

우리 동네 **맛**플
이 가게 어때?

삼거리 뭉티기

달서구 죽전길 16 / 문의 ☎053-269-1818

신선한 '한우 뭉티기'의 진수



죽전역에서 도보로 5분 거리에 위치한 '삼거리 뭉티기'는 최근 오픈한 신상 맛집이다.

아담한 규모의 내부와 정갈한 상차림으로 손님들의 발길을 사로잡고 있는 이곳은 특별히 신선한 '은도체' 고기만을 사용해 당일 도축된 한우의 맛을 최상으로 선사한다.

상권이 약한 골목길 안쪽에 자리 잡고 있지만, '삼거리 뭉티기'는 한우의 질감과 맛에 집중하며 최고의 음식을 제공하겠다는 철학으로 승부수를 띄우고 있다.

'삼거리 뭉티기'만의 철칙은 뭉티기를 만들 때 오직 당일 도축된 우둔살만을 사용한다는 점이다. 고기 상태에 대한 엄격한 관리가 뭉티기의 탱글탱글한 식감과 신선한 맛을 유지하는 비결이다.

손님들은 입맛에 따라 고기의 두께를 직접 선택할 수 있다. 얇게 슬라이스 된 고기는 부드럽고 고소한 맛을, 뭉텅하게 썰어진 고기는 더욱 쫄깃한 식감을 제공한다. 이런 세심한 서비스 덕분에 고객들은 자신만의 취향에 맞는 한우 뭉티기의 식감을 즐길 수 있다.

'삼거리 뭉티기'는 뭉티기뿐만 아니라 다양한 한우 메뉴를 제공한다. 대표적으로 한우 생 차돌, 한우 육회, 한우 차돌 오드레기 같은 고품질의 한우 요리들이 준비되어 있다. '한우 생 차돌'은 고소하면서도 기



름기가 적당히 들어가 있어 씹을 때마다 풍부한 맛이 입안에 가득 퍼진다. '한우 육회'는 신선한 고기의 부드러움과 달달한 맛이 일품이다.

'삼거리 뭉티기'의 또 다른 매력은 가짓수는 많지 않지만, 고기의 풍미를 돋우는 깔끔한 반찬들이다. 이곳의 상차림은 고기와 가장 잘 어울리는 기본 반찬들로만 준비되며, 반찬 하나하나가 고기의 맛을 해치지 않고 잘 어우러진다. 삼거리 뭉티기는 고기에 집중하는 만큼, 반찬에서 화려함을 추구하기보다는 신선하고 깔끔한 맛을 유지해 고기의 질감과 맛을 더욱 돋보이게 한다.

'삼거리 뭉티기'는 매일 오전 신선한 식자재만을 사용하겠다는 철칙을 고수하며, 고객들에게 최고의 한우를 제공하기 위해 최선을 다하고 있다.

"한번 맺은 인연은 고이 간직하는 마음으로 고객 만족을 지향하겠다"는 사장님의 경영 철학은 손님들이

식당을 찾는 이유 중 하나이다.

죽전동 골목길 안쪽에 자리 잡고 있어 상권이 다소 약할 수 있지만, 이곳은 언제나 신선한 재료와 정성 가득한 서비스로 고객의 기대를 뛰어넘겠다는 확고한 신념을 가지고 있다.

매일 오전 신선한 식재료만을 배송받고, 당일 도축된 우둔살만을 사용하는 점은 삼거리 뭉티기만의 자부심이다.

신선도에 대한 엄격한 관리와 철저한 위생을 통해 고객들이 안심하고 음식을 즐길 수 있도록 하는 이곳의 서비스는 많은 이들에게 호평을 받고 있다. 특히, 한우 고기 본연의 맛을 중시하는 손님들에게는 삼거리 뭉티기가 최적의 선택지가 될 것이다.

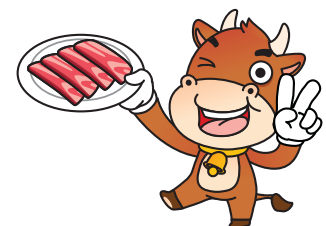
한 번 맛본 고객들이 계속해서 다시 찾게 되는 이유가 된다. 죽전동에서 특별한 한우 뭉티기와 함께하는 경험을 원한다면, '삼거리 뭉티기'

는 최고의 선택이 될 것이다.

'삼거리 뭉티기'는 매일 오후 5시 ~ 새벽 2시까지 운영되며, 일요일은 정기 휴무로 쉰다. 평일이나 주말 저녁 한 잔의 술과 함께 신선한 한우를 즐기고 싶은 날에 언제든지 방문할 수 있는 이곳은 퇴근 후 가벼운 한끼 식사나 지인들과의 모임 장소로 안성맞춤이다.

고객과의 인연을 소중히 여기며, 매일 신선한 한우를 제공하겠다는 다짐을 지켜가는 '삼거리 뭉티기'. 이곳에서 제공하는 정성 가득한 한우 요리는 누구에게나 잊지 못할 특별한 맛을 선사할 것이다.

한소영 객원기자



우리 지역 달서구·달성군의 중소상인들에게 힘이 되고자

모든 지면 광고 50% 할인

문의 : 053)572-6000