

우리 동네 **맛**플
이 가게 어때?

싱싱뽕락회 장기직영점

달서구 용산로 60 / 예약문의 ☎053-568-0010

신선한 '뽕락회' 드시러 오세요~

달서구 장기동에 위치한 '싱싱뽕락회 장기직영점'이 수성못의 맛을 그대로 재현하며 지역 주민들 사이에서 주목받고 있다. 이곳은 장기우체국 맞은편에 위치해 접근성이 뛰어나며, 가게 바로 앞에는 전용 주차장이 마련되어 있어 주차도우미의 친절한 안내로 편리하게 이용할 수 있다.

'싱싱뽕락회 장기직영점'은 넓고 쾌적한 매장을 자랑하며, 4~6인 테이블을 중심으로 구성된 홀은 가족 단위 손님이나 친구 모임에 적합하다. 또한, 단체 손님을 위한 10인 이상 수용 가능한 단체석 룸이 3개 마련되어 있어 각종 모임과 회식 장소로도 안성맞춤이다. 이곳의 수족관에는 활기 넘치는 뽕락들이 돌아다니고 있어, 손님들에게 신뢰를 주며 신선함을 직접 눈으로 확인할 수 있는 점도 매력적이다.

'싱싱뽕락회 장기직영점'은 뽕락



회를 전문으로 하여 단출한 메뉴 구성으로 되어있다. 주요 메뉴로는 뽕락 새끼시, 잡어회, 해산물 모듬, 돌문어, 산골장어 등이 있으며, 각종 해산물 요리로 구성된 단순하지만 깊이 있는 메뉴가 손님들의 입맛을 사로잡는다.

기본 상차림은 개별 미역국, 고추, 당근, 다시마, 백김치, 땅콩, 새우, 쌈채소, 간장, 초장, 쌈장, 참기름된장, 양념장, 간장계란, 가시튀김이 제공되며, 이러한 상차림은 회와 어울리는 맛과 식감을 더해주며, 다채로운 조합으로 식사 즐거움을 한층 높여준다.

뽕락은 매우 작은 생선으로 손질 하기가 까다로우며, 살의 양이 적어 가격이 다소 높은 편이다. 일반적인회는 뼈를 완전히 제거하여 살만 썰어 제공하는 반면, 새끼시는 뼈를

남겨 놓은 채 살과 함께 얇게 썰어 내는 방식으로 제공된다. '싱싱뽕락회 장기직영점'은 특히나 세꼬시를 얇게 썰어내어 뼈나 가시가 거슬리지 않으며, 뽕락 고유의 쫄깃하고 고소한 식감을 최대한 살려낸다.

세꼬시는 씹는 맛이 일품인 회로, 쫄깃한 식감과 고소한 맛이 특징이다. 또한, '싱싱뽕락회'만의 시그니처로 초밥용 밥이 함께 제공되며, 회와 함께 먹으면 새콤달콤한 맛이 더해져 더욱 맛있다. 갯잎 위에 초밥을 조금 올리고, 뽕락회를 얹어 참기름, 쌈장, 마늘, 고추를 함께 올려 먹으면 그맛은 더욱 배가된다.

뽕락은 감칠맛을 내는 이노신산이 풍부해 특유의 강한 감칠맛을 느낄 수 있다. 이곳에서는 회도리(절단기)를 사용하지 않고 숙련된 기술로 정성스럽게 썰어내어, 뽕락 고유

의 쫄깃하고 단단한 식감을 더욱 돋보이게 한다. 뽕락은 횡감 중에서도 최고가에 해당하는 어종으로, 신선하고 고급스러운 맛을 자랑한다.

잡어회는 참돔, 우럭, 뽕락 세꼬시 등 3종류의 회로 구성되어 있어 다양한 맛을 즐길 수 있다. 각 어종의 특색을 살린 회를 통해 신선하고 풍부한 해산물의 맛을 느낄 수 있다.

'싱싱뽕락회 장기직영점'은 월~토요일까지 오후 3시부터 자정까지 운영하며, 일요일은 휴무이다.

수성못까지 가지 않아도 수성못의 명성을 그대로 느낄 수 있는 이곳에서 뽕락의 참맛을 경험해 보길 바란다. 신선한 재료와 섬세한 기술로 완성된 요리를 통해 회의 진수를 느껴보실 수 있을 것이다.

한소영 객원기자



CHU

온리U 드라마 드라마와 입 맞CHU다

해외(유럽)드라마 전문 채널



디지털 95번