**[맛집] 추억을 소환하는 레트로 감성, 경양식 핫플레이스 BEST 5**

2019.06.15 00:13

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1312312&fbclid=IwAR12z2FYedmT2N7vrqP0TIN4EZgOfBct5YMq3NGzEKKj1XMdbeouKARjLsA>

(104화) 압구정 ‘마크스’·샤로수길 ‘킷사서울’·인사동 ‘관훈맨션’·충무로 ‘그릴데미그라스’·익선동 ‘경양식 1920’

서양 음식을 간단하게 만든다 하여, 가벼운 서양 요리라는 뜻을 지닌 ‘경양식(輕洋食)’. 일본 메이지시대에 서양 요리를 현지 스타일로 풀어내며 탄생했다. 일본에서 ‘화양식’으로 불리다, 일제 강점기 시절 국내에 들어오며 경양식이라는 이름으로 널리 퍼지게 됐다. 망치로 고기를 납작하게 두드려 얇게 튀긴 돈가스, 새콤달콤한 데미그라스 소스를 곁들인 오므라이스와 함박 스테이크 등을 주메뉴로 하여 1970~80년대 한국 외식 문화를 대표하는 상징이기도 하다. 최근 복고 열풍이 불며 경양식 식당들이 다시 한 번 유행의 중심에 섰다. 고급스러운 원목 인테리어와 화려한 샹들리에, 추억이 느껴지는 클래식 음악까지 갖추며 기성세대에게는 추억과 향수를 젊은 세대에게는 신선하면서도 새로운 경험을 선사한다.

경양식 맛집으로는 홍대상수 윤씨밀방, 익선동 경양식1920, 충무로 그릴데미그라스, 압구정 마크스, 인사동 관훈맨션, 수유 다래함박스텍, 샤로수길 킷사서울, 연남동 경양카츠, 학동역 헤야, 이태원 마루쿠식당, 성북동 금왕 돈까스, 망원 레이식당, 가로수길 모단걸응접실, 목동 가정경양, 연희동 로얄싸롱, 시청 카페이마, 이대 브이경양식, 잠실 오로라경양식, 명동 진까스, 경희대 장안정, 홍대 The450, 준호키친, 사모님돈가스, 정광수의 돈까스가게, 성수 윤경양식당, 인천송도 송도국제경양식, 동인천 잉글랜드왕돈까스, 일산 밤비노 경양식, 천안 라디오쌀롱, 부산광복동 미화당, 부산신창동 광복경양식, 부산전포동녘, 부산초량 스완양분식, 안양 에버그린, 대구 도쿄다이닝, 판교 마스터키친 등이 유명하다. 경양식 프랜차이즈로는 구슬함박, 경성함바그, 코레아경양식, 민벅, 모모스테이크 등이 있다. 추억을 소환하는 서울 베스트 신상 핫플레이스 경양식 맛집 BEST 5를 만나보자.

◇ 고급스럽게 즐기는 경양식, 압구정 ‘마크스’

‘마크스’는 경양식 식사 메뉴와 와인을 함께 즐길 수 있는 경양식 라운지이다. 음식을 주문하면 버터 향이 솔솔 풍기는 모닝빵과 뜨끈한 양송이 수프가 제공된다. 대표 메뉴는 수제 케첩으로 볶은 소고기 볶음밥에 달걀 옷을 올린 ‘오므라이스’다. 달걀 위로 듬뿍 뿌린 시그니처 소스의 진한 감칠맛과 달걀의 고소한 맛이 조화롭게 어울린다. 매장에서 직접 손으로 치대며 반죽한 함박 스테이크에 데미그라스 소스로 맛을 더한 ‘함박 스테이크’도 인기 메뉴다. 주문과 동시에 갓 지어낸 솥밥이 함께 나와 더욱 풍성한 식사를 할 수 있다.

지금, 플레이하러 가기

▲위치: 서울 강남구 언주로168길 6 ▲영업시간: 월 - 토요일 11:00-22:00, B/T(월 - 토요일) 15:00 - 18:00, 일요일 11:00 - 17:00 ▲가격: 오므라이스 2만4000원, 함박 스테이크 2만8000원 ▲후기(식신 허세허세): 부모님이랑 함께 방문했는데 맛도 분위기도 깔끔해서 두 분 다 만족해하시더라구요. ^^ 가장 인기가 많다던 오므라이스 먹었는데, 달걀옷 안에 있는 볶음밥이랑 소스랑 잘 어울리더라구요!

◇ 눈길을 끄는 노란 비주얼, 샤로수길 ‘킷사서울’

교토 킷사텐 분위기를 재현하고자 하는 ‘킷사서울’. 따뜻한 감성의 원목 인테리어 속, 스테인드글라스 유리창과 샹들리에로 꾸민 매장 인테리어가 과거 속으로 돌아간 듯한 느낌을 준다. 대표 메뉴 ‘단뽀뽀 오므라이스’는 볶음밥 위에 올려진 럭비공 모양의 달걀이 시선을 사로잡는다. 달걀을 직원이 칼로 썰어주면 볶음밥과 소스를 곁들여 먹으면 된다. 48시간 이상 숙성시킨 국내산 생등심으로 튀긴 돈가스를 식빵 사이에 감싼 ‘가츠산도’도 인기 메뉴다. 폭신하면서도 부드러운 식빵과 돼지고기의 탱글한 식감의 조합이 매력적이다.

▲위치: 서울 관악구 남부순환로226길 31 ▲영업시간: 매일 11:30 - 22:00, B/T 15:00 - 17:00 ▲가격: 단뽀뽀 오므라이스 1만1000원, 가츠산도 9500원 ▲후기(식신 배달의민족체): 매장은 물론 플레이팅도 너무 예뻐서 데이트 장소로도 딱 좋아요~ TV에서 오므라이스를 자르면 촤르륵 무너져 내리는 그 모습을 직접 볼 수 있는데 이 타이밍에 인증샷은 필수!

◇ 대표 메뉴를 한 접시에 담아낸, 인사동 ‘관훈맨션’

‘관훈맨션’은 인사동 쌈지길 인근 골목 깊숙한 곳에 자리 잡고 있다. 매장 들어서는 입구 쪽에 마련된 음식 모형들이 예스러운 느낌을 한층 더해준다. 매일 아침마다 ‘효자 베이커리’에서 갓 구워진 모닝 빵을 공수해 식전 빵으로 제공한다. 빈속을 부드럽게 달래줄 오늘의 수프를 시작으로 겉은 바삭 속은 촉촉하게 튀긴 돈가스, 소고기와 레드 와인을 졸여 만든 데미그라스 소스를 곁들인 함박 스테이크, 담백한 맛이 매력적인 생선가스를 한 번에 맛볼 수 있는 ‘관훈정식’이 대표 메뉴다. 런치 타임에 방문 시 할인된 가격으로 식사할 수 있으니 참고할 것.

▲위치: 서울 종로구 인사동8길 6-3 ▲영업시간: 매일 11:30 - 23:00, B/T(평일) 15:00 - 17:00 ▲가격: 관훈 정식(런치) 1만5000원, 힘박 스테이크(런치) 1만3000원 ▲후기(식신 나랑드사이다): 이탈리안 레스토랑 안다미로 있던 자리에 새롭게 재탄생한 관훈맨션. 항상 이곳에 가면 관훈 정식 주문하는데 동시에 이것저것 먹어볼 수 있어서 좋아요. 스테이크와 돈가스가 유명한데 명란이 들어간 스파게티도 은근 꿀맛임! ㅎㅎ

◇ 추억을 소환하는 맛, 충무로 ‘그릴데미그라스’

종로 팔판동에서 충무로 오리엔스 호텔 1층으로 자리를 옮긴 ‘그릴데미그라스’. 김재우 셰프가 일본을 오가며 맛본 경양식을 자신만의 스타일로 풀어내는 곳이다. 식전 빵과 함께 제공되는 감자 샐러드와 달걀 샐러드는 향수를 불러일으키는 맛으로 메인 메뉴만큼이나 인기가 많다. 대표 메뉴 ‘함박 스테이크’는 달걀 후라이를 올린 함박 스테이크와 샐러드, 구운 가지가 한 접시에 담겨 나온다. 달걀노른자를 톡 터트려 함박 스테이크를 적셔 먹으면 입안 가득 퍼지는 진한 고소함이 매력적이다. 소고기의 안심을 숙성시켜 소금과 후추로만 간을 하여 바삭하게 튀겨낸 ‘비후까스’도 즐겨 찾는다.

▲위치: 서울 중구 삼이대로2길 5 ▲영업시간: 12:00 - 22:00, B/T 14:30 - 18:00, 월요일 휴무 ▲가격: 함박 스테이크 2만원, 비후까스 2만6000원 ▲후기(식신 연어개이득): 여기 함박 스테이크는 무조건 먹어봐야 해요! 소스도 진짜 맛있고 부드러우면서도 씹는 식감이 살아 있어요. 그리고 비후까스, 새우 후라이 등 튀김 메뉴도 추천하는 메뉴 중 하나입니다~

◇ 개화기 영화 속에 들어온 듯한 분위기, 익선동 ‘경양식 1920’

‘경양식 1920’은 익선동 한옥마을 조성된 1920년대에서 이름을 따왔다. 하얀 테이블 보, 분홍색 소파, 다이얼 전화기 등 고풍스러운 인테리어 소품과 한옥이 어우러져 독특한 분위기를 자아낸다. 소고기와 돼지고기를 곱게 갈아 당근, 샐러리, 양파, 파, 버섯 등 갖은 채소를 넣어 반죽하여 구워 촉촉하게 ‘1920 함박 스테이크’와 부드러운 돼지고기를 옛날 스타일로 얇게 펴 튀겨낸 ‘1920 돈까스’가 대표 메뉴다. 모든 메뉴에는 일반 밥 대신 크림 리조또가 곁들여 나오는 것이 특징이다. 돈가스와 함박 스테이크는 매콤한 버전으로도 준비되어 있다.

▲위치: 서울 종로구 수표로28길 17-30 ▲영업시간: 매일 11:30 - 21:30, B/T(평일) 15:00 - 17:00 ▲가격: 1920 돈까스 1만2800원, 1920 함박 스테이크 1만5800원 ▲후기(식신 내꿈은비제이): 익선동에서도 핫플로 유명한 곳! 주말에 가면 줄이 정말 길어서 평일 점심시간에 가는 게 좋을 것 같아요. 첫 방문엔 그냥 먹어보고 두 번째 방문엔 매콤한 버전으로도 먹어 봤는데 은근 색다른 매력이 있네요. ^^

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201906/1312312_382377_322.jpg |