

‘도쿄 사이카보’에서 맛본 따끈한

## 오야코동

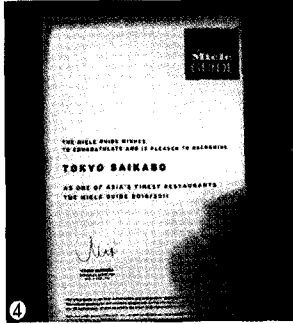
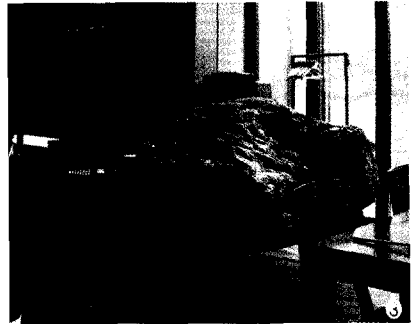
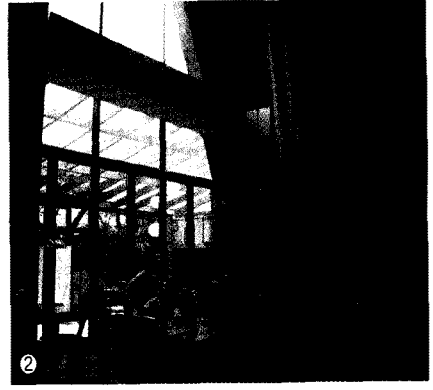
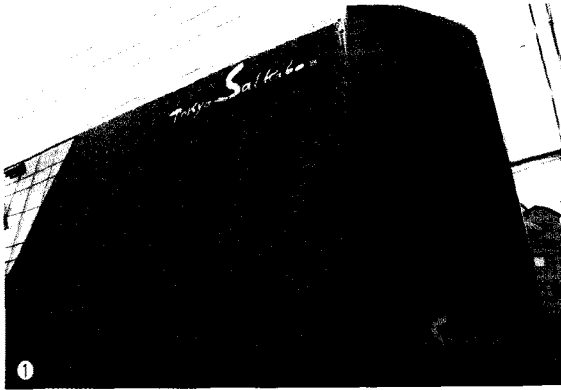
계속되는 폭우, 계속되는 사무실 에어컨 공기가 차게 느껴진다. 어디로 떠나기도 두렵고, 집에만 있자니 지루한 일상이다. 이럴 때 달콤하고 부드럽고 따끈한 음식이 먹고 싶다.

남들 다 가는 휴가를 좀 늦게 가려다 보니, 주말만 되면 ‘무얼 해야 하나’라는 고민과 함께 맛있는 음식을 먹고 호사를 부러보고 싶은 한여름이다.



조 해인 기자

- ① 돌로 지은 외부 모습
- ② 일본의 정취를 나타내는 내부 인테리어가 수려하다.
- ③ 매장안에는 이끼가 낀 큰 돌이 낮게 떠있다.
- ④ 미술랭가이드가 선정한 음식점



이번 닭고기 맛집은 청담동으로 정했다. 청담동에서 유명하다는 고깃집 '새벽집' 바로 옆에 위치한 '도쿄 사이카보'. 일본에서는 20여개의 직영점이 운영되는 음식점인데, 우리나라에 분점을 내게 되었다.

'사이카보'는 '처가방(妻家房)'이라는 뜻이라고 하는데, '아내의 손맛'으로 시작해 붙여진 이름이라고 하니 단아하고 조촐한 일본의 가정식이 기대된다.

### 돌로 지은, 돌로 꾸민 이색 음식점

도쿄 사이카보는 건물 자체가 유명하다. 벽에 철제프레임을 짜고 그 사이에 돌을 집어넣었다. 들어가는 입구도 돌벽이다. 1층 테이블에 자리를 잡고 앉으니 높은 천장과 탁 트인 매장내부가 쾌적하게 느껴진다. 매장안에는 이끼가 낀 큰 돌이 낮게 떠있다. 돌에 이어진 세 가닥의 긴 줄이 천장에서부터 길게 드리워져 돌을 붙잡고 있다. 깔끔하고 군더더기 없는 공간에 여기저기 자리 잡은 큰 사케통과 술병들이 일본의 정취를 자아낸다.

1, 2층은 음식점, 지하 1층은 식료품점으로 되어 있었다. 필자는 주말 늦은 점심을 1층에서 했는데, 2층은 다다미방으로 되어 있어 가족모임, 회식장소로 이용된다고 한다.

### 주문과 동시에 식재료 준비, 조리하는 곳

음식점에 오자마자 일행이 들었던 말은 "예약하셨습니까?"였다. '대부분 손님들이 예약을 하고 방문을 하는건가'라는 생각이 들었는데 음식을 주문한 후 그 이유를 알게 됐다.

보통 음식점에 비해 음식이 나오기까지 시간이 좀 걸린다. 신선한 음식맛을 위해서 주문과 동시에 식재료를 준비하고 조리하기 때문.

그렇지만 손님이 그리 많지 않고, 많은 조리사들이 있음에도 꽤 늦게 나오기 때문에 많은 음식을 주문할 계획이라면 예약을 해야 한다.

### 부드러운 닭고기와 계란의 조합, 오야코동


필자는 오야코동(닭고기덮밥), 지라시시, 고로케를 주문했다. 가장 먼저 나온 음식은 고로케다. 방금 튀겨져 나와 뜨거울 정도로 김이 모락모락나고 부드럽고 고소하다. 으깬 감자에 간이 고루 배어있고 채썬 양송이 버섯도 들어있어 씹는 맛도 있다.

다음으로 나온 음식은 오늘의 메인 음식인 오야코동이다. 3년전쯤 한남동 오야코동을 소개한 적이 있는데, 이곳의 그것과 비교해보면, 이곳이 한 수 위다. 달콤하고 짭조름한 닭고기는 부드럽고, 계란은 반쯤은 익고 나머지 반쯤은 설익어 국수가락처럼 후루룩 목안에 감기는 느낌이 좋다. 나작나작 국물양도 아래에 남은 밥을 비벼먹기에 좋을 정도로 충분하다. 다소 양이 적은 고로케에 비해 밥의 양은 적은 편은 아니다. 아이들이 먹기에 좋아 가족단위 손님들이 즐겨찾는 점심 일등 메뉴다. 이어 나온 메뉴는 지라시시. 뜨거운 밥을 단춧물에 비벼 식혀나 오는데, 밥맛도 좋고 회와 새우, 연어알 등 질 좋은 재료로 만들어냈다.

내놓는 반찬들도 이색적이다. 일본의 정통 가정식이라는 모토에 걸맞게 직접 만든 쓰게모노(야채초절임), 이케다시 도후(튀긴 두부와 가지를 조리된 음식) 등 간절하지만 깊은 맛을 자랑한다.

식사후 제공되는 디저트는 일본인의 국민 디저트 푸딩이다. 크랩블레라는 푸딩은 계란의 고소하고 설탕의 달콤한 맛이 잘 어우러져 입안을 깔끔하게 정리하는데 조리장이 직접 만들어 낸다.

### 멋있고 맛있고 비싼 곳 사이카보

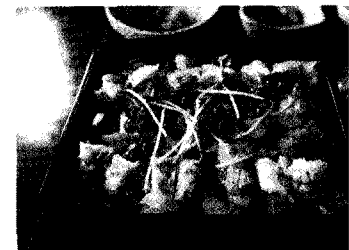
도쿄 사이카보는 참으로 멋진 곳이자, 맛있는 음식까지 제공한다. 오랜 시간 앉아 혼자 일을 보는 사람도 많고 찾아오는 일본인도 많다. 주말 가족과 함께 나들이에도 좋고 평일 저녁 분위기 있는 주점으로도 인기가 많지만 비싼 가격과 적은 양이 조금 아쉽다. 



식사전 샐러드



으깬 감자와 채썬 양송이 버섯의 씹는 맛과 고소한 고로케



신선한 재료로 만든 지라시시



식후 디저트로 제공되는 푸딩

주소 : 강남구 청담동 127-9  
전화 : (02)517-0108