



# Delicious Chicken

태국식 중국 요리

## ‘마이 차이나’



조 해인 기자

이태원 해밀턴 호텔 뒷길 맨 끝쪽으로 퓨전 중국음식점 ‘마이 차이나’가 있다. 식당이름에서 보듯이 중국음식이라 생각했는데, 식당 앞에 세워진 메뉴판을 보면 생각이 바뀐다. 태국인지 중국인지 모를 다양한 음식들이 있기 때문이다.

알고 보니 연예인 홍석천씨가 문을 열었다는 태국 요리를 접목시킨 중국 요리 식당이다.

호기심을 안고 ‘마이 차이나’를 찾았다.



- ① 메뉴판
- ② 닭고기볶음밥
- ③ 물컵

## 태국식? 중국식?

이곳은 중식당과 다르다. 주방장도 중국사람이 아닌 태국 사람이다. 타이 향신료 냄새가 나는 중국요리라 기름기가 적고 담백한 맛이 특징이다. 매콤한 소스를 주로 사용해 느끼하지도 않다.

이곳에서 맛보려 했던 요리는 3가지다. 당면을 넣은 매운 샐러드와 닭고기 볶음밥, 그리고 닭고기 튀김요리였는데, 주 메뉴인 닭고기 튀김요리가 주문에서 빠져 버려서 두 가지 음식만을 맛보았다.

이름도 너무 특이해서 제대로 외우지 못했지만, 너무 매콤한 샐러드를 부드러운 볶음밥과 함께 먹었더니 특별한 맛을 느낄 수 있었다.

## 정말 매콤한 샐러드 YAM WOON SEN, 부드러운 닭고기 볶음밥

이 샐러드는 당면과 야채, 해물, 닭고기 등이 들어간 매콤한 샐러드다. 매운 음식을 잘못 먹는데, 이 샐러드는 새콤달콤하고 입을 호~호~ 불어가면서 먹었을 정도로 맛있게 매웠다. 매우면서 시원한 맛이 난다고 할까? 하지만 먹으면 먹을수록 점점 매워지는 맛이났다.

닭고기 볶음밥이 조금만 더 늦게 나왔다면 아마 매운맛을 감당하지 못했을지도 모른다. 이 샐러드는 맵지만 확실히 맛은 시원하다.

닭고기 볶음밥은 처음 보자마자 상당히 양이 작다는 생각 밖에 없었다. 보통 남자들 식사량으로는 많이 부족할 것 같다. 하지만 자장이 아닌 소스로 맛을 내서 참 부드러운 맛이다.



꽤 유명한 중국음식점에서도 볶음밥을 시키면 느끼하기 마련인데, 이곳 닭고기 볶음밥은 계란과 닭고기의 조화로운 맛이 밥과 어우러져 부드러운 맛을 낸다. 게다가 자장을 쓰지 않고 양파 등 야채를 넣은 소스로 맛을 내서 더 색다르다. 소스는 달콤하면서 매콤한데, 매운맛이 강하지는 않다.

이곳 닭고기 볶음밥의 또 하나의 특이한 점은 볶음밥의 맛을 가장 많이 좌우하는 밥이다. 우리나라 쌀도 섞인 것 같고 태국에서 먹는 안남미도 섞인 것 같아서 알아보니 역시 우리나라 쌀과 안남미를 섞어서 만들었다고 한다.

### 이국적인 인테리어도 볼 거리

독특한 실내도 참 이국적이다. 2층으로 올라가는 길가 옆으로 벽화가 이어져 있고 실내로 들어오면 홍석천씨가 중국에서 구해온 등과 가구 그림, 인형, 소품으로 꾸며져 이곳만의 독특한 분위기를 자아내고 있다.

10개를 넘지 않는 아담한 테이블 규모이며 낮이 길어지면서 퇴근 후 테라스에 앉아 맛있는 음식을 먹으며 이태원의 광경을 즐길 수 있다. 🐼

- 메뉴
  - 일품요리 : 1만~2만원 내외
  - 코스메뉴 : 5~10만원(2인기준)
  - 와인 : 3만5000원~7만원
- 위치 : 이태원 해밀톤 호텔 뒷골목
- 영업시간 : 12:00~24:00
- 문의 : 02-749-9287



4 테이블  
5 전경  
6 벽화