

マグロ天国が6/10港区・田町に誕生!! 魚屋のマグロ食堂『オートロキッチン』開店 専門店ならではのワクワク料理が目白押し

6/10~6/12の3日間限定で開店イベントを実施!



▲マグロの希少部位や創作料理など専門店ならではの料理が目白押し

株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長：平 了壽）は、2024年6月10日（月）、東京都港区・JR田町駅前徒歩3分の立地に魚屋のマグロ食堂『オートロキッチン』を出店します。当店は、創業88年となる豊洲の老舗鮪仲卸「米川水産」をグループに持つ仕入れ力を活かした本格マグロ料理専門店。食に感度の高い20~30代の男女がワクワクするような「驚きと、楽しさを」をテーマにした本場に旨いマグロ料理をリーズナブルに提供します。なお、6月10日（月）~6月12日（水）の3日間限定で開店記念イベントを実施します。ディナータイムでは、生ビール・スパークリングワイン・ハイボール・サワーが1杯無料。ランチタイムでは、「鉄火丼」（通常1,000円）を700円で提供します。

※表示価格は全て税込

魚屋のマグロ食堂『オートロキッチン』とは!?

今や、世界のごちそうとなったマグロ。魚屋のマグロ食堂『オートロキッチン』では、「旨いマグロを思う存分に味わいたい」という人々の夢を実現します。仕入れるマグロは、創業88年の老舗鮪仲卸「米川水産」が目利きし、厳選したものだけ。さらに、1本のマグロから1%未満しか取れない超希少部位を使用した専門店ならではのメニューや、食べ方にこだわった創作料理、愛媛県産ブランド本マグロ『だてまぐろ®』の希少部位も数量限定で用意しています。

店名を冠する刺身「OH!トロキッチン盛り」 「本マグロわら焼き」など、名物料理は必食!!

マグロを思いっきり楽しみたい方には、国産生本マグロを使用した「OH!トロキッチン盛り 8点」(2~3人前/2,980円)がオススメです。大トロを上回る脂の乗り「カマトロ」、甘くて口の中でとろける「頭肉」、牛肉のような弾力の「ほほ肉」や、生レバ刺の食味の「心臓」といった1本から1%未満しかとれない希少部位が4種。生本マグロの「赤身」「中トロ」「大トロ」に、さっぱりとした味わいでつまみにピッタリな「尾の身」まで、さまざまな味を堪能できます。わらの炎で一気に焼き上げる「本マグロの中トロわら焼き」(1,750円)は、スモーキーな香りでギュッとつまった旨味が別格のおいしさです。オーダーを受けてから、カウンター越しに熟練の調理人が焼き上げる姿は迫力満点です。お好みでトリュフ塩やワサビを付ければ風味の変化が楽しめます。

これらに加え、卓上で盛る「本マグロぶつ量り売り」(1g9円/100gから注文可)、本マグロを使った全長30cmの「彩り棒寿司」(1,680円)、骨付きマグロを貝で削ぎながら楽しむ「中落ち」(1,750円)が名物です。



▲マグロは創業88年の老舗鮪仲卸「米川水産」が目利き



▲本マグロ中トロわら焼き (1,750円)



▲中落ち (1,750円)



▲OH!トロキッチン盛り 8点 (2,980円)



▲本マグロぶつ量り売り
(1g9円/100gから注文可)

▲彩り棒寿司 (1,680円)



▲愛媛県産ブランド本マグロ『だてまぐろ®』と希少部位3点盛り (1,800円)

目玉は、愛媛県産ブランド本マグロ 『だてまぐろ®』の超希少部位

各日各料理2人前~5人前しか用意することができない数量限定の特別品です。特に、カマトロ・脳天(頭肉)・ほほ肉を盛り合わせた「だてまぐろ® 希少部位3点盛り」(1,800円)は、一度は体験してほしい驚愕の美味しさです。

マグロをおいしく味わうためにドリンクも厳選！

ドリンクメニューは、マグロの旨さを引き立たせる“すっきり系”のラインナップにこだわりました。日本一美味しいと言われる注ぎ方で提供する驚くほどなめらかな口当たりの「アサヒスーパードライ」(630円)。グラスになみなみ注ぐ「なみなみスパークリング」(550円)をはじめとしたの各種スパークリングワインや、マグロのために開発した10種のオリジナルレモンサワー(各600円)。全国の蔵元から取り寄せた王道の日本酒など、60種以上を用意しました。



▲マグロと相性抜群のドリンクが勢ぞろい



▲「オートロキッチン」田町店 外観

田町駅すぐ、黄色の看板が目印

新店舗『オートロキッチン』田町店は、JR「田町駅」西口から徒歩3分、都営三田線・浅草線「三田駅」A7出口すぐの立地。ウッドデザインの外観とマグロが描かれた黄色の看板が目印です。『オートロキッチン』は“人に教えたくない”マグロのおいしい食べ方を提案。職場の懇親会や、デート、グルメな友人との食事など、様々なシーンに「驚きと、楽しさ」を届けます。

【開店記念イベント概要（イベント詳細）】

◆実施場所：魚屋のマグロ食堂『オートロキッチン』田町店

◆期間：2024年6月10日（月）～12日（水）期間限定

<ディナータイムイベント> 時間：17:00～23:00

・内容：生ビール・スパークリングワイン・ハイボール・サワーを1杯無料で提供

※エクストラコールド、ボトルは対象外

<ランチタイムイベント> 時間：11:30～14:30

・内容：「鉄火丼」通常1,000円を700円で提供

※ランチタイムの予約はできません



▲ランチタイム限定で「鉄火丼」を30%OFFの700円で提供

【店舗概要】

◆店舗名：魚屋のマグロ食堂『オートロキッチン』田町店

◆オープン日：2024年6月10日（月）

◆所在地：東京都港区芝5丁目32-9 イー・シー・エス第5ビル1・2階

◆電話：03-6435-0253

◆営業時間：11:30～14:30／17:00～23:00

◆定休日：年中無休

◆席数：88席（59坪）

◆想定客単価：4,000円



▲「オートロキッチン」田町店 内観

本リリースについてのお問い合わせ



株式会社大庄 広報室 担当：都筑（つづき）

TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisy.co.jp