

우리 동네 핫플
이 가게 어때?

고기 굽는 남자 죽전점

달서구 외룡로 144(감삼동 280-4)
예약전화 ☎053-523-3399

참된 고기 생각으로 고기 굽는 男子

아침, 저녁으로는 조금은 시원한 기운이 느껴 지지만, 여전히 더위 속에서 2024년 여름을 보내는 중이다. 이런 더위에 불 근처에서 고기를 구워 먹는다는 것이 생각보다 선뜻 내키지 않지만, 고기를 누군가 구워준다면, 맛있게 마음껏 먹을 수 있다.

바로 감삼동에 위치한 '고기 굽는 남자' 죽전점이다. 감삼동 죽전역인터불고라비다 우측, 감삼동 우방드림시티상가(구. 감삼동 이마트) 건물 맞은편 와룡로 대로변에 있으며, 건물 뒷편에 전용 주차장이 마련되어 있고 가게 앞에도 몇 대 정도는 주차할 수 있다.

점심 특선메뉴와 저녁 메인메뉴로 구분해서 음식 주머니가 가능하며, 점심 특선메뉴인 촌할매돼지찌개(돼지찌개+6첩 반상+공깃밥, 2인분 이상)는 100% 국내산 한돈에서 우리나라는 깊은 맛, 할미 손맛 비법 다데기의 입맛 당기는 칼칼함을 느낄 수 있고, 버섯숯밥(고기 2인분+된장찌개+숯밥, 2인분 이상)은 손이 자주 가는 담백한 감

칠맛, 할미비법 다데기에 신선한 표고가 듬뿍 들어간 숯밥으로 제공되며, 점심 특선은 오전 11시 30분~오후 4시까지로 한정판매를 하고 있다.

저녁 메인에는 메인부위류(삼겹살, 목살, 양념 돼지갈비), 특수부위류(항정살, 가브리살, 갈매기살), 별미 부위(양념 껌데기살), 사이드(통버섯사리, 구워 먹는 치즈) 등이 있다.

식사류는 계란구름 볶음밥, 버섯숯밥, 우렁강된장, 계냉장비빔밥, 냉김치말이국수, 얼큰냉면, 간장계란밥, 된장찌개, 된장말이밥, 조개탕 등이 있고, 각종 음료나 주류 등도 준비되어 있어 저녁에는 식사와 음주를 함께 간단히 즐길 수 있게 구성되어 있다. 기본찬으로는 야채샐러드, 콩나물무침, 양파조림, 신선한 야채, 각종 소스 등이 제공되며, 처음은 3인분으로 시작한다.

돼지고기는 역시 삼겹살! 두툼하고 칼집이 들어가 있어 불판 위에서 골고루 잘 익을 수 있게 준비되어 있으며 직원분들이 맛있게 구울 수 있는 불판의 온도를 측정해 직접 고기를 구워준다. 특히나 돼지고기는 너무 구워도, 너무 굽지 않아도 맛이 떨어지는데 역시 고



기도 구워본 사람이 굽는다고 고기가 굽히는 과정까지 맛있어 보인다. 고기의 육즙이 뽕뽕 터지는데 제대로 된 겉바속촉이라고 생각하면 된다.

우리가 삶을 살면서 누군가에게 음식을 대접해야 할 때가 있다. 어디 갈지 생각들을 많이 하게 되는데, 누구나 쉽게 접할 수 있는 돼지고기를 직원이 맛있게 구워주기까지 하면 손님은 제대로 된 대접을 받는다고 생각하지 않을까?

더운 날 불 앞에서 땀 흘리며 직접 고기를 굽는 것 보다 '고기 굽는 남자' 죽전점에서 돼지고기를 즐긴다면 훨씬 맛나게 즐기는 시간이 되지 싶다.

정말봉 객원기자



www.prsinmun.co.kr

고객을 내 가게로 올 수 있게!

5만원이면 할수있다!!

경제적인 비용으로, 광고 효과는 더 크게!
늘어나는 고객, 커져가는 인지도 푸른신문에서 이뤄드리겠습니다.

광고문의 053-572-6000