

양재미식회 “어진” 방문 후기

새로비에서 제공해준 좋은 기회 덕분에, 항상 즐겁게 지내는 동기들과 “어진”을 다녀와볼 수 있었습니다.

동기 중 한 명이 물회가 정말 맛있는 곳이며, 메뉴 하나에 정성이 많이 들어가는 곳이라고 추천해주어 다른 메뉴도 다같이 다양하게 먹어볼 겸 식당을 선정하였습니다.

장소

1) 위치 : 걸어서 17분 (네이버 지도 기준)

2) 식당 특징

- 룸도 있고 깔끔하여 점심/저녁 회식하기에도 적합한 느낌
5명에서 예약하고 방문하여 룸으로 안내받았습니다. 룸에서 먹으니 대화하기에도 조용하고 독립된 공간에 있을 수 있어, 편히 식사할 수 있었습니다.
- 주차장도 약 5대 정도 가능

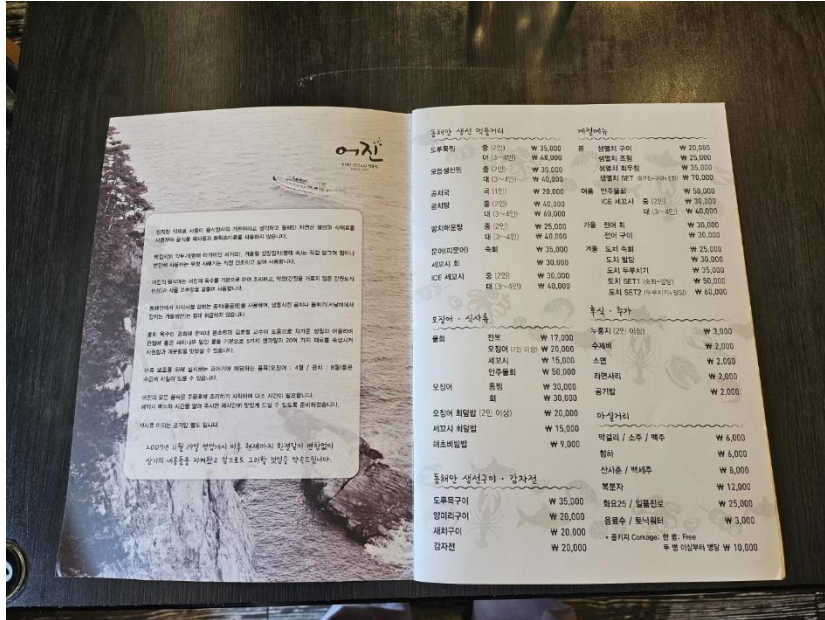


메뉴 구성

점심메뉴도 별도로 구성되어, 일부 메뉴들은 점심에 더 저렴히 맛볼 수 있습니다.

특징은 계절메뉴가 있다는 점으로, 계절별로 제철생선요리를 맛볼 수 있다는 점입니다. 지금은 봄시즌이어서 도

루묵 관련 메뉴들은 어려웠고 대신 봄 메뉴인 멸치 요리들이 가능했습니다. (기존에 후기에서 도루묵이 맛있다는 이야기를 봤어서 개인적으로 궁금했는데 이 점은 아쉬웠네요)



본 문서는 현대자동차·기아의 정보자산으로 귀사와의 비밀유지계약 및 제반법률에 따라 법적 보호를 받습니다.



메뉴 후기

주문 내역 : 계절메뉴 생멸치회무침, 모듬생선찜 중(2인), 세꼬시물회, 곰치국

1) 기본 밑반찬

기본 밑반찬이 정말 정갈하고 맛있습니다. 다 직접 만드신 것 같습니다.



2) 계절메뉴 : 생멸치회무침

멸치회 자체를 처음 먹어봤는데, 고기 사이즈도 꽤나 클 뿐만 아니라 식감 자체도 엄청 부드러워 입에 넣으면 녹아내리는 정도였습니다. 무침의 양념도 너무 강하지도 않고, 그렇다고 회가 비리지도 않는 딱 적당한 정도여서 정말 맛있게 먹었습니다. 봄에 방문하신다면 꼭 드셔보시길 추천드리고픈 메뉴였습니다!



3) 모듬생선찜 중 (2인)

이름 그대로 다양한 생선이 들어간 생선찜이었습니다. 정확히 어떠한 생선들이 들어갔는지 따로 여쭙보지는 않았지만, 눈으로 보기에 가자미/가오리/고등어가 기억납니다(사실 잘 몰라서 확신이 안듭니다..ㅎ). 양념이 조금 강했지만 공기밥과 먹기에 맛있었고, 생선요리이기에 비릴 수 있지만 그렇지 않았다는 점, 양이 꽤 많다는 점이 인상적이었습니다.



4) 곰치국

동해안에서 사시사철 잡힌다는 곰치(물곰)만을 사용한다고 하십니다.

곰치국 처음 먹어봤는데, 메기처럼 살이 굉장히 무르고 부드럽습니다. 그래서 호불호가 갈릴 수 있을 것 같기도 합니다. 실제로 저희들끼리도 호불호가 갈렸고요.

생선 양도 꽤 되고, 김치국물 베이스여서 굉장히 그 맛도 시원해서 저는 마음에 들었습니다.

다만 가격이 좀 많이 나가네요 ㅎㅎ

공기밥 포함되어 있습니다!



5) 세꼬시물회

마지막으로 가장 기대했던 물회입니다. 메뉴판에 경희대 한의대 교수님의 조문을 받아 만든 육수이며, 5가지 생과일과 20가지 재료 등 굉장히 정성이 많이 들어간 육수를 사용한다고 되어 있습니다. 실제로 그 맛도 평소에 먹어본 물회와 차원이 다르고, 자연스러운 은은한 단맛이 느껴졌습니다. 회의 양도 풍부하게 내어주시어, 다음에 다른 종류의 물회도, 회덮밥도 먹어보고 싶습니다.



총 평

생선요리를 좋아하시는 분들이라면 굉장히 마음에 들어하실 곳 같습니다. 생선요리 자체도 구이/찜/탕으로 다양하고, 그 생선 자체도 다양하고, 계절에 맞는 메뉴까지도 운영하시기 때문입니다.

이번에 비록 점심에 왔지만, 기회가 된다면 저녁으로도 와서 좀 더 여유롭게도 다양한 메뉴를 즐겨보고 싶습니다.

룸이 있고 음식들이 정갈한 만큼, 회사 근처에서 회식 장소로도 추천하고 싶은 식당입니다.