**[맛집] 한식 파인 다이닝 BEST 5**

(133화) 청담동 ‘익스퀴진’, 한남동 ‘소설한남’, 종로 ‘암소서울’, 해방촌 ‘소울다이닝’, 도산공원 ‘옳음(OLH EUM)’

2020.01.04 00:10

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1359642&fbclid=IwAR3lfAEofEKU2b8MYh1O-T0T9dIACUIGTQa9VSInVM4lwFidzIM7Jx4eflQ>

2019년의 아쉬움을 뒤로 하고 2020년의 희망찬 새해가 밝았다. 새해는 연말에 만나지 못했던 사람들과 만나며 새로운 계획을 세우기 좋은 시기이다. 매일매일 새로워지는 나날만큼 한식의 변신이 점점 다양해지고 있다. 한식 재료를 기반으로 프렌치 또는 이탈리안 요리 스타일과 결합된 퓨전 다이닝이 하나둘 늘어나고 있다. 쉐프들이 수년간 쌓아온 경험을 바탕으로 철학과 창의력을 녹여낸 음식은 요리를 넘어 하나의 작품으로 인정받고 있다. 최근 새롭게 생겨나는 한식 파인 다이닝 레스토랑은 한식의 기본에 충실하면서도 개성 가득한 조리 방법으로 새로운 트렌드를 만들어 나가고 있다. 신선한 제철 재료는 기본! 지금까지 경험해보지 못했던 신선한 한식 파인 다이닝의 세계로 떠나보자.  
  
한국을 대표하는 최고의 요리를 선보이는 모던 한식 파인다이닝 맛집으로는 청담동 밍글스, 서래마을 스와니예, 청담동 정식당, 압구정 권숙수, 회현 제로컴플렉스, 청담동 도사바이백승욱, 신라호텔 라연, 삼청동 다이닝인스페이스, 남산 페스타바이민구, 후암동 품 서울, 시청 주옥, 청담동 익스퀴진, 창성동 온지음, 서래마을 테이블포포, 도곡동 이수부, 여의도 곳간, 한남동 소설한남, 한남동 모수, 도산공원 가온, 도산공원 본태, 청담동 무오키(MUOKI), 도산공원 옳음(OLH EUM), 도산공원 규반, 해방촌 소울다이닝, 이태원 시화담 파인다이닝, 가회동 두레유, 이태원 레스토랑 오늘, 도산공원 민스키친, 잠실 비채나, 압구정 이십사절기, 성수 도믹스, 종로 암소서울 등이 유명하다. 최고의 한식의 미를 보여주는 모던 한식 파인 다이닝 새로운 신흥 강자 BEST 5를 소개한다.  
  
◇ 싱싱한 재료로 탄생한 독창적인 요리, 청담동 ‘익스퀴진’  
  
호주, 캐나다, 미국 등 다양한 나라에서 경력을 쌓은 장경원 오너 셰프가 운영하는 ‘익스퀴진’. 레스토랑에서 직접 재배한 허브와 산지 직거래로 공수한 재료들로 독창적인 요리를 선보인다. 고객과의 소통을 위해 서버를 따로 두지 않고, 셰프가 직접 음식 서빙과 함께 설명을 해줘 더욱 깊이 있는 식사를 즐길 수 있다. 대표 메뉴 ‘디너 코스’는 입맛 살려주는 5가지 스낵을 시작으로 제철 과일, 시금치, 감자, 보리를 이용한 요리와 스테이크, 후식의 순서대로 제공된다. 알알이 흩어지는 보리의 식감이 매력적인 리조또와 촉촉한 육즙을 자랑하는 스테이크가 코스 요리 중 가장 많은 사랑을 받고 있다.  
  
▲위치: 서울 강남구 삼성로140길 6 ▲영업시간: 매일 12:00 – 22:00, B/T 15:00 – 18:00 ▲가격: 런치 코스 5만5000원, 디너 코스 11만원 ▲후기(식신 영란김921025): 왁스로 실링된 메뉴부터 너무 감성적이에요. 특별한 날 파인 다이닝을 종종 가는데 여기는 정말 나오는 플레이팅 부터 예뻐 마음에 들었어요. 분위기도 좋아서 정말 데이트하거나 기념일에 가기 딱 좋은 것 같아요.   
  
◇ 눈이 즐거운 고급스러운 분위기, 한남동 ‘소설한남’  
  
‘소설한남’은 ‘품서울’의 오픈 멤버이자 ‘모수서울’에서 수셰프로 지냈던 엄태철 셰프의 요리를 만나볼 수 있는 곳이다. 깔끔하게 화이트 톤으로 꾸민 매장 내부는 예술 작품들이 곳곳에 놓여 있어 마치 갤러리 같은 분위기를 자아낸다. 대표 메뉴는 광어회를 시작으로 임자수탕, 튀김 요리, 어만두, 전복밥, 옥돔구이, 입가심, 채끝 스테이크, 후식의 구성으로 이루어져 있는 ‘디너 코스’. 특히 ‘광어회’는 김 장아찌, 청국장과 묵은지, 사과 샐러드를 곁들인 세 가지가 나오는데 각각의 다른 풍미와 맛으로 식욕을 자극하며 코스의 시작을 알린다. 음식의 맛을 더욱 살려줄 전통주 페어링 서비스도 이용할 수 있으니 참고할 것.   
  
▲위치: 서울 용산구 한남대로20길 21-18 지하1층 ▲영업시간: 매일 12:00 – 22:00, B/T 15:00 – 18:00, 일요일 휴무 ▲가격: 런치 코스 7만원, 디너 코스 13만원 ▲후기(식신 나만꿀피부♡): 매장 인테리어도 그렇고 식기, 메뉴판 하나하나 한식 느낌을 잘 살린 것 같아서 더 좋더라구요. 디너 코스로 먹었는데 광어회 하나로 이렇게 다양한 맛을 낼 수 있나? 신기했어요. 부모님도 매우 만족하셔서 흡족스러운 식사였습니다.   
  
◇ 우리나라 명인들과 협업으로 탄생한, 종로 ‘암소서울’  
  
조선 시대에 기록된 선조들의 고서를 바탕으로, 양반과 사대부 종가 가문들의 메뉴를 재현하는 ‘암소서울’. 우리나라를 대표하는 명인들이 만든 맥된장, 맥간장, 맥고추장, 엿, 한과 등을 기반으로 수준 높은 음식을 펼친다. 음식을 주문하면 코스 요리에 사용될 재료들을 화려한 자개장 안에 담아 보여주는데, 눈으로 직접 싱싱함을 확인할 수 있어 식사 전 기대감을 한층 높여준다. 메뉴는 구성에 따라 런치와 디너 각각 2개씩 준비되어 있으며 메인 요리에는 24개월 전후의 미경산 한우 암소를 이용한다. 한우는 미디움 레어로 익혀 나오며 함께 제공되는 미니 화로에 원하는 굽기로 구워 먹으면 된다.  
  
▲위치: 서울 종로구 새문안로 76 콘코디언빌딩 B1 ▲영업시간: 매일 11:00 – 23:00, B/T 15:00 – 17:00 ▲가격: 런치 뎜심 一 4만5000원, 디너 반가코스 8만9000원 ▲후기(식신 진라면신라면): 새롭게 오픈한 분위기가 너무 좋은 한식 파인다이닝. 우리가 예약한 곳은 천장이 유리로 되어 있어서 비주얼이 너무 좋았어요. 한식의 신세계를 보여주는 음식은 지금까지 먹어 보지 못했던 색다른 경험을 선사하네요.  
  
◇ 눈과 입으로 동시에 즐기는, 해방촌 ‘소울다이닝’  
  
‘소울다이닝’은 반포동 ‘스와니예’의 오픈 멤버로 문을 열고 방배동 ‘도우룸’의 헤드셰프로 있었던 윤대현 셰프가 아내 김희은 셰프와 함께 이끄는 공간이다. 컨템포러리 퀴진을 기반으로 다양한 한식 메뉴를 개성 넘치는 방식으로 풀어낸다. 대표 메뉴 ‘디너 코스’는 핑거 푸드로 제공되는 애호박 타르트의 싱그러운 색감과 진한 풍미가 눈과 입을 동시에 만족시켜준다. 이어서 고등어회, 물회, 감자전, 생선요리, 메인, 국수, 디저트가 차례대로 나온다. 특히 김을 이용한 아이스크림과 트러플이 올라간 빙수 등 독특한 디저트 라인이 돋보인다. 메인 기본은 오리 보쌈이 제공되며 추가 금액을 지불하고 한우 채끝 스테이크로 변경할 수 있으니 참고할 것.  
  
▲위치: 서울 서초구 남부순환로 2407 ▲영업시간: 매일 12:00 – 22:30, B/T 15:00 – 18:00, 월요일 휴무 ▲가격: 런치 코스 5만8000원, 디너 코스 8만8000원 ▲후기(식신 일자눈썹): 부부가 함께 운영하셔서 그런지 호흡이 정말 좋더라구요. 핑거 푸드로 나오는 애호박은 처음에 비주얼에 한 번 맛에 두 번 놀랐어요. 메인은 친구랑 오리랑 스테이크 각각 1개씩 먹었는데 둘다 넘 맛있었어요.  
  
◇ 제철 재료로 담아낸 계절의 맛, 도산공원 ‘옳음(OLH EUM)’  
  
르꼬르동 블루를 수료한 뒤, 호주, 일본, 영국 등 세계 각국의 레스토랑에서 요리를 배운 서호영 셰프가 문을 연 ‘옳음(OLH EUM)’. 재료 본연의 맛과 풍미가 살아있는 음식을 추구하여 전체적으로 간이 자극적이지 않은 점이 특징이다. 메뉴는 단품 없이 코스로만 준비되어 있으며 제철 재료를 이용하여 계절의 맛을 담아내고자 한다. 인기 메뉴는 카펠리니 면 위로 캐비어, 홍새우, 송어알, 토하젓, 우니 등의 토핑이 듬뿍 올라간 ‘새우 성게장과 육젓으로 맛을 낸 비빔면’. 얇은 면 사이사이 스며든 녹진한 소스와 갖은 재료들이 어우러지며 짙은 바다 내음을 선사한다.  
  
▲위치: 서울 강남구 압구정로46길 51 ▲영업시간: 매일 12:00 – 22:00, B/T 15:00 – 18:00 ▲가격: 옳음 오찬 6만5000원, 옳음 정찬 15만원 ▲후기(식신 5린지♥): 완전 인생 파인 다이닝 레스토랑! 음식에 대해 설명 듣는 재미도 있고 특히 비빔면은 집에 와서 또 생각 날 정도로 맛있어요. 각각 재료들의 맛있는 조합을 참 잘 찾아내신 것 같아요.

