**[맛집] 파란 하늘과 바다를 수놓다. 봄 냄새 가득한 제주 신흥 맛집 BEST 5**

(143화) 섭지코지 ‘휘닉스 제주 섭지코지 글라스하우스 민트’, 모슬포 ‘미영이네식당’, 서귀포 ‘웅담식당’, 동문시장 ‘광명식당’, 제주시 ‘쿠쿠아림’

2020.03.14 00:05

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1374553&fbclid=IwAR0L0XFpCDnqm4DuBmye5s_LO_Y8ySg2yB8Zg2ROOqdK2QdPagENK1UmTZA>

‘제주도’는 에메랄드빛 바다와 하얗게 넘실대는 파도, 푸르게 펼쳐진 하늘 등 멋스러운 자연경관을 만끽할 수 있는 낭만적인 섬이다. 계절마다 달라지는 풍경을 볼 수 있는데, 봄에는 노란 색감으로 땅을 물들이는 유채꽃과 함께 향긋한 봄 내음을 만끽하기 좋다. 제주는 바다에서 잡아 올린 싱싱한 해산물부터 풍성한 제철 식재료, 다채로운 육류 등을 이용한 향토 음식이 다양하다. 갈칫국, 말고기, 흑돼지 요리, 오메기떡 등 육지에서 쉽게 접하기 힘든 푸짐한 먹거리들은 여행의 즐거움을 한층 높여준다. 최근에는 시원하게 펼쳐진 바다를 배경으로 탁 트인 뷰를 자랑하는 카페들이 등장하며 새로운 관광명소로 떠오르고 있다. 시원하게 탁 트인 뷰를 바라보는 것만으로도 지친 몸과 마음을 달래주는 느낌이다. 바다가 수를 놓는 것 같이, 봄 냄새 가득한 제주 신흥 맛집 BEST 5를 소개한다.  
  
횟집으로는 항구식당, 부두식당, 미영이네식당, 쌍둥이횟집, 만선식당, 삼미횟집, 어진이네횟집, 용출횟집, 대풍미락, 남경미락, 진미명가, 회양과국수군, 마라도횟집, 백선횟집, 엄마손횟집, 서문수산, 한라회센터, 남양수산, 사형제횟집, 섭지코지로 등이 있고, 국수 및 면 맛집은 올래국수, 옥돔식당, 가시아방국수, 자매국수, 산방식당, 자자손손국수회관, 국수마당, 춘자멸치국수, 서광춘희, 소곱에, 삼무국수, 대광식당, 남도고기국수, 수우동, 남춘식당, 골막식당, 국수바다, 성아시, 놀맨, 경미휴게소, 노라바, 거멍국수, 한라미담우동, 영실국수 등이 있고, 흑돼지 및 고기구이 맛집은 목포고을, 흑돈가, 칠돈가, 쉬는팡가든, 돈사돈, 명리동식당, 해오름식당, 훅돼지가있는풍경, 웅담식당, 성읍칠십리식당, 오르막가든, 서울식당, 노을빛돼지, 옹포별장가든, 돈대표, 도남오거리, 상록식당, 연정식당, 88돼지, 꽃돼지연탄구이, 해심가든, 연리지가든, 오현불백, 순창갈비 등이 있다.  
  
제주 향토음식 맛집으로는 향토음식유리네, 춘심이네, 네거리식당, 덕승식당, 진주식당, 맛나식당, 표선어촌식당, 만민식당, 바다풍경횟집, 물항식당, 춘미향, 천짓골식당, 용이식당, 낭뜰에쉼팡, 나목도식당, 로뎀가든, 가시식당, 명문사거리식당, 신설오름, 돌하르방식당, 두루두루, 버드나무집, 화성식당, 앞뱅디식당, 삼원정, 솔지식당, 중앙식당, 어장군, 낭푼밥상, 진미식당, 광동식당, 일통이반, 골목식당, 만덕이네, 선흘곶, 해광식당, 재연식당, 옛날옛적, 대성아귀찜, 그린정, 대기정향토음식점, 운정이네, 이춘옥원조고등어쌈밥, 제주마당, 태광식당, 대우정, 제주광해, 복집식당, 기억나는집, 덤장, 도라지식당, 어우늘, 인생밥집, 보람식당, 한동미술관, 삼성혈해물탕, 성미가든, 다우정 등이 있고, 통닭은 문화통닭, 중앙통닭, 제주스럽닭, 어머니닭집, 나주닭집, 마농치킨이 유명하고 해장국은 은희네해장국, 모이세해장국, 우진해장국, 미풍해장국, 정식, 백성원해장국, 미향해장국, 곰해장국, 정성듬뿍제주국 등이 있다.  
  
전복 및 해녀 맛집은 순옥이네명가, 명진전복, 소라네집, 오조해녀의집, 해녀의집, 강정해녀의집, 잠녀해녀촌, 섭지해녀의집, 보목해녀의집, 유빈, 공천포식당, 착한전복, 세화해녀잠수촌, 중문해녀의집, 해녀촌, 물꼬해녀의집, 소섬전복 등이 있고, 순대국은 감초식당, 범일분식, 광명식당, 김밥은 오는정김밥, 다가미, 제주김만복, 우정회센타, 제주시새우리, 모슬포에서, 다정이네, 하이리 등이 있다. 양식은 휘닉스 제주 섭지코지 글라스하우스 민트, 해비치 밀리우, 비오토피아레스토랑, 밥깡패, 오크라, 요네주방, 요리하는목수, 웅스키친, 섬소나이, 부엌인세화, 섬모라, 키친오즈, 세러데이아일랜드, 204키친, 만월당, 맛있는폴부엌, 쿠쿠아림, 제주장진우식당, 신라호텔 더파크뷰, 하하호호, 봉끄랑, 오르다, 안녕육지사람 등이 있다.  
  
카페로는 공백, 카페 글렌코, 감저카페, 카페더콘테나, 오캄, 모노클제주, CAFE EPL, 카페한라산, 몽상드애월, 하이엔드제주, 까미노, 애월더선셋, 앤트러사이트제주, 더로맨틱내생에가장아름다운날들, 그러므로part2, 니모메빈티지라운지, 마노르블랑, 오설록티뮤지엄, 명월국민학교, 리치망고, 살롱드라방, 봄날, 카페콜라, 프롬더럭, 뉴저지카페, 볼스카페, 올리브카페, 본태박물관 카페본태, 제주바다다, 더클리프, 카페2472, 월정리LOWA, 카페동백, 카페마니, 바당봉봉, 카페콧수염, 카페델문도, 미엘드세화, 모래비카페, 풍림다방, 블랑로쉐, 도렐, 블루마운틴커피박물관, 제주커피박물관 Baum, 아뜰리에안, 서양차관, 테라로사 서귀포점, 서연의집, 게우지코지 카페, 에인감귤밭. 닐모리동동, 앨리스, 에스프레소라운지, 물고기카페, 레이지박스, 와토커피, 구좌상회, 와랑와랑, 섬앤썸, 마틸다, 카페세바, 미남미녀, 사유적가드닝 협재식물원, 북촌에가면, 무상찻집, 친봉산장, 풍미독서, 꽃이다, 카페루시아, 아일랜드팩토리리메인, 쉼표, 카페 베트로, 월정리카페W728, 바다는안보여요, 에이팩토리카페 등이 있다.  
  
일식은 스시호시카이, 톰톰카레, 모리노아루요, 마구로쇼쿠도, 요시노, 오크라, TONKATSU서황, 연돈, 레이식당, 호자, 아루요, 제주고로, 아우라키친, 밥세끼, 신의한모, 벵디, 율13, 공새미59, 문쏘, 순정문어 등이 있고, 중식은 홍성방, 덕성원, 다래향, 임성반점, 도두반점, 아서원, 보영, 소리원, 딤섬9898 등이 있고 베이커리로는 보엠, 어머니빵집, 채점석베이커리, 시스터필드, 명당양과, 버터모닝, 티나케이크, 오드랑베이커리, 이익새양과점, 앙뚜아네트, 불란서식과자점, 애월당 애월제과, 랜디스도넛 등이 유명하고, 분식은 새로나분식, 판포리로, 평대스낵, 사랑분식, 명랑스낵, 용꽈배기, 보리빵은 신촌덕인당, 숙이네보리빵, 그리고 착한튀김, 양가형제, 제비상회, 맥파이브루어리, 바그다드, 비원 등이 있다.  
  
◇ 탁 트인 전경을 바라보며 즐기는 제주의 맛, 섭지코지 ‘휘닉스 제주 섭지코지 글라스하우스 민트’  
  
‘민트’는 휘닉스 제주 섭지코지 글라스하우스 2층에 위치한 컨템포러리 레스토랑이다. 매장 전면이 유리로 되어 있어 푸르게 펼쳐진 바다와 성산 일출봉, 섭지코지의 뷰를 한눈에 바라보며 식사를 즐길 수 있다. 제주 바다에서 잡아 올린 싱싱한 해산물부터 흑돼지, 고사리, 버섯, 녹차 등 제주에서 생산되는 식재료를 이용하여 현지의 맛을 담아내고자 한다. 대표 메뉴는 제철 재료를 기반으로 5가지의 요리가 준비되는 ‘TASTY OF JEJU’. 런치에는 웰켐 디쉬를 시작으로 샐러드와 스프, 왕새우 카다이프, 메인 요리, 디저트로 구성되어 있으며 디너에는 왕새우 카다이프 대신 생선요리로 대체된다.  
  
▲위치: 제주 서귀포 성산읍 고성리 46 ▲영업시간: 매일 11:00 – 20:00 ▲가격: TASTY OF JEJU(런치) 4만5000원, TASTY OF JEJU(디너) 7만7000원 ▲후기(식신 꿀밤맛밤): 들어가자마자 창밖으로 보이는 풍경이 너무 멋져 다들 감탄사 연발했다. 부모님이랑 함께 제주도 가족 여행을 떠난 건데 마음에 들어 하셔서 흡족했다. 코스로 먹었는데 재료들 자체가 신선함이 살아있는 게 느껴져서 매우 만족스러운 시간이었다.  
  
◇ 싱싱한 고등어의 참맛을 느낄 수 있는, 모슬포 ‘미영이네식당’  
  
제주도에서 생선이 많이 잡히기로 소문난 모슬포항 인근에 자리 잡은 고등어 요리 전문점 ‘미영이네식당’. 현지인 맛집으로 잘 알려졌으나, 최근 관광객들에게도 입소문이 나며 문전성시를 이루고 있다. 대표 메뉴 ‘고등어회+탕’을 주문하면 푸르스름한 은빛이 도는 껍질과 붉은 살점이 조화를 이루는 고등어회가 먼저 나온다. 먹음직스럽게 윤기가 도는 고등어회는 간장이나 초장을 살짝 찍어 본연의 싱싱함을 맛본 후, 양파 무침, 참기름으로 양념한 밥과 함께 김에 올려 한입에 먹는 방법을 추천한다. 회를 다 먹어갈 즈음 준비되는 탕은 시원하면서도 칼칼한 맛 덕에 술을 절로 부른다.  
  
▲위치: 제주 서귀포 대정읍 하모항구로 42 ▲영업시간: 매일 11:30 – 20:30, 둘째, 넷째 주 수요일 휴무 ▲가격: 고등어회+탕(소) 5만원, 고등어구이 1만3000원 ▲후기(식신 손오공근두운): 제주도 하면 고등어회가 유명하잖아요. 육지에서 쉽게 먹을 수 없어 제주도 여행 가서 많이 먹어보자고 갔어요. 처음엔 비리다는 소리가 있어서 걱정했지만 그런 거 하나 없어 한판 뚝딱 먹었네요.  
  
◇ 솥뚜껑 위에서 열리는 고소한 풍미의 향연, 서귀포 ‘웅담식당’  
  
‘웅담식당’은 제주산 흑돼지를 무쇠 솥뚜껑 위에 구워 즐기는 곳이다. 매장 기둥에 붙어있는 연예인, 셰프, 운동선수 등 유명인사의 사인이 이곳의 인기를 실감하게 한다. 대표 메뉴는 선명한 분홍빛 살코기와 하얀 지방이 적절히 어우러진 비주얼이 신선한 느낌을 주는 ‘제주산 오겹살’. 비계로 문질러 가며 기름 코팅을 한 솥뚜껑이 뜨겁게 달아오르면 고기를 올려 먹으면 된다. 밑으로 기름이 빠지며 노릇노릇하게 익은 오겹살은 느끼하지 않고 쫀득한 식감과 고소한 맛을 자랑한다. 불판 한쪽에서 익어가는 새콤달콤한 파절임은 고기의 기름진 맛을 잡아주고 감칠맛은 살려줘 좋은 궁합을 이룬다.  
  
▲위치: 제주 서귀포 중앙로59번길 5 ▲영업시간: 매일 11:30 – 00:00 ▲가격: 제주산 오겹살(200g) 1만5000원, 볶음밥 2000원 ▲후기(식신 오디사세요): 오겹살과 볶음밥 메뉴만 있는 곳! 원래 단일 메뉴인 곳이 맛집이다라고 생각하는데 역시나 여기도 적중했어요. 고기 밑에 감자, 양파 등을 놓고 같이 익히면 흘러나오는 기름의 맛이 더해져 은근 별미에요. 볶음밥도 간도 딱 알맞고 든든하게 마무리하기 좋아요!  
  
◇ 제주식 순대의 전하는 녹진한 맛, 동문시장 ‘광명식당’  
  
제주 동문시장에서 대를 이어오며 수십년의 전통을 지켜오고 있는 ‘광명식당’. 돼지 창자로 선보이는 제주식 순대의 정석을 맛볼 수 있는 곳이다. 대표 메뉴 ‘찹쌀 순대’는 달래, 부추, 찹쌀, 선지, 내장 등 약 10가지가 넘는 재료로 속을 채운다. 돼지 창자를 여러 번 헹구는 과정을 거쳐 잡내를 최소화한 순대는, 묵직하면서도 혀를 진득하게 감싸는 녹진한 맛이 일품이다. 함께 제공되는 초장은 순대 특유의 느끼함을 잡아주고 뒷맛을 깔끔하게 해줘 곁들여 먹어도 좋다. 뜨끈뜨끈한 국물에 큼직한 순대와 여러 부속 부위를 넉넉하게 담겨 나오는 ‘국밥’도 식사 메뉴로 즐겨 찾는다.  
  
▲위치: 제주 제주 동문로4길 9 ▲영업시간: 매일 11:00 – 18:00 ▲가격: 찹쌀 순대 2만원, 국밥 7000원 ▲후기(식신 슈가예스플리즈): 순댓국으로 시작했다가 안에 들어있는 순대가 너무 맛있어서 순대를 따로 주문했어요. 제주도 스타일로 만들어서 그런지 몇 점만 먹어도 속이 꽉 차는 느낌이고 술안주로도 좋아요.  
  
◇ 촉촉한 육즙을 살려낸 안심 돈가스, 제주시 ‘쿠쿠아림’  
  
‘쿠쿠아림’은 르코르동 블루를 수료하고 호주, 프랑스 등의 국가에서 다양한 경력을 쌓은 셰프가 운영하는 곳이다. 차분한 느낌을 주는 블랙톤의 인테리어와 매장 벽면을 빼곡하게 채우고 있는 와인병이 고급스러운 분위기를 물씬 자아낸다. 대표 메뉴는 두툼한 제주산 돼지고기 안심을 자르지 않고 통으로 익혀 나오는 ‘쿠쿠아림 돈까스’. 안심을 미디움 웰던으로 익혀 촉촉한 육즙을 잡아내는 것과 동시에 부드러운 식감을 최대화한 점이 특징이다. 소스는 새콤한 감칠맛이 살아있는 데미그라스 소스와 고소한 크림 소스 중 선택할 수 있다. 커피, 티, 주스 등의 음료와 디저트 메뉴도 판매하고 있어 식사 후 티타임을 즐기기 좋다.  
  
▲위치: 제주 제주 아란2길 38 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:00, B/T 15:30 – 17:30, 임시 휴무 시 SNS 공지 ▲가격: 쿠쿠아림 돈까스 1만5000원, 쿠쿠아림 크림돈까스 1만5000원 ▲후기(식신 분홍토끼저금통): 돈가스가 맛있다고 해서 먹었는데 지금까지 먹어 본 안심 돈가스 중 가장 살살 녹았던 것 같요. 플레이팅 자체도 이쁘고 튀김옷이 두껍지 않아서 느끼하지도 않아 한 조각도 남기지 않고 다 먹었어요!

