

최대메뉴 vs 단일메뉴 (많거나 혹은 하나거나)



임 예 진
Let's PR

어느 곳을 가더라도 수없이 많이 보이는 닭요리 전문점. 이번호에는 수 많은 닭요리 전문점들 중에서도 다양한 메뉴로 유명하거나, 아님 오직 메뉴 하나에 주력해서 소문난 닭요리 전문점을 소개해보려고 한다.

당신은 수 많은 메뉴들 속에서 메뉴사진과 설명을 꼼꼼히 들여다보며 어떤 것이 맛있을까 고민하는 즐거움을 택할 것인가, 아님 진득하니 하나에만 집중해온 똑심 같은 요리의 참을 택할 것인가.

우리는 다양함으로 승부를 건다!

'닭익는마을' 강남역점



우리나라에서 가장 다양한 닭 요리를 선보인다 자신하는 이 곳! 처음으로 소개할 곳은 전국 곳곳에 있는 '닭익는마을' 들 중에서도 서울 강남역에 위치한 '닭익는마을' 이다.

이 곳의 메뉴는 크게 구이와 꼬치 종류, 식사류로 나눌 수 있는데, 각각의 종류마다 다양한 닭 요리들이

이 준비되어 있어 어떤 요리를 고를지 한참을 고민하게 만든다.

그 수 많은 요리들 중에서 단연 베스트 셀러는 '고추장 불갈비' 이다. 이 요리를 제대로 먹는 방법은 초절임한 쌈무에 지글지글 구워지고 있는 닭 불갈비 한 점과 곁들여져 나온 단호박을 넣어 한 입에 먹는 것이다. 닭고기의 부드러움과 새빨간



닭가슴살 스테이크



고추장 불갈비

양념의 매콤함, 단호박의 달콤함, 쌈무의 새콤함 등 이 네 가지의 환상적인 조합을 맛볼 수 있다.

몸매가 걱정되는 여성들이라면 ‘닭가슴살 스테이크’도 후회 없는 선택이 될 것이다. 담백한 닭 가슴살 위에 양송이 수프가 얹어져 나오는데 고소하고도 부드러운 맛을 느낄 수 있다.

이 곳에서 구이 종류로는 위에서 소개한 ‘고추장 불갈비’와 ‘순살양념갈비’가 가장 인기있는 메뉴이고, 꼬치 종류로는 ‘닭한마리 꼬치’와 ‘명품 꼬치’가 인기 메뉴이다.

이렇게 다양한 메뉴를 선보이면 보통 그 맛의 질은 떨어지기 마련인데 메뉴 하나하나 빼어난 맛을 자랑하는 이유는 바로 본사에서 운영하는 ‘치킨대학’이라는 연구소에서 끊임없

이 메뉴 연구를 하기 때문이다.

고급스럽고도 아늑한 인테리어와 다양하고도 맛있는 닭 요리로 20~30대 여성고객이나 커플들의 만남장소로 안성맞춤이다.

- 위치 : 강남역 7번 출구 시티극장 뒤편 골목
- 전화번호 : (02)518-2718

‘이구나나 델리’ 대학로점



이리저리 어지러운 대학로길, 잘 알려진 동숭아트센터라도 초행길엔 쉽게 찾기 어렵지만 이미 혜화동 인근을 손바닥 안에 훑어보는 사람이라면 ‘아, 거기!’라며 소리치는 그 곳, 바로 ‘이구나나 델리’이다.

9가지에 달하는 다양한 치킨요리, 5,000원대부터 시작하는 부담없는 가격, 직원들의 초록 유니폼보다 더 싱그러운 젊음의 거리 대학로의 잘 알려진 닭 요리집을 소개한다.

치킨정식, 치킨샐러드, 치킨롤, 치킨스파게티, 치킨까스, 치킨타코, 로스트 치킨 등 메뉴들을 살펴보면 역시나 젊은 층이 가장 좋아할 만한 닭 요리들의 집합소이다.

이 곳의 특징을 꼽으라면 바로 가게의 출입



치킨까스



치킨통



치킨샐러드

구 옆에 화덕이 있다는 것인데, 이 화덕에서 나무를 태워 닭고기를 직접 훈제시켜 요리하는 것이 바로 이 곳의 특징이다. 정통 로스트 치킨 전문점을 표방하는 만큼 그 방식 또한 제대로 지키는 것이다.

손님들에게 가장 잘 팔리는 인기 메뉴로는 치킨정식, 치킨샐러드, 로스트 치킨이 있다. 특히 치킨 샐러드는 그 요리를 담고 있는 그릇이 바삭한 튀김으로 만든 그릇이라 매콤하고 담백한 치킨샐러드와 함께 고소한 그릇의

맛(?)까지도 함께 즐길 수 있는 묘미가 있는 메뉴라 할 수 있다.

영업시간은 아침 11시부터 저녁 10시까지이고, 주말 낮 3~4시에 손님이 많다.

- 위치 : 혜화역 2번 출구에서 바로 보이는 오른쪽 골목의 안쪽
- 전화번호 : (02)766-8538

우리는 단 하나로 승부를 건다!

‘원할매 닭 한마리’



양푼에 담긴 닭 한마리

비빔 양념장

종로 5가 신진시장에 가면 특별한 곳이 있다. 바로 닭 한마리 골목이라 불리는 곳이다. 그 중에서도 원조는 바로 이 ‘원할매 닭 한마리’ 집이다.

마치 옛날 70~80년대 드라마 세트장에 온 것 같은 간판을 뒤로하며 가게 안으로 들어서 자리에 앉으니 말 한마디 할 새도 없이 바로 커다란 양푼에 닭 한 마리가 담겨 테이블에 놓여진다. 이 곳의 메뉴는 ‘닭 한마리’ 딱 하나뿐이기 때문이다.

보글보글 육수가 끓어 닭이 익으면 닭고기

를 건져 특별한 비법으로 제조되었다는 양념장과 야채와 함께 먹으면 되는데, 기름기가 쏙 빠져 담백한 닭고기의 속살에 매콤하고도 새콤한 양념장의 조화는 정말 일품이다.

이렇게 먹다가 칼국수 면을 넣어주는데 그냥 끓이면 담백하고도 구수한 닭 육수의 국물 맛을, 양념장을 넣어주면 얼큰한 육수 맛을 즐길 수 있다.

30년간 오직 한 가지 음식만을 만들어 남녀노소 모두에게 사랑 받는 '원할매 닭 한마리집'. 푸근한 주인 할머니의 인상만큼이나 맛도 기분도 모두 만족할 수 있는 곳이다.

- 위치 : 종로5가 5번 출구 종로신진시장
- 전화번호 : (02)2275-9666

'봉추찜닭' 강남 Z●● 002점



한때 우후죽순 생겨났다 사라져버린 찜닭 전문점들 중에서 아직도 굳건히 그 인기를 유지해오고 있는 곳이 있다. 바로 '봉추찜닭'이다. 아직까지도 설, 추석 명절을 빼고는 손님이 매장 밖에서 줄을 선다는 강남역 '봉추찜닭' 점.



이 곳의 메뉴는 '한 마리', '한 마리 반' 이렇다. 즉, 메뉴는 오직 '봉추찜닭' 하나고 그 양에 따라서 주문하면 된다는 이야기다. 이렇게 메뉴 하나만 가지고도 문전성시를 이루는 비결은 바로 철저한 재료관리와 맛의 일관성을 잃지 않으면서도 자주 찾는 손님들을 질리게 하지 않도록 매일매일 색다른 맛을 추구하는 것이다.

먼저 요리가 나오면 밑에 깔린 당면부터 맛을 보아야 한다. 면이 붙어 버리면 그 쫄깃한 맛을 느낄 수 없기 때문이다. 칼국수 가락처럼 두툼하고 쫄깃한 당면을 매콤하고도 짭조름한 찜닭 국물과 함께 먹으면 입맛이 사르르 ~ 그리고 나서 양념이 잘 베인 큼직큼직한 닭고기와 감자를 먹으면 어느새 배가 든든해진다. 혹시 그로도 성이 안 찬다면 공기밥 하나를 시켜 비벼먹으면 OK!

이런 매력 때문에 봉추찜닭 또한 남녀노소가릴 것 없이 좋아할 수 있는 곳이다.

- 위치 : 강남역 7번 출구 점프밀라노 골목
- 전화번호 : (02)565-4593 