딱 크림소스와의 궁합이 훌륭하더라구요! 카츠산도는 사이드로 시켰는데 메인 만큼이나 너무 맛있어서 싹싹 다 먹었습니다.  
  
◇ 한식에 곁들이는 와인 한잔, 성수동 ‘서울리안’   
  
‘서울리안’은 유명 메이크업 아티스트 박태윤씨가 새롭게 문을 연 와인바다. 감자, 우럭, 백란 등의 재료를 활용한 한식 안주와 와인을 동시에 즐길 수 있는 점이 특징이다. 와인은 진열장에 전시된 것을 직접 골라 가거나 취향에 맞게 추천을 받을 수 있다. 대표 메뉴는 꽃게, 오징어, 딱새우, 홍합, 백합 등 제철을 맞이한 싱싱한 해산물들의 다채로운 구성이 돋보이는 ‘제철 해산물 와인찜’. 와인을 이용하여 해산물 특유의 비린내는 확실히 잡고 감칠맛을 한껏 끌어올렸다. 해산물을 건져 먹고 남은 국물에 파스타를 추가하여 자작자작하게 볶아 먹는 것도 별미다.  
  
▲위치: 서울 성동구 뚝섬로1가길 24 ▲영업시간: 매일 18:00 – 00:00, 일요일 휴무 ▲가격: 제철 해산물 와인찜 4만5000원, 명란찜 2만원 ▲후기(식신 블레기유저): 여기저기 생화가 놓여 있어 데이트하기 딱 좋은 느낌! 와인병에는 가격이 적혀 있어 고르기도 쉽고 가격도 터무니없이 비싼 가격이 아니라 부담 없이 골라 마시기 좋아요. 특히 해산물을 이용한 안주가 많았는데 와인찜은 와인 안주로 정말 딱 좋았어요.

