**[맛집] 햇살 머금은 풍요로움과 색다른 미향, 한남동 내추럴 와인 레스토랑 BEST 5**

(148화) 한남동 ‘komad’, 한남동 ‘오르조 애프터8’, 한남동 ‘뮤땅’, 한남동 ‘부토’, 한남동 ‘오만지아’

2020.04.18 00:05

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1382126>

요즘 술 맛 좀 안다는 미식가들 사이에서 뜨거운 인기를 자랑하는 ‘내추럴 와인’. 내추럴 와인은 기존 와인과 달리 만들어지는 과정에서 화학적인 성분을 첨가하지 않고 사람을 손길을 최소화한 와인을 의미한다. 적당한 무게감과 기분 좋은 산미 덕에 많은 매니아층이 생겨나며 내추럴 와인을 전문적으로 취급하는 레스토랑과 바들이 하나 둘 늘어나고 있다. 특히 각국의 대사관들이 밀집해, 한국적이면서도 이국적인 분위기를 동시에 느낄 수 있어 미식의 1번지로 불리는 ‘한남동’에 늦은 시간까지 술을 한잔 기울일 수 있는 와인 레스토랑이 속속 생겨나고 있다. 산지의 싱싱함을 그대로 살린 해산물 요리부터 한식과 유럽식으로 풀어내는 다채로운 메뉴까지 선보이며 내추럴 와인의 맛을 한층 살려주고 있다. 햇살 머금은 풍요로움과 색다른 미향, 한남동 내추럴 와인 신상 레스토랑 BEST 5를 만나보자.  
  
한남동 맛집으로는 마렘마, IL CHIASSO, 오스테리아오르조, 모수, 소수, 더훈, 파스타프레스카, 휴135, 메종앙티브, 쥬에, 라샌독오스테리아, 오만지아, 세컨드키친, 부첼리하우스, 라페름, 소설한남, 그랜드하얏트서울 테판, 그랜드하얏트서울 테라스, 그랜드하얏트서울 스테이크하우스, 그랜드하얏트서울 카우리, 타르틴베이커리서울, 한남북엇국, 부자피자, 나리의집, 이십사절기, 시화담, mishmash, 부토, 뮤땅, 코로비아, 엘초코 데 떼레노, 푸에고, 보르고한남, 오르조 애프터8, 코마드, 소와나, 미니마이즈, 한와담, 로얄맨션, 웨스턴차이나, 스시쵸우, 스시고코로, 유엔가든, 한남소관, 패션5, 텅앤그루브조인트, 방울과꼬막, 소꿉, 한와담블랙, 그랑아무르, 일호식, 제주식당, 동아냉면, 에피세리꼴라주, 교양식사, 다운타우너, 한남동한방통닭, 아티장베이커스, 바다식당, 윤세영식당, 팬케익오리지널스토리, 글래머러스 펭귄, 스시아메, 모이, 바나나그릴, 두에꼬제, 알프키친, 세미계, DOTZ, 소이연남, KEEM HANNAM, 강가네맷돌빈대떡, JARI, 이태원우육미엔, 레드문, 33apartment, 뇨끼바, 마음과마음, 파르크, 피에세, 샐러드셀러, 오토, KEEM, 산수화티하우스, 오지힐, 마농트로포, 파이프그라운드, 올드페리도넛, 치즈플로, 마리또에몰리에, 24시뼈다귀감자탕, 카미소리, Gongi, 사유, 써니브레드, 카오카무, 창화당 한남동, 아러바우트, 아노브, 제이엘디저트바, 슈퍼막셰 바이 에피세리꼴라주, 빅라이츠 등이 유명하다.  
  
◇ 농후하게 입안을 감싸는 고등어의 풍미, 한남동 ‘komad’  
  
‘komad’는 스웨덴과 홍콩에서 경력을 쌓은 고경표 오너 셰프가 올해 새롭게 문을 연 노르딕 유러피안 다이닝이다. 가죽과 나무를 이용하여 꾸민 매장 내부는 아늑하면서도 고급스러운 분위기를 동시에 느낄 수 있다. 대표 메뉴는 숯에서 훈연으로 익힌 고등어의 살을 된장과 크림 프레슈로 뭉친 뒤, 딜 파우더와 유자 소스를 올려 마무리한 ‘Smoked Mackerel Pate’. 입안을 농후하게 감싸는 고등어의 풍미에 딜의 쌉싸름함과 유자의 새콤한 맛이 어우러지며 복합적인 맛을 느낄 수 있다. 함께 제공되는 스웨덴 전통 빵 크네케브뢰드를 곁들여 바삭한 식감을 더해도 좋다.  
  
▲위치: 서울 용산구 대사관로31길 20 2층 ▲영업시간: 매일 18:30 – 00:00, 일, 월요일 휴무 ▲가격: Smoked Mackerel Pate 2만3000원, 63.5℃ Oyster 7000원▲후기(식신 다함께쿵차차): 처음에 단품으로 먹었다가 음식이 맛있어 두 번째 방문에는 코스로 먹었어요. 고등어 파테 요리가 인상적이었는데 고등어가 가진 장점을 잘 풀어낸 맛이고 짭조름하면서도 부드러워 와인 안주로 딱 좋았어요.  
  
◇ 어둑한 조명이 더하는 감성, 한남동 ‘오르조 애프터8’  
  
이탈리안 레스토랑 ‘오스테리아 오르조’의 세컨 브랜드로 운영하는 ‘오르조 애프터8’. 어둑한 조명 속, 아치형 창문과 술병과 와인잔으로 채워진 진열장이 어우러지며 로맨틱한 분위기를 자아낸다. 얇게 저민 한우 안심에 루콜라와 카라멜라이징한 견과류를 올려 한 입 크기로 썰어 먹는 ‘투뿔 한우 안심 카르파치오’는 입맛을 돋워주는 에피타이저로 인기를 끌고 있다. 대표 메뉴 ‘양 라구 파스타’는 토마토 페이스트 베이스로 만든 라구 소스에 24시간 동안 푹 끓인 양 어깻살을 곁들였다. 부드럽게 씹히는 양고기에 잘게 다져진 고수가 은은한 풍미를 더한다. 타야린 생면을 이용하여 얇은 면발 사이사이 소스가 깊숙하게 스며든 점이 특징이다.  
  
▲위치: 서울 용산구 독서당로 81-1 2층 ▲영업시간: 매일 18:00 – 01:00, 일, 월요일 휴무 ▲가격: 양 라구 파스타 2만7000원, 투뿔 한우 안심 카르파치오 2만8000원 ▲후기(식신 하마무): 오스테리아 오르조의 음식을 늦게까지도 먹을 수 있는 점이 가장 좋은 것 같아요. 항상 처음은 카르파치오로 시작해서 양 라구 파스타로 이어지는데 정말 소스가 맛있어서 남은 양념까지 싹싹 긁어먹고 싶은 맛이에요.  
  
◇ 제철 재료로 선보이는 계절의 맛, 한남동 ‘뮤땅’  
  
‘뮤땅’은 제철 재료로 선보이는 프렌치 디쉬와 와인을 합리적인 가격으로 즐길 수 있는 곳이다. 산청 흑돼지, 제주 유정란, 태안 굴 등 산지에서 공수한 싱싱한 식재료로 계절의 맛을 담아내고자 한다. 음식에 들어가는 재료로 메뉴명을 지은 점이 인상적이다. 지금 시즌에는 부드럽게 익힌 오리고기 가슴살에 군고구마 퓌레와 발효 당근을 곁들인 ‘포천 오리 가슴살, 군고구마, 발효 당근’이 대표 메뉴다. 두툼하게 썰어 육즙과 씹는 맛이 살아있는 오리 가슴살과 달달한 군고구마 퓌레의 조화가 일품이다. 소금물에 살짝 절여 숯에 구운 당근은 피클처럼 산뜻한 맛이 고기의 기름진 맛을 잡아주며 조화롭게 어울린다.  
  
▲위치: 서울 용산구 이태원로54길 68 지하 1층 ▲영업시간: 매일 18:00 – 00:00, 일, 월요일 휴무 ▲가격: 포천 오리가슴살, 군고구마, 발효 당근 2만2000원, 1++ 금천 보리소 홍두깨살 타르타르, 양송이버섯 퓨레, 현미튀일 1만5000원 ▲후기(식신 발꼬락양말): 메뉴명만 보면 뭐가 들어가는 다 알 수 있어서 주문할 때 편하더라구요. 여기 가면 꼭 먹어야 한다는 오리요리를 시켰는데 진짜 지금까지 먹어본 오리 요리 중 가장 맛있었어요 ㅠ\_ㅠ! 직접 만든다고 하신 잠봉도 빵이랑 같이 먹으면 와인이 술술 넘어가요!  
  
◇ 독창적인 한식 퓨전 요리를 맛볼 수 있는, 한남동 ‘부토’  
  
황토색으로 칠해진 건물 외벽과 내부가 마치 찜질방의 황토방에 온 것 같은 느낌을 주는 ‘부토’. 좋은 재료는 흙에서 온다는 신념을 지닌 임희원 셰프가 한식 기반으로 풀어내는 독창적인 요리를 만나볼 수 있다. 대표 메뉴 ‘베지테리안 사시미’는 비트, 아보카도, 흰목이버섯 등 6가지의 채소를 정갈하게 썰어 김, 간장과 함께 손님상에 올린다. 특히 구운 김에 아보카도와 비트를 올려 간장에 찍어 먹는 조합은 참치회를 먹는 것 같은 맛과 식감을 느낄 수 있어 많은 인기를 끌고 있다. 매장에 있는 손님들의 주문이 모이면 조리를 시작하는 ‘솥밥’도 매일매일 종류가 달라져 맛보는 재미가 있다.  
  
▲위치: 서울 용산구 한남대로27가길 32 ▲영업시간: 평일 18:30 – 01:00, 금, 토요일 18:30 – 02:00, 일요일 휴무 ▲가격: 베지테리안 사시미 2만5000원, 가지 멘보샤 1만9000원 ▲후기(식신 수원시청앞돼지): 정말 무겁지 않고 가볍지만 맛있는 안주를 먹고 싶을 때 좋았던 베지테리안 사시미! 정말 횟감처럼 잘 썰려 나오는 비주얼도 인상적이었고 맛있게 먹는 방법도 셰프님이 친절하게 알려주셔서 좋았어요.  
  
◇ 싱싱한 바다를 담아낸 한 접시, 한남동 ‘오만지아’  
  
‘오만지아’는 2018년부터 2020년까지 3년 연속 미쉐린 가이드에 선정된 이탈리안 레스토랑이다. 매장 내부는 2인용 자리부터 단체석, 테라스석까지 다양한 공간으로 이루어져 있다. 대표 메뉴는 고성, 통영, 울진에서 직접 공수한 해산물로 바다의 향을 담아낸 ‘Mare misti’. 각각의 해산물들은 생으로 썰어 레몬즙을 뿌려 즐기는 카르파치오부터 소금과 허브로 살짝 절여낸 글라브락스, 매혹적인 풍미를 입힌 훈연 등 재료마다 본연의 맛을 최대한 즐길 수 있는 방식으로 조리하여 준비된다. 해산물은 고동, 문어, 가리비, 줄전갱이, 연어, 새우 등의 종류로 6가지가 준비되며 매장의 수급 상황에 따라 구성은 변경될 수 있다.  
  
▲위치: 서울 용산구 유엔빌리지길14 ▲영업시간: 매일 12:00 – 01:00, B/T 15::00 – 18:00 ▲가격: Mare misti 6만3000원, Bottarga Sardinia 3만9000원 ▲후기(식신 과자는홈런볼): Mare misti는 비주얼에 한 번 맛에 두 번 반한 메뉴인데 해산물 종류가 다양해서 골라 먹는 재미가 있구요. 화이트 와인을 좋아하는데 정말 딱 잘 어울리는 메뉴였어요. 너무 맛있게 먹어서 다음에는 맛있다는 파스타도 꼭 먹어보려고요!

