**[맛집] 클레오, 블루포인트? 굴의 핫한 변신 '오이스터 로드 5곳'**

(86화) 청담동 ‘펄쉘’·하동 ‘벚굴식당’·서산 ‘큰마을 영양굴밥’·거제 ‘원조 거제 굴구이’·사당 ‘시골 보쌈&감자옹심이 본점’ 외

2019.01.31 16:15

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1268401&fbclid=IwAR3Mkrh438gwYqqHrwH5ekil7wUCY-dhNa6eBA2U4rromTiwNJxPgY6JwvA>

‘굴’은 스테미너와 미용에 좋다고 알려져 과거 나폴레옹, 카사노바, 클레오파트라도 즐겨 먹었던 식품 중 하나이다. 또한 굴은 아미노산, 비타민, 철분, 칼슘 등 몸에 좋은 영양 성분이 많이 함유돼 있어 바다의 우유라는 별명을 가지고 있다. 굴은 자라는 지역에 따라 맛이 달라지는데, 남해안 굴은 씨알이 굵고 은은한 단맛이 감돌며 서해안 굴은 크기는 작지만 짙은 풍미를 머금고 있다.

한국에서 자라는 대표적인 굴은 통영의 스텔라 마리스, 강진의 클레오, 거제의 참굴 등이 있다. 스텔라 마리스는 씹는 순간 입안을 진득하게 감싸는 크리미한 맛이 매력적이다. 클레오는 굵직한 속살을 자랑하며 입안 가득 차는 풍성한 식감이 특징이다. 참굴은 짭짤한 맛이 강하고 바다의 내음이 농밀하게 담겨있다. 한국에서는 굴을 가장 신선한 상태로 맛보는 굴회를 시작으로, 굴 고유의 맛과 향을 살려낸 굴구이, 든든한 한 끼를 책임지는 굴밥, 탱탱한 굴과 부드러운 고기가 조화를 이루는 굴 보쌈까지 다양한 방식으로 즐긴다.  
  
서울 핫한 오이스터 바로는 한남·청담동 펄쉘, 한남동 버블앤코클스, 신논현 히스테릭셰프 등이 유명하다. 굴구이 맛집으로는 거제 원조거제굴구이, 거제도굴구이, 원조굴구이, 하동 벚굴식당, 사천 은지네, 여수 원조굴구이, 보령 해당화굴구이 등이 유명하다. 영양굴밥 맛집으로는 서산 큰마을영양굴밥, 간월도별미영양굴밥, 평택 해송식당, 광주 동곡식당, 통영 도남식당, 서울 증미역 생굴사랑 등이 유명하다. 굴 보쌈 맛집으로는 서울 종로 삼해집, 시청 신성식당, 사당 바른식시골보쌈, 신천 장원보쌈, 종로 최부자보쌈 등이 유명하다. 날이 추워질수록 맛과 풍미가 더해지는 오이스터 로드 맛집을 소개한다.

◇고급스러운 분위기의 오이스터바, 청담동 ‘펄쉘’  
한남동에 이어 청담동에 2호점으로 문을 연 오이스터 바 ‘펄쉘’. 1950년대의 파리를 모티브로 하여 클래식하게 꾸민 인테리어가 고급스러운 분위기를 자아낸다. 이곳은 바닷물과 동일한 온도에서 보관한 생굴을 주문과 동시에 살아 있는 상태로 손질하여 제공한다. 대표 메뉴는 통영, 강진, 거제, 서천에서 공수한 다양한 종류의 굴을 한 번에 맛볼 수 있는 ‘Oyester Platter’. 스텔라 마리스, 클레오, 참굴, 오솔레 4종류로 구성되어 있으며 당일 재료 수급 상황에 따라 구성이 변경될 수 있다. 전문 소믈리에로부터 굴 종류마다 어울리는 와인을 추천 받을 수 있으니 참고할 것.

 ▲위치: 서울 강남구 도산대로55길 45 ▲영업시간: 월 – 토요일 17:00 – 01:00, 일요일 17:00 - 23:00 ▲가격: Oyester Platter (L) 5만8000원, Uni Mousse with Caviar 3만8000원 ▲후기(식신 몬스터합창단): 또 가고 싶다. 요즘 가장 핫한 오이스터바. 분위기가 고급스럽고 세련되고 전국 각지에서 나오는 모든 굴을 먹을 수 있는 모둠 굴이 인기가 많음 샴페인 또는 화이트 와인과 즐기기에 좋은 오이스터바. 다른 해산물도 먹기에 좋음. 이미 핫해져서 너무 바글바글한 사람들 덕에 더 자주 가고 싶어 지는 곳입니다.

◇손바닥 크기의 벚굴 굴구이, 하동 ‘벚굴식당’  
‘벚굴식당’은 벚굴이 잡히는 시기인 2월 초에서 4월 말까지만 영업을 하는 곳이다. 벚굴을 이용한 구이, 무침, 튀김, 죽 등 다양한 요리를 만나볼 수 있다. 대표 메뉴 ‘벚굴 구이’는 5kg 단위로 판매하며 2~3인분의 양이 제공된다. 성인 손바닥만 한 벚굴은 큼직한 크기와 쫄깃한 살점을 자랑한다. 벚굴은 일반 굴보다 짭짤한 맛이 적어 초장을 곁들여 먹으면 감칠맛을 더욱 살려준다. 잘 익은 굴 위에 김치, 매실 장아찌를 얹어 삼합으로 즐기는 방법도 인기. 국내산 재첩을 이용하여 시원하게 끓여낸 '재첩국'도 식사 메뉴로 즐겨 찾는다. 영업시간이 유동적인 편이므로 전화 확인 후 방문하는 것이 좋다.

▲위치: 경남 하동군 고전면 재첩길 215 ▲영업시간: 매일 09:00 – 21:00 (2월 ~ 4월만 운영) ▲가격: 벚굴 구이(5kg) 5만원, 재첩국 8000원 ▲후기(식신 Rami\_Pig): 정말로, 어른 손바닥 정도? 일반 굴보다 한 10배는 큰 것 같습니다. 신선하고 맛있었어요~

◇정성과 영양이 듬뿍 들어간 굴밥, 서산 ‘큰마을 영양굴밥’  
서산 간월도에 위치한 굴 요리 전문점 ‘큰마을 영양 굴밥’. 대표 메뉴 ‘영양 굴밥’을 주문하면 밥이 만들어지는 동안 바삭하게 부쳐낸 굴전이 서비스로 나온다. 돌솥에서 따끈하게 지어진 굴밥은 자연산 굴과 은행, 잣, 호두, 대추 등의 고명이 푸짐하게 담겨 나온다. 굴의 은은한 풍미가 밥 깊숙이 스며들며 더하는 짭조름하면서도 진한 감칠맛이 일품이다. 밥에 참기름을 넣고 달래 간장, 어리굴젓, 김치 등 취향에 맞는 반찬을 곁들여 먹으면 된다. 견과류의 바삭함, 굴의 쫄깃함, 대추의 촉촉함까지 다채로운 식감이 기분 좋게 입안에서 어우러진다. 돌솥에서 밥을 덜어낸 후 물을 부어 누룽지로 구수하게 마무리하기 좋다.

▲위치: 충남 서산시 부석면 간월도 1길 65 ▲영업시간: 매일 09:00 – 19:30 ▲가격: 영양 굴밥 1미만4000원, 굴무침(小) 2만원 ▲후기(식신 큰형님): 눈이 많이 내린 지난 주말 간월암 보러 갑자기 찾아갔다. 돌아오는 길에 검색해서 국밥을 먹으러 갔어요. 서비스로 주시는 굴전도 기대 이상으로 맛났어요. 젊은 사장님! 직접 서빙하시면서 굴밥 맛나게 먹는 법 자세히 설명해주시던 모습이 인상적이고 음식들도 맛났어요. 다음에도 꼭 먹으러 가야겠어요.

◇ 겨울에 꼭 먹어야 할 원조 굴구이, 거제 ‘원조 거제 굴구이’  
‘원조 거제 굴구이’는 청정 해역에서 손수 기른 굴을 당일 채취하여 판매한다. 대표 메뉴는 커다란 냄비에 굴을 수북하게 넣고 센 불에서 굽듯이 쪄내는 ‘굴구이’. 잘 익은 굴은 목장갑을 끼고 작은 칼을 이용하여 살살 떼어내 먹으면 된다. 제철을 맞아 통통하게 살이 오른 굴은 부드러운 식감과 씹을수록 느껴지는 은은한 달콤함이 매력적이다. 굴 구이, 가리비, 굴 탕수육, 굴 튀김, 굴 죽, 미나리 무침의 푸짐한 구성으로 이루어져 있는 ‘코스요리’도 인기 메뉴다. 신선한 굴이 나오는 기간인 10월부터 3월까지만 운영을 하니 방문 시 참고할 것.

▲위치: 경남 거제시 거제면 거제남서로 3854 ▲영업시간: 매일 10:00 – 20:30, 10월 - 3월만 운영 ▲가격: 굴 구이 2만8000원, 코스요리(2인) 4만원 ▲후기(식신 움파룸파): 생굴로만 먹다가 불 위에 올려 구워 먹으니 완전 신세계네요 >\_< 우유 같던 생굴과 다르게 짭짤하면서도 부드러운 푸딩 같은 식감!! 진짜 짱 맛있었요!!! 조개구이보다 굴구이가 더 맛있음!!!

◇소주 친구 영양만점 굴보쌈, 사당 ‘시골 보쌈&감자옹심이 본점’  
사당역 14번 출구 인근에 자리 잡은 ‘시골 보쌈&감자옹심이 본점’. 된장을 푼 육수에 국내산 돼지고기와 갖은 야채, 약재를 함께 넣고 정성스럽게 삶아 누린내를 완벽하게 잡아낸 보쌈을 선보인다. 기호에 따라 살코기와 비계의 비율을 조절하여 주문할 수 있는 것이 특징. 대표 메뉴 ‘시골 보쌈’은 먹음직스럽게 윤기가 흐르는 보쌈과 달짝지근한 김치, 풍성한 쌈 야채가 함께 준비된다. 겨울철에는 탱글탱글한 ‘생굴’을 주문하여 굴보쌈으로 즐길 수 있다. 부드럽게 씹히는 보쌈과 짙은 바다의 풍미가 물씬 느껴지는 생굴이 조화롭게 어울린다. ‘감자옹심이’, ‘보쌈 정식’, ‘돌솥 전복밥’ 등 식사 메뉴도 준비되어 있다.

▲위치: 서울 서초구 방배천로2길 25 ▲영업시간: 매일 11:30 – 23:00 ▲가격: 시골 보쌈(2인) 3만6000원, 생굴(1접시) 1만3000원, 감자 옹심이 9000원 ▲후기(식신 한캐띄♥): 줄이 엄청나게 길고 손님이 많아서 예약 필수!! 전체적으로 맛있고 보쌈을 다양하게 먹을 수 있어 좋았다.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201901/1268401_354537_2129.jpg |