

우리 동네 핫플

이 가게 어때?

하이카츠

달성군 다시읍 대실역남로 109-1
문의 0507-1409-6604

‘겉속바속’ 일식 돈가스 맛집



강정보 가는 길에 위치한 ‘하이카츠’ 돈가스! 강정보 가는 길 삼거리에 삼천리자전거 맞은편에 자리 잡고 있다.

가게 앞이나 건물 뒤쪽으로 주차하면 되며, 매장 내부는 4인 테이블 7개 정도가 있고 단체로 가면 테이블을 붙여 사용해도 된다. 아기 의자도 준비되어 있어 아이들과 함께 방문해도 좋을 것 같다.

‘하이카츠’는 오픈형 주방이라 조리 과정이 다 보여서 신뢰감이 들 수밖에 없는 곳이다.

테이블마다 보리차가 담긴 물과



함께 소금 소스들이 놓여있다. 다양한 돈가스 종류 외에도 여러 가지 음식들이 있어서 입맛대로 고르면 될 거 같다.

테이블 위에 카츠를 맛있게 먹는 방법이 적혀있다.

①돈가스 위에 레몬즙을 짠 다음 생와사비를 살짝 올려 핑크 솔트를 찍어 먹는다.

②하이카츠만의 특제 소스에 찍어 먹는다.

개인의 취향에 맞춰 자유롭게 먹으면 되지만 개인적으로 추천한다면 레몬즙을 전체적으로 다 뿐려준 다음 와사비 올려서 소금에 찍어 먹

어보니 고기 본연의 맛이 살아나는 거 같아서 추천해 본다. 와사비가 살짝 단맛이 나기도 해서 더 맛있게 느껴지는 거 같다.

주문한 메뉴 조리가 완료되면 자리에 가져다주신다.

수저는 개별 포장되어 있고, 돈가스 옆으로 샐러드, 단무지, 밥, 국, 요거트와 함께 1인 식판에 담겨 나온다.

카츠 단면이 붉은 이유는 신선하고 좋은 등급의 돼지고기에 함유된 미오글로빈이라는 성분이 조리 시 육즙과 함께 배어 나와 선흥빛을 띠고, 텔 익어서 나오는 핏기가 아닌

정상적인 현상이라 안심하고 먹어도 된다.

안심은 부드럽고 등심은 단면이 두툼하고 끝에 비계가 있어서 안심보다 조금 더 기름진 맛이 느껴진다. 안심·등심 다 맛있어서 둘 중에 고르기 힘들 때는 반반 카츠를 추천한다.

배달·포장도 가능하며, 강정보 근처 일식 돈가스 맛집 찾으시는 분들은 ‘하이카츠’ 방문해 보길 바란다.

※ 영업시간: 11:30~20:30(라스트오더 20:00)
정기 휴무(매주 월요일)

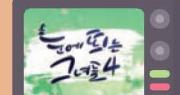
장미경 객원기자















문의 1588-0669 푸른방송 99번 (디지털) KT 138번 SK Btv 269번