우리 동네 핫플
이 가게 어때?

다다하다 대구장기점

달서구 장기로 57동길 8 / 문의 ☎ 053-201-5355

'테바사키와 함께' 일본 선술집 감성 느끼기

달서구 장기동에 새롭게 문을 연 '다다하다 대구장기점'은 독특한 매력과 감각적인 분위기로 많은 이들의 사랑을 받는 테바사키(닭 날개) 전문점이다.

올해 6월에 오픈한 이곳은 장기동 행정복지센터 뒤편에 자리 잡고 있으며, 장기동 먹자골목 주차장이나 장기 공영주차장을 이용하면 편리하게 방문할 수 있다.

'다다하다 대구장기점'은 고객 편의를 극대화하기 위해 신기술 시스템을 도입했다. NFC 주문 시스템을 활용해 손님들은 자신의 휴대전화를 태그만 하면 모바일로 손쉽게 주문할 수 있다. 이 시스템을 통해 음식 사진도 미리 확인할 수 있어 메뉴 선택이 더욱 자유롭고 편리하다. 또한, 생맥주를 자동으로 기울여 따라주고 거품까지 완벽하게 만들어 주는 기계가 도입되어 있어, 맥주를 더욱 신선하게 즐길 수 있다.

가게 내부는 전체적으로 우드톤의 따뜻한 분위기로 꾸며져 있으며, 아늑하고 편안한 매장 인테리어가 돋보인다. 매장 규모는 크지 않지만, 테이블 간격이 넉넉해 답답하지 않고, 시끄럽지 않은 조용한 분위기에서 담소를 나누기 좋은 공간이다. 이러한 매장 분위기는 마치 일본의 선술집에 온 듯한 느낌을 자아내다. 조용하면서도 아늑한 이 공간은 편안하게 술 한잔 기울이기에 최적의 장소이다.

'다다하다 대구장기점'은 다양한 메뉴 구성으로 손님들의 입맛을 사로잡는다. 각종 튀김류와 탕 종류, 파스타, 다코야키 등 다양한 메뉴가 준비되어 있어 누구나 원하는 음식을 즐길 수 있다. 특히, 가성비가 좋아 저렴한 가격대의 실속 있는 메뉴들로 구성되어 있어 만족스러운 경험을 제공한다.

문어가라아게 튀김은 질기지 않고 쫄깃한 문어와 바삭한 우엉튀김이 조화를 이루며, 맥주 안주로 제격이다. 야끼교자는 겉은 바삭하고 속은 촉촉해 많은 손님에게 사랑받고 있으며, 테바사키(닭 날개)는 개당 900원으로, 10개씩 세트로 판매되고 있다. 염지가 적당하고 살이 부드러우며 튀김옷이 적당해 남녀노소 누구나 좋아할 맛이다.

튀김 요리인데도 느끼하지 않고 담백한 맛이 특징이며, 손가락 비닐장갑을 제공해 위생적인 먹거리를 제공한다. 연륜이 있으신 손님들은 추억의 설탕토마토와 감자사라다 등 인기 있는 메뉴이다. 모듬 튀김 플래터는 버섯튀김, 문어튀김, 가라아게, 고기튀김, 아보카도 튀김, 우엉튀김 등 다양한 튀김과 샐러드로 구성되어 있어 다양한 맛을 한 번에 즐길 수 있다.

또한, 간사이 오뎅탕은 어묵의 퀄리티가 좋고, 국물 맛이 깊어 소주 안주로 제격이다. 매장에서 주문 즉시 조리되는 시스템을 운영하고 있어 다소 시간이 걸리지만, 그만큼 신선하고 퀄리티 높은 음식을 제공하는 점이 이곳의 매력이다. 이러한 정성과 신선함은 손님들에게 더욱 큰 만족감을 선사하며, 다시 찾고 싶은 맛집으로 자리 잡고 있다.

'다다하다 대구장기점'은 매일 오후 5시 30분부터 오전 4시까지 영업하며, 늦은 시간까지도 맛있는 안주와 술을 즐길 수 있는 곳이다.

달서구 장기동에서 새로운 맛집을 찾고 있다면 '다다하다 대구장기점'을 추천해 드린다. 테바사키와 다양한 튀김 요리를 비롯해 일본 선술집 같은 감성을 느낄 수 있는 이곳에서 특별한 시간을 보내시길 권유해 드린다. 합리적인 가격과 높은 품질의 음식을 제공하는 '다다하다 대구장기점'에서 맛과 분위기를 동시에 만족시킬 수 있을 것이다.

김영식 객원기자