



서래마을 핫 플레이스

오리엔탈 스푼

동남아 음식을 전문으로 하는 캐주얼레스토랑, 오리엔탈 스푼.

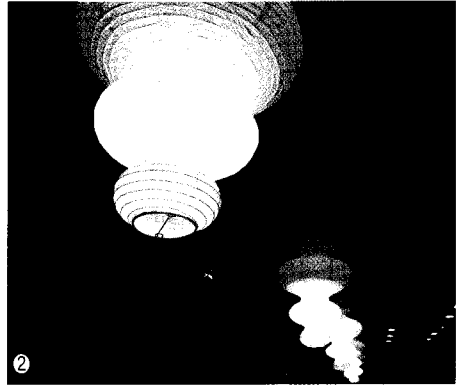
날씨가 추워지는 연말. 친구들과의 약속은 물론, 이색적인 가족모임, 마음 맞는 직장동료와의 회식장소에 딱 맞는 맛있고, 멋있는 레스토랑이다.

2002년 오픈한 오리엔탈 스푼은 동양적인 아름다움과 동양적인 맛을 기치로 강남점으로 시작, 서래마을점 등에 이어



조 해 인 기자

- ① 오리엔탈 스푼 전경
- ② 은은한 조명이 아늑함을 느끼게 한다.
- ③ 모던한 내부 모습



전국 10개 지점에서 많은 사람들이 즐겨찾는 동남아 음식점이 되었다.

쌀을 주재료로 다양한 밥, 쌀로 만든 국수, 요리 등 소화도 잘되며 다이어트에도 효과적인 음식들을 만들어 여성고객의 발걸음은 물론 내노라하는 미식가들에게도 사랑받고 있는데, 다양한 동남아 음식을 맛볼 수 있는 레스토랑으로 각광받고 있다.

동남아 음식 전문 레스토랑

필자가 오리엔탈 스푼을 방문한 날은 매우 추웠던 늦은 저녁. 다소 익살스러운 간판과 이름과는 달리 적당히 어두운 조명으로, 분위기는 아늑했다.

메뉴판을 펼쳐보았을 때 국적·구분 없이 배치된 음식을 보며, 베트남, 태국, 인도네시아 등 여러 나라의 음식들 이름이 순서없이 섞여있어 설명을 듣고 주문을 했다.

그렇게 해서 필자가 주문한 것은 태국식 닭고기 카레와 볶음밥인 '카오 팻 파냉 가이', 닭고기와 새우, 계란을 넣은 볶음면 '팟타이', 닭고기와 캐슈넛을 굴소스로 볶은 '까이 팻 맷 마무엥'.

동남아 음식점은 다른 음식점들보다는 닭고기 음식이 매우 많지만 그 음식들 중에서 매운 음식 몇 개를 제외하고 나니 고르기는 쉬웠다.

동남아의 다양한 닭고기 메뉴

제일 먼저 닭고기와 캐슈넛을 굴소스로 볶은 '까이 팻 맷 마무엥' 이 나왔다. 닭고기를 매운 기


름에 튀겨 굴소스로 볶은 음식. 닭고기는 바삭 튀겨져 있고, 양파 등 야채와 캐슈넛을 굴소스로 볶았다. 매운 음식은 아닌데, 태국의 마른 고추와 함께 볶아 간간히 매운맛이 톡 쏜다. 바삭 튀겨진 닭고기는 딱딱한데 캐슈넛과 먹으면 고소하고 부드러움이 배가되어 깊은 맛이 난다. 닭고기와 견과류를 같이 볶는다는 생각은 별로 해 본 적이 없지만, 깔끔하면서도 고소한 맛에 느끼함은 전혀 찾아볼 수 없다.

두 번째 메뉴는 태국식 닭고기 카레와 볶음밥인 '카오 팟 파냉 가이'. 야채와 함께 고슬고슬하게 볶은 밥에 걸쭉한 닭고기 카레를 얹어 먹는 메뉴다. 다양한 향신료 때문에 닭고기 맛이 강하게 나지 않지만, 먹다 보면 부드럽게 익은 닭고기가 쫄득하게 씹히는 맛이 그만이다.

마지막으로 나온 음식은 닭고기, 새우, 계란과 쌀국수를 달콤하게 볶은 '팟타이'. 팟타이는 태국의 대표적인 전통 음식으로 전세계적으로 유명하다. 닭고기 등 재료들을 부드럽고 달콤하게 볶아서 아이들도 무난하게 먹을 수 있고, 각종 재료에서 우러나온 수분이 쌀국수에 배어 감칠맛을 더한다.

정통의 맛을 소개하기 위한 노력

베트남 쌀국수 음식점이나 보통의 태국 음식들보다 한 단계 업그레이드 된 맛의 오리엔탈 스푼. 이곳도 체인점이지만, 맛 만큼은 획일화 되지 않은 맛을 자랑한다. 그 이유가 현지에서의 재료 공수, 현지 경험이 풍부한 chef의 노력이라는데, 맛에 대한 노력에 아낌없는 박수를 보내고 싶을 정도.

이곳은 음식맛과 더불어 미려한 내부 인테리어도 한 몫을 한다. 넓은 공간은 아니지만, 독특한 인테리어를 통해 넓어 보이고, 동남아 음식을 팔면서도 인테리어는 상당히 모던하고 도시적이다. 낮은 조도의 조명으로 아늑한 분위기를 연출한다. 

- 식사류 : 13,000~15,000원대
- 서울 서초구 반포동 88-5 (T.02-591-0916)
- 홈페이지 : www.orientalspoon.com



닭고기와 캐슈넛을 굴소스로 볶은 '카이 팟 팻 마무앙'



태국식 닭고기 카레 볶음밥 '카오 팟 파냉 가이'



태국의 대표적인 전통 음식 '팟타이'



닭고기와 각종 재료들을 부드럽고 달콤하게 볶은 팟타이