



일본식 숯불 닭꼬치구이 문타로



조해인 기자

대학을 갓 졸업하고 1~2년이 지났을 때였다. 학교 축제에 갔다가 갑자기 영하로 떨어진 날씨에 으슬으슬 떨고 있었는데, 교수님께서 일식집으로 데려가 따끈한 정종 한 잔을 사주셨던 기억이 난다.

제사때 올리는 정종 밖에는 별다른 기억이 없는 필자로선, 그 따끈한 도자기잔에 가득찬 정종과 생뽕맛



게 보였던 북어꼬리가 당시 펍 인상적이었다.

그래서 이달의 맛집은 다양한 일본술과 숯불꼬치구이를 맛볼 수 있는 이태원의 '문타로' 다.

내공을 다져온 일본식 선술집 '문타로'

'문타로'는 이태원에 자리한 일본식 선술집으로 최근 몇 년새 일본술이 유행하기 전부터 꽤 유명한 맛집이자 술집으로 유명하다. 외관은 오래된 듯 색바랜 나무 간판에 문타로라고 붓글씨체로 심플하게 적혀 있고, 고급스럽지도, 깨끗하지도 않은 외관을 자랑한다(?).

실내로 들어가면 정사각형 모양의 바(다찌)가 있고, 창가쪽에는 테이블, 안 쪽으로는 다다미방을 마련해 일본풍을 그대로 느끼게 했다. 주점들의 내노라 하는 인테리어에 비해 독특할 것도 없는 그냥 무난한 선술집이지만 들어가는 초입부터 줄을 서서 기다려야 한다는 점에서 웬지 모를 내공이 느껴졌다.

다양한 안주로 맛집으로 부상!

이곳은 일본술인 사케, 맥주와 간단한 안주류를 판매하는 말그대로 선술 집이다. 하지만 어디서고 쉽게 맛볼 수 없는 안주를 고급스런 맛으로 완성 시켜 맛집으로 부상할 정도니 그 맛이 궁금하지 않을 수 없었다. 말그대로 술집이긴 하지만 안주에 더 탐이 나는 맛집이어서 그런지 월요일 저녁이었는데도 줄을 서서 기다려야 했다.

01. 데리야끼소스를 발라 구운 닭껍질과 생양배추
02. 쫄깃쫄깃한 식감이 입맛을 돋우는 대동맥과 염통구이
03. 명란젓의 짭조름한 맛이 고소함을 더하는 명란가슴살, 다릿살파, 염통

닭꼬치가 인기메뉴

이곳의 메뉴는 크게 숯불에 구운 꼬치류, 생선·조개 등 구이류, 사시미류, 튀김류, 오꼬노미야끼 등 다양한 일본 음식을 안주로 제공한다. 그 중



01



02



03

닭꼬치 요리가 인기라고 하는데, 일반 꼬치구이 집에는 하나뿐인 닭꼬치가 이곳에서는 10가지는 돼 보인다.

닭가슴살, 다리살, 날개살은 물론이고 염통, 껍질, 물렁뼈, 근위에 축산전공자로서 가식부위가 맞는지 의문이 드는 대동맥마저도 꼬치구이로 만들고 있었다. 예전에는 닭가슴살 사시미도 판매했다고 하는데, 그 메뉴는 찾아볼 수 없었다.

메뉴당 가격은 2,500원~4,000원선으로 꽤 비싸긴 하지만 5종 세트, 10종 세트로 주문하면 더 저렴하게 먹을 수 있다.

명란가슴살 등 이색메뉴 추천


필자는 명란가슴살, 다릿살파, 염통, 닭껍질, 다릿살 5가지를 맛볼 수 있는 5종 세트를 주문했다.

명란가슴살은 문타로의 가장 유명한 메뉴로 추천메뉴에도 항상 빠지지 않는 베스트 셀러다. 닭가슴살 꼬치구이에 마요네즈를 뿌리고 그 위에 명란젓을 올려 먹는데, 닭가슴살의 담백한 맛에 명란젓의 짭조름하고 고소한 맛이 더해졌다. 닭가슴살에 명란젓을 더했다는 발상자체가 신기하기도 하고, 하얀 닭가슴살 위에 선홍빛의 명란젓이 올려져 시각적으로도 신선해 보였다.

다릿살파는 부드러운 닭다릿살과 굵은 대파를 꼬치구이로 구웠다. 기본양념은 강하지 않지만 익은 파의 향과 달콤한 맛이 닭다릿살에 더해져 육즙이 가득하고 촉촉한 부드러운 안주가 완성됐다. 다릿살은 다릿살만 발라 진한 데리야끼 소스에 구워져 나왔는데, 다릿살파에 비해 짭조름하면서도 달콤해 구미를 당긴다.

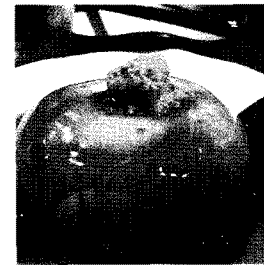
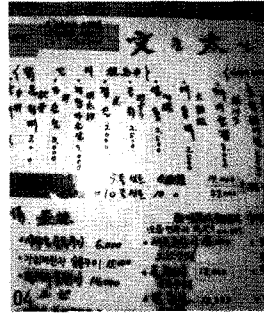
염통은 데리야끼 소스의 달콤한 맛에 기름기 없는 쫄깃쫄깃한 식감이 입맛을 돋우고, 닭껍질은 데리야끼 소스를 발라 구운 뒤 생양배추와 함께 먹으니 느끼함 없이 고소한 맛만 입안에 남았다.

다른 곳에서 식사를 마치고 이곳에 와서 꼬치구이는 5개 밖에 먹지 않았지만, 이 밖에도 다양한 부위의 닭꼬치와 닭튀김 등 다양한 메뉴를 언제고 다시 와서 맛봐야겠다. 그러나 가격대비 양은 많은 편이 아니어서 대식가들의 배를 채우다보면 지갑이 다소 얇아질 수 있겠다.

자리가 별로 없다보니 평일 저녁에는 줄서서 들어가야 한다는 단점이 있다. 

■ 문의 : (02)796-7232

■ 위치 : 지하철 6호선 이태원역 3번 출구 도보 10분



- 04. 이색 메뉴로 가득한 문타로 메뉴판
- 05. 문타로 실내로 들어가면 정사각형 모양의 다찌가 있다.
- 06. 맛있어 보이는 염통, 다릿살
- 07. 후식으로 나온 모찌리도후