

IT 중심 도시 벨뷰에 야키니쿠 중심의 창작 일본 요리 전문점 개업



벨뷰는 시애틀에서 자동차로 약 15 분 거리에 위치하며, 올림픽 호수를 건너 동쪽에 자리잡고 있다. 이 지역은 '실리콘 포레스트 (Silicon Forest)' 로 불리며, 마이크로소프트 본사를 비롯해 아마존, 익스피디아, 페이스북 (META), 닌텐도, 오픈 시 등 세계 유수의 IT 기업들이 밀집해 있는 첨단 기술 허브다. 이런 최첨단 도시에서 활약 중인 IT 전문가들에게 "세계에서 가장 맛있는 고기 요리, 야키니쿠 (YAKINIKU)" 를 전하고 싶다는 열정을 품고, 일본 창작 요리 전문점 'ITADAKI' 가 2024 년 10 월 31 일 벨뷰 한복판에 문을 열었다. ITADAKI' 라는 가게 이름에는 두 가지 의미가 담겨 있다. 하나는 일본어로 식사 전 예의를 나타내는 말인 "이타다키마스", 그리고 또 하나는 '정점, 극치, 최고봉' 이라는 의미도 담겨 있다. 이 두 의미가 결합된 ITADAKI 에서는 최고급 야키니쿠와 정성스러운 일본 요리를 맛볼 수 있다. 아래는, 정점에 선 창작 일본 요리의 진수를 소개한다.



"야키니쿠는 더 맛있어질 수 있다"



① 이미지 왼쪽에는 두툼하게 썬 (1cm) 아메리칸 와규 우설이 담겨 있다. 쫄깃하고 아삭한 식감으로 인기를 빠르게 끌고 있는 부위다. 중앙에는 레스토랑의 시그니처 한정 메뉴인 "루빅 큐브" 가 놓여 있다. 하루 소량만 제공되는 이 메뉴는, 당일 구할 수 있는 부위에 따라 리브아이 또는 스트립로인 등으로 구성된다. 큐브 모양으로 커팅된 이 고기는, 해당 부위의 중심에 위치한 최상급 살코기만을 선별하여 사용한 것이다. 이 큐브들은 일본 미야자키에서 매일 항공으로 직송되는 신선한 A5 등급 와규만 사용하며, 입안에서 사르르 녹는 식감과 탁월한 부드러움으로 "진짜 일본산 와규" 라는 고객들의 평가를 받고 있다. 오른쪽에는 아메리칸 와규를 사용한 미스지 (어깨살 부위) 가 자리 잡고 있으며, 일본식 BBQ 방식으로 직화에 구워진다. 이 조리법은 스테이크하우스 스타일의 아메리칸 소울푸드를 연상시키는 불향과 숯불 향을 고기에 입혀 준다. 정성스럽게 준비된 사이드 디시는 각 식재료 본연의 맛을 살리며, 와규의 풍미를 극대화할 수 있도록 양념 또한 섬세하게 구성되어 있다. 헤드 셰프 잭 첸 (34 세) 은 식품과학 및 국제무역 분야에서의 탄탄한 배경을 바탕으로, 구하기 어려운 희귀 일본 식재료를 뛰어난 소싱 능력을 통해 식탁 위에 올리고 있다. ②③ 오스트레일리아산 랍스터 (왼쪽) 와 훗카이도에서 직수입한 성게 (우니) 위에, 고소하게 구운 미야자키산 A5 와규를 얹어 한입에 먹는다. 성게를 좋아하는 손님들이 점점 늘고 있다. ④ 생달걀을 밥에 얹어 먹는 타마고카케고한은 부담스러워하는 사람이 많지만, 주문이 점점 늘고 있다. 살균 처리가 되어 있어 "비린내가 없다" 는 평을 받고 있다. ⑤ 결혼 축하를 위해 방문한 파니다 니만 씨 (31 세) 는 "이 가게에서만 맛볼 수 있다" 며 처음 먹어본 타마고카케고한에 매우 만족해했다. ⑥⑦ 루빅 큐브의 맛을 한층 끌어올려주는 향신료 3 종. 왼쪽부터 와사비, 시오콘부 (소금에 절인 다시마), 폰즈. ⑧유자 퓨리플러드 블러디 메리. 보드카 안주로 나오는 파슬리 위에는, 미국에서도 인기 있는 와사비와 유자를 올렸다. 일본 식재료 본연의 맛을 살린 일본식 칵테일은 미국에서도 보기 드문 스타일이다. 다양한 방식으로 '일본식' 을 즐겨주었으면 하는 것이 이타다키의 기본적인 자세다. ⑨ 덕 브레스트 셀러드는 이곳에서만 맛볼 수 있는 오리 가슴살 셀러드이다. 담백한 맛으로 A5 와규와 환상적으로 어울린다. ⑩ 최근 인기가 높아지고 있는 가마메시. 채소, 소고기, 해산물, 닭고기까지 네 가지 종류를 갖추고 있어 다양한 고객층이 즐길 수 있다. 흰쌀밥과는 또 다른, 새로운 밥의 맛을 만날 수 있다. ⑪이나니와 우동. 수많은 우동 중에서 선택한 특별한 우동이다. 일반적으로는 사누키 우동이 더 잘 알려져 있지만, 매끈한 식감이 특징인 이나니와 우동을 선택한 것은 획기적인 결정이다. 국물도 가쓰오 육수를 사용하지만, 간장 맛이 아닌 레몬 베이스의 산뜻한 국물이라서, 야키니쿠를 먹은 뒤 입안을 깔끔하게 정리해주는 디저트 같은 느낌을 준다. ⑫ 아버지 제리 씨 (62 세) 의 은퇴를 축하하기 위해 다시 모인 탕 가족. "이 가게를 선택하길 잘했어요" 라고 말한 아테나 씨 (24 세) 는 아마존에서 근무 중이며 시애틀에 거주하고 있다.

