**[맛집] 혀끝에 녹아드는 찰진 속살! '마성의 대방어 맛집'**

2018.11.11  09:52:06

<http://m.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1246390&fbclid=IwAR1xPdJXnxpQIoa1Y2kB7FXB_-nbj4iQi6R6SIkMy2tXYDJ4OJvIK-Qg5Bk#cb>

겨울 전령이라 불리는 ‘방어’는 11월부터 2월이면 최상의 맛을 내는 겨울철 대표 생선이다. 작은 방어는 약 2~4kg, 큰 대형 방어는 5~8kg에 이른다. 방어는 일반적인 생선과 달리 크면 클수록 맛이 좋으며 참치처럼 다양한 맛을 즐길 수 있다. 두툼하게 썰어낸 대방어는 쫀득한 식감은 물론 담백하면서도 기름진 풍미가 일품이다. 김, 무순, 신 김치 등을 곁들여 취향대로 즐길 수도 있다. 찬바람이 반가운 이유 중 하나! 겨울철에만 즐길 수 있는 대방어를 만나보자.

대방어 맛집으로는 서울 연남동 바다회사랑, 종로 싱싱해물나라, 논현동 보물섬, 석계 남해바다마차, 홍대 21세기우리바다수산, 이수 바다해물포차, 강남 보물섬, 제주 회양과국수군, 마라도횟집, 부두식당, 항구식당, 만선식당, 마라도990스시, 미영이네, 부산 우리포차, 울산 사량도자연산횟집 등이 유명하다. 혀끝에 녹아드는 찰진 식감! 마성의 대방어 맛집을 소개한다.

◇숙성된 부드러운 방어회, 연남동 ‘바다회사랑’

방어 철이 되면 길어지는 웨이팅으로 방어회의 성지라고 불리는 연남동의 '바다회사랑'. 분홍빛으로 도톰하게 썰려 나오는 '대방어'가 대표 메뉴다. 이 집의 방어회는 직접 해체한 후 다양한 부위를 고루 담아서 제공된다. 방어에 레몬을 뿌려 비린내를 한번 잡아주는 점이 특징. 함께 제공되는 날치알 밥에 방어를 올려 초밥으로 즐기는 방법, 김과 무순을 올려 먹는 방법, 씻은 김치를 올려 삼합으로 먹는 방법 등 각자의 취향에 따라 방어를 마음껏 즐길 수 있다. 특히 김치와 방어를 곁들여 먹으면 방어 특유의 기름과 상큼한 신 김치가 어우러져 별미다. 연어회와 함께 나오는 '대방어+연어' 메뉴도 인기가 많다. 식사 시간은 2시간으로 제한되어 있으니 참고할 것. 웨이팅이 길 수 있다. 10분 거리에 2호점이 위치해 있다. 날치알 초밥은 1회 추가 시에는 무료, 그 이후에는 추가 비용이 발생한다.

close

▲위치: 서울 마포구 동교로27길 60 ▲영업시간: 월 - 토요일 14:30 - 01:00, 일요일 14:30 - 23:00 ▲가격: 방어회(2인) 5만5000원, 매운탕 7000원 ▲후기(식신 김준규): 방어만큼은 최고의 횟집. 두툼하게 썰어낸 방어가 잘 숙성되어 차지면서도 부드러운 맛을 낸다. 양도 많아 가성비도 좋은 편. 물론 방어뿐 아니라 다른 횟감들도 맛이 좋다. 그래도 역시 방어인지 방어 철에는 기본 웨이팅이 2시간... 포장도 되니 장소만 있다면 포장을 추천.

◇고등어회도 방어회도 일품! 종로 ‘싱싱해물나라’

종각역 부근에 위치한 '싱싱해물나라'는 1호점과 2호점이 서로 마주 보고 있는 곳이다. 인기 메뉴는 '방고회'. 제철 맞은 방어와 고등어를 반씩 구성해 제공되는 메뉴다. 제주도 성산 일출항에 고등어 저장소를 직접 관리하고 있어 횟감에 대한 신선도가 좋다. 물오른 방어는 찰지면서도 서걱거리는 식감을 즐길 수 있다. 김 위에 막장에 찍은 방어회와 새콤달콤한 미나리 무침을 올린 후 쌈을 싸 먹는 것이 팁. 미나리 무침이 입맛을 돋워 줘 처음 방어회를 즐기는 사람도 쉽게 접할 수 있다. 향긋한 깻잎은 방어 특유의 기름진 맛을 깔끔하게 잡아준다. 예약이 가능하니 참고할 것.

▲위치: 서울 종로구 종로14길 3 ▲영업시간: 평일 16:00 - 24:00, 주말 15:00 - 23:00 ▲가격: 대방어(小) 5만원, 활고등어(小) 4만3000원, 방고회(大) 6만5000원 ▲후기(식신 비프커리): 고등어회는 신선한 곳이 아니면 맛보기 힘든데 여기는 신선함이 물씬 느껴져요! 술을 자제해야 하는데, 여기 회랑 안주는 항상 과음을 하게 만드네요. ㅋㅋ

◇계절마다 방문해야 할, 부산 광안리 ‘우리포차’

광안리 시내에서 벗어난 주택가에 위치한 '우리포차'. 제철 해산물로 구성한 메뉴를 즐길 수 있어 사시사철 손님들의 발길이 끊이지 않는 곳이다. 얇지도 두껍지도 않은 적당한 두께로 비교적 길게 썰어낸 '방어회'가 대표 메뉴. 일반적인 세로 썰기 방식뿐 아니라 가로 썰기의 횟감도 제공되어 칼질에 따라 다른 식감을 느낄 수 있다. 매장에서 직접 해체하기 때문에 방어의 희귀 부위를 맛볼 수 있다. 두터운 지방층의 고소함이 입안에서 살살 녹아내린다. 씻어낸 김치와 와사비를 올려 먹는 것이 이곳의 팁. 부위에 따라 꼬들거리거나 쫄깃한 느낌도 즐길 수 있다. 포장이 가능하며 대방어 철에는 오후 3시부터 영업하니 참고할 것.

▲위치: 부산 수영구 장대골로52번길 24 ▲영업시간: 매일 17:00 - 재료 소진 시 마감, 대방어철 15:00 - 재료 소진 시 마감, 두 번째, 네 번째 일요일 휴무 ▲가격: 대방어(小) 3만5000원 ▲후기(식신 빵빠레): 좋았던 것 같다. 대방어의 리얼리 참맛을 느낄 수 있는 광안리에 보석 같은 술집. 우리포차는 제주도에서 대방어의 참맛을 느낀 분이라면 분명 만족할 만한 곳이다.

◇성북구 보물 같은 해산물 전문점, 석계 ‘남해바다마차’

통영, 목포, 울진 등의 위판장에서 경매를 통해 공수한 신선한 해산물들을 판매하는 실내포차 '남해바다마차'. 매일 해산물을 구매하기 때문에 메뉴가 매번 변경된다. 조갯살로 육수를 낸 시원한 미역국이 기본으로 제공된다. 인기 메뉴 '선어회'는 잿방어회와 아나고회, 방어회로 구성되어 있다. 선홍빛 색깔에 적당히 숙성되어 달큰한 감칠맛과 고소함이 나는 방어, 쫀득한 식감이 매력적인 잿방어, 부드럽고 쫄깃한 아나고회를 고루 즐길 수 있다. 촉촉하게 삶아내는 '부채새우' 역시 인기. 녹진하고 쌉쌀한 내장과 탱글탱글한 새우 살이 조화롭게 어우러진다. 매일 준비되는 메뉴는 사장님의 SNS 계정에서 확인할 수 있다.

▲위치: 서울 성북구 한천로78길 71 ▲영업시간: 매일 17:00 - 24:00 ▲가격: 선어회(2인) 5만원, 부채새우(1kg) 6만원 ▲후기(식신 미쓰삼시세끼): 방어회를 드시고 싶으실 때는 무조건 여기 오셔야 합니다?? 홍대에 위치한 모 횟집도 가보고 했지만, 여기가 훨씬 퀄리티 좋고 신선합니다. 무엇보다 배꼽 살이 진짜 푸짐해서 눈치 볼 필요가 전혀 없어요. 방어 머리 구이도 한정되어 있으니 꼭 서두르세요!

◇넉넉한 인심과 찰진 횟감, 홍대 ‘21세기우리바다수산’

‘21세기우리바다수산’은 커다란 수조를 가득 채우는 다양한 생선과 해산물이 먼저 반기는 곳이다. 봄철 도다리, 여름철 민어, 가을철 전어 등 계절 별로 다르게 준비되는 제철 횟감을 즐길 수 있다. 푸짐한 양으로 인근 대학생들도 즐겨 찾는다. 겨울철 인기 메뉴는 정갈하게 썰어낸 ‘대방어’. 잘게 간 얼음 위에 올려 제공되기 때문에 마지막 한 점까지도 선도를 유지한 방어회를 맛볼 수 있다. 회를 주문하면 석화, 소라, 멍게를 담은 작은 접시와 함께 미역국, 부침개, 콘 치즈, 계란찜, 쌈 채소 등 밑반찬이 기본으로 준비된다. 칼칼한 국물 맛이 매력적인 매운탕은 회 손님의 경우 7,000원 추가 시 먹을 수 있다.

▲위치: 서울 마포구 동교로 173 ▲영업시간: 매일 15:00 - 06:00 ▲가격: 대방어(中) 5만원 ▲후기(식신 초밥왕): 먹을 만했어요. 맛있는 녀석들에도 나온 맛집으로 겨울철에는 대방어 맛집으로도 유명한 곳이다. 가격이 저렴하고 싱싱한 회와 해산물을 마음껏 즐길 수 있다. 추천합니다.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201811/1246390_339628_4817.jpg |