



실속있고 정갈한 한정식  
**산너머 남촌**



조 해 인 기자



〈산너머 남촌〉은 호박죽, 묵밥, 묵전, 녹두닭, 감자옹심이 등 여러 가지 강원도 토속음식을 제공하는 한정식집이다. 이 식당에는 한정식 코스메뉴 중 녹두닭이라는 메뉴가 있다. 닭백숙을 녹두와 함께 푹 끓여내 부드럽고 고소한 맛이 일품이다. 이 메뉴 덕분에 이 식당을 찾게 되었다.

## 12가지 음식을 맛볼 수 있는 한정식 인기

〈산너머 남촌〉 정식메뉴는 간단하다. 한정식 메뉴는 영월정식, 동강정식을 주메뉴로 각각

의 음식들은 추가로 주문할 수 있다. 영월정식은 1인 9,900원, 동강정식은 1인 13,900원으로 9~12가지 음식을 제공한다.

각각의 메뉴는 신선한 재료를 사용해 정갈한 맛을 내는데, 각 음식은 순서대로 나온다. 동강정식은 호박죽, 야채샐러드, 도토리묵밥, 도토리묵전, 녹두닭, 곁절이, 부추보쌈, 옹심이탕수육, 감자옹심이, 황태구이, 곤드레밥, 모시송편 이렇게 12가지 음식이 제공된다고 하니, 그야말로 눈이 휘둥그레지고 주문전부터 배가 고파오기 시작한다. 영월정식은 이들 중 메뉴 2~3가지 메뉴가 빠진 메뉴다.

필자는 동강정식을 주문했다. 가장 먼저 나오는 호박죽, 야채샐러드, 도토리묵밥, 도토리묵전이었다. 필자는 늦은 아침식사 이후 오후 4시가 되어서야 방문했었고, 매우 추운 날씨에 따끈한 죽과 묵밥, 묵전으로 허기를 채웠다. 호박죽과 묵밥, 도토리묵전 모두 정갈하고 깔끔했다. 특히 도토리묵전은 기름지지 않고 얇게 구워내 쫄깃했는데, 거기에 야채샐러드를 곁들여 씹처럼 먹으니 아삭한 야채와 쫄깃한 묵전의 궁합이 입맛에 딱 맞았다.

## 녹두와 함께 푹 끓여낸 부드러운 닭고기

이후 필자가 기다렸던 녹두닭이 나왔다. 2인 정식을 주문해서 닭 반마리가 나왔는데, 녹두죽과 함께 어울려 깊은 맛을 자랑한다. 국내산 생닭을 사용해 닭고기가 싱싱하며, 녹두와 함께 푹 익혀내 그 맛이 깊고 진하다. 자극이 없는 녹

두의 맛과 담백한 닭고기 맛의 조합은 정말 잘 어울리고, 어른들은 물론 어린이들이 좋아하는 보신메뉴라 할 만하다.

오후 4시경 방문해 주문후 바로 조리돼 나오지 않는 점이 다소 아쉬웠지만, 닭고기를 녹두와 함께 오랜 시간 조리해 닭고기가 부들부들하고 속이 든든하고 편안해지는 음식이다. 3인부터 닭고기 한 마리가 나오다니, 2인 정식에 닭고기 반마리가 조금 아쉽다면 추가로 주문할 수도 있다.


이후 겉절이, 부추보쌈, 감자옹심이로 만든 탕수육, 곤드레밥 등 다양한 메뉴를 맛볼 수 있었다. 특히 감자옹심으로 만든 탕수육은 옹심이 특유의 쫄깃한 맛에 고기로 만든 탕수육 만큼 인기가 많다고 한다.

각각의 메뉴별로 특색이 있고, 정식의 차림새로 매우 깔끔하다. 식후에 나오는 디저트인 모시송편도 어른 아이 할 것 없이 진하고 달콤한 맛이 속 반할 정도.

### 연말연시 가족모임 장소로 추천

매장을 나무로 꾸며 편안한 분위기가 묻어나고 깨끗한 실내 분위기로 편안하게 식사할 수 있어 가족모임 등 손님들이 많이 찾는다고 한다. 필자가 방문한 날도 동창모임, 종교모임 등 여러 일행들이 찾았다.

식사후에는 2층에 마련된 카페에서 커피, 울무차 등 무료로 제공되는 차를 마시며 담소를 나눌 수 있다.

매서운 칼바람이 불어대는 겨울, 산너머 남촌의 한정식으로 감기도 이겨내고 체력을 보하는 건강한 겨울 보내시길 바란다. 

산너머 남촌 백운호수점 / 경기 의왕시 오전동 658-1 [T.031-451-0205]



03



04



05



06

- ③ 묵밥 ④ 묵전, 샐러드, 묵밥
- ⑤ 부드러운 녹두닭 ⑥ 옹심이 탕수육