**화려한 도심의 천국, 명동의 숨은 맛집**

<http://m.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1157807#_enliple>

명동은 오랜 시간 많은 사람들에게 사랑 받아온 서울의 중심지이자 관광명소다. 주변 남산 타워나 명동 성당 등 관광지가 많은 것은 물론, 볼거리와 놀거리가 밀집되어 있다.

늘어선 상점들과 가까운 백화점, 쇼핑몰 등 쇼핑을 즐기기에도 적합해 외국인들이 꼭 들리는 핫플레이스다. 수십 년 된 노포부터 몇 년 째 SNS를 달구는 브런치 카페까지 국적 불문 다양한 음식점들이 즐비해 있다.

‘하동관’, ‘명동 교자’, ‘보버라운지’, ‘일품향’, ‘딘타이펑’, ‘비꼴로’, ‘란주라미엔’, ‘미성옥’, ‘명동 돈가스’, ‘명동 고로케’, ‘개화’, ‘타지’, ‘향미’, ‘호경전’, ‘고궁’, ‘산동교자’, ‘명동할매낙지’ 등 유명한 맛집들이 많다.

북적북적 많은 사람들 사이, 명동 골목마다 오랜 세월 같은 자리에서 고유의 손맛을 지켜오는 숨은 맛집들이 있다. 화려한 도심의 천국, 명동 골목에 숨어 있는 맛집을 만나 보자.

◇ 정성가득 푸짐한 한 상, 삼호정

명동 뒷골목에 위치한 옛스러운 외관의 ‘삼호정’. 대표 메뉴는 숯불에 구워 먹는 고소하고 짭짤한 맛의 ‘등심 주물럭’. 주문과 동시에 양념에 버무려 나오는 주물럭은 선명한 붉은 색 빛깔을 띤다.

담백하면서도 고소한 고기 본연의 맛을 느끼기 좋다. 위로 볼록 솟은 생김새의 무쇠화로는 ‘삼호정’만의 육즙 가득한 고기 맛을 살려주는 통주물 불판이다. 집에서 먹는 것 같이 정성스럽고 푸짐한 ‘백반’도 인기 메뉴. 매일매일 국과 반찬이 달라진다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 중구 퇴계로 16길 26 ▲영업시간: 평일 11:00 - 21:30 ▲가격: 등심주물럭 3만4000원, 생삼겹살 1만3000원, 가정식 백반 6000원 ▲후기(식신 명율87): 사장님의 인심이 좋으시고 서비스도 많이 주신다. 골목안에 보석 같은 고깃집

◇ 다양한 한치 요리를 한 번에, 회현동 ‘원조 한치’

‘한치 회’부터 ‘한치 숙회’, ‘한치불고기’, ‘한치튀김’까지, 다양한 방법으로 즐길 수 있는 한치 요리 전문점이다.

대표 메뉴는 매콤한 양념에 갖은 채소와 삼겹살을 함께 볶아 먹는 ‘한치불고기’. 골고루 베인 매콤 달콤한 양념에 알맞게 익은 한치의 야들야들하고 부드러운 식감과 불 맛 입은 돼지고기의 쫄깃함이 더해져 밥반찬으로도 안주로도 좋다.

세트 메뉴로 주문하면 깔끔하고 시원한 맛의 ‘아구 맑은탕’까지 푸짐한 식사를 즐길 수 있다. 점심시간에는 단품 메뉴만 주문 가능하다고 하니 참고할 것.  
   
▲위치: 서울 중구 명동 7길 14-5 ▲영업시간: 평일 10:00 - 22:00 ▲가격: 한치회 1만5000원, 한치 불고기 1만5000원 ▲후기(식신 xuper): 지금은 방송도 타고 유명한 맛집이 된 곳, 나에겐 추억과 여전히 맛있게 한 끼 채울 수 있는 곳~!

◇ 찌개 요리의 원조, 명동 ‘금강 섞어찌개’

3대에 걸쳐 운영되고 있는 명동의 찌개 요리 전문점 ‘금강 섞어찌개’. 간판, 계산대 등 오래된 세월을 고스란히 보여주는 매장 곳곳의 소품들로 정감 있는 분위기를 느낄 수 있다. 토속적이고 진득한 국물 맛으로 단골들의 발길이 끊이질 않는 곳이다.

텁텁할 수 있는 양념 맛이지만 배추가 함께 들어가 개운한 끝 맛 마무리된다. 독특한 모양의 밥그릇은 국물에 잘 비벼 먹을 수 있도록 만들어졌다.

라면, 우동 사리부터 소시지, 곱창, 오징어, 참치 등 추가 사리에 따라 취향에 맞게 즐길 수 있다.

▲위치: 서울 중구 명동 7길 20-8 ▲영업시간: 매일 10:00 - 22:30, 연중무휴 ▲가격: 보글보글 섞어찌개, 1만3000원, 곱창 섞어찌개 1만2000원, 잡탕 섞어찌개 1만3000원 ▲후기(식신 고봉민 매니아): 항상가면 밥 한그릇 뚝딱하고 흔적도 없이 찌개를 먹어요. 명동에서 맛집 찾기 힘들었는데, 든든하게 맛있게 먹을 수 있어서 좋았습니다.

◇ 외국인 관광객들에게도 소문난 닭갈비, 명동 ‘은앤정 명동 닭갈비’

을지로입구역 가까이에 위치한 철판 닭갈비 맛집, ‘은앤정 명동 닭갈비’. 외국인 관광객들에게 소문난 닭갈비 맛집이다. 24시간 이상 숙성해 만드는 특제소스와 친환경 무항생제 국내산 닭다리살 만을 이용한 닭갈비 메뉴로 유명하다.

대표 메뉴는 철판 중앙에 모짜렐라 치즈를 수북하게 얹은 ‘치즈 닭갈비’. 닭갈비에 쫀득하고 고소한 모짜렐라 치즈를 듬뿍 곁들여 먹을 수 있다.

반찬으로 제공되는 아삭한 식감의 양배추 피클은 새콤달콤한 맛으로 닭갈비의 풍미를 살려준다. ‘크림 닭갈비’, ‘마늘간장 닭갈비’ 등 새로운 닭갈비 메뉴들도 즐길 수 있다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 중구 명동 7길 19 ▲영업시간: 매일 11:00 - 23:00 ▲가격: 닭갈비: 1만원, 치즈 닭갈비 1만3000원, 크림 닭갈비 1만3000원, 마늘간장 닭갈비 1만3000원 ▲후기(식신 유지밀짱짱): 치즈 닭갈비를 시켰는데 다른 일반 음식점 치즈 닭갈비랑 틀려요 ~ 다 볶아지면 치즈길이 열립니다! 치즈 양이 진짜 많아요!! 막국수도 양이 많아 배가 불러서 맛있지만 아쉽게 남겼어요. 개인적으론 담에 명동 갈 때 한번 더 들리고 싶네요!

◇ 할머니 손맛 그대로, 명동 ‘명동 할머니국수’

1958년 3평 남짓한 작은 국수 집으로 개업한 ‘명동 할머니 국수’는 현재 전국에 곳곳에 프랜차이즈 매장을 가진 국수 요리 전문점이다.

대표 메뉴는 전통 국수 세 가지 메뉴. 깊고 개운한 국물과 쫄깃한 면발이 어우러진 ‘할머니 국수’, 입에 착 감기는 매콤한 양념에 비벼진 ‘비빔국수’, ‘할머니 국수’에 말랑말랑한 두부가 듬뿍 들어가 담백한 맛의 ’두부 국수’다.

저렴한 가격과 푸짐한 양으로 한 끼 식사 하기에 가성비가 좋다. 여름철에만 즐길 수 있는 검은콩 국수, 초계국수 등 다양한 국수 요리와 각종 덮밥 등 식사 요리도 있으니 참고할 것.

▲위치: 서울 중구 명동 9길 17-3 ▲영업시간: 매일 06:00 - 22:00, 명절 휴무 ▲가격: 할머니국수 4000원, 두부 국수 5000원 ▲후기(식신 Florence): 내부는 넓진 않아요 그래도 깨끗한 편이고 본점이라 그런지 사람들이 많았어요 두부국수는 두부가 거의 순두부 같은 느낌이더라고요. 속 안 좋을 때 먹어도 좋을 것 같아요 국물도 정말 딴 거 없이 깔끔한 딱 그 맛이에요. 맛있어요!

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201802/1157807_285232_575.jpg |