



숯불향 가득한 데리야끼 닭고기
만나 데리야끼



조 해인 기자

데리야끼. 어패류를 미림과 간장으로 만든 소스를 발라서 윤기가 나도록 굽는 것. 달콤하고 짭조름하며 고소한 맛이 일품인 일본 요리다.

데리야끼는 일본 선술집에서 맛볼 수 있는 음식이지만, 이 음식을 간단하게 식사로 맛볼 수 있는 음식점이 문을 열었다.



시애틀에서 데리야끼 전문점을 하다가 서울 경리단길에 매장을 오픈한 만나 데리야끼가 바로 그곳.

미국에서 온 데리야끼 전문점

처음 경리단길에 음식점이 생기면 딱 두 가지 경우로 나뉘는데, 첫째는 독특한 맛집이 되거나, 아니면 6개월 이내 문을 닫는 비운을 맞는다. 그래서 외국인들은 물론 맛집 마니아들이라면 경리단길에 생기는 맛집을 주시하기 마련이다.

필자가 자주 지나다니는 길에 언젠가 오픈한 '만나 데리야끼' 라는 음식점은 아주 평범한 간판을 달고 있는 레스토랑이며, 내부 인테리어도 크게 독특할 것이 없는 평범해 보이는 식당이다. 그런데 알고보니, 이 집이 미국 시애틀에서 데리야끼 전문점을 하다가 서울에도 몇 개 매장을 오픈했다고 하는 바로 그 집이란다.

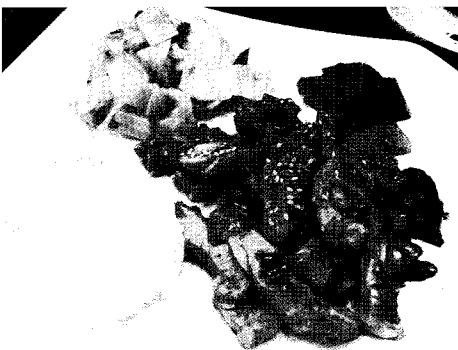
식당 앞에서 들어갈지 말지를 고민하면서 문 앞에서 서성이고 있는데, 식사를 하고 나오시던 노부부 내외가 맛있다고 추천을 한다. 그러나, 약속이 있었던 필자는 다음에 꼭 오리라 마음먹고 그 곳을 점찍어 두었다.

데리야끼 소스와 궁합이 잘 맞는 닭고기

- 01. 데리야끼소스를 발라 구워 훈연향이 가득한 치킨 데리야끼와 양배추볶음
- 02. 새콤하면서도 달콤한 치킨 야끼소바
- 03. 치킨 & 새우 콜비내이션

그 이후 시간을 내어 다시 그 곳을 방문하게 되었다. 메뉴를 보니 고기나 해물을 주재료로 한 밥류가 있었고, 야끼소바, 즉 국수류가 있었다.

필자는 이 집에 온 본래의 목적에 맞게 닭고기에 집중해 치킨 데리야끼와 치킨 야끼소바를 주문했다.



01



02



03

주문을 하고 메뉴를 골똘히 살펴보니, 유난히 치킨메뉴가 많다. 서빙하는 분께 이유를 여쭙어 보니, 미국에서도 이 메뉴를 주로 해왔고, 닭고기가 데리야끼 소스와 잘 어울리기 때문이란단다.

매장내 한쪽 벽면에 크게 인쇄된 만나 데리야끼의 요리 사진을 보고 있는 동안 그 사진 속 메뉴들처럼 달콤하고 짭조름하면서도 숯불구이 맛이 나는 닭고기 데리야끼가 너무도 기대되었다.

새콤, 달콤, 짭조름한 닭고기 데리야끼와 야끼소바


요리되어 나온 치킨 데리야끼는 참 단순해 보였다. 닭고기 데리야끼, 양배추 볶음, 피클, 밥. 꼭 한 접시 분량이 단체급식용 메뉴 또는 도시락 같아 보인다.

우선 데리야끼 소스를 발라 구운 닭고기는 훈연향이 가득하고, 데리야끼 소스 특유의 달콤한 맛이 식욕을 당긴다. 닭고기를 제외하면 제공되는 음식은 아주 평이한 수준이지만, 데리야끼 소스의 향 때문인지 일품요리로 느껴지기에 충분하다.

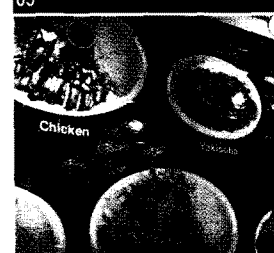
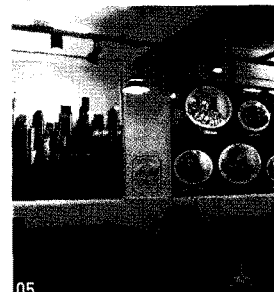
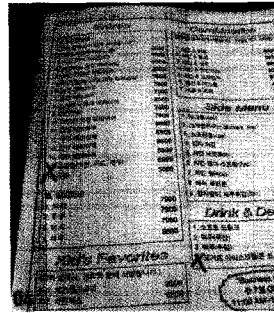
치킨 야끼소바는 조금 더 독특하다. 우리나라 음식에 국수를 볶는 경우가 거의 없어서일까? 닭고기와 풍성한 숙주가 함께 볶아져 나온 야끼소바는 그 양도 풍부하고, 데리야끼 소스를 베이스로 한 새콤하면서도 달콤한 소스가 국수, 숙주, 닭고기와 잘 어우러진 맛이다.

데리야끼 소스가 향기롭고, 아삭한 숙주가 식감을 돋우고, 부드러운 닭고기와 소바가 입안을 즐겁게 한다. 소바는 일본식 국수로 만들어 우리네 국수와는 또다른 느낌이다.

메뉴는 한가지 데리야끼 주요리를 선택하거나 두 가지가 섞인 콤비 메뉴를 선택할 수 있고, 사이드 메뉴, 맥주세트도 있다.

다양한 식재료의 숯불에 구운 듯한 고기의 맛과 풍미가 '만나 데리야끼'의 특징이다. 

■ 문의 : 이태원 02-749-9297, 신사동 02-6080-7543



- 04. 종류가 다양한 만나 데리야끼의 메뉴
- 05. 만나 데리야끼의 내부모습
- 06. 마음먹스러운 데리야끼 요리 사진들이 입맛을 돋운다.
- 06. 만나 데리야끼의 전경