

赤羽にマグロ酒場が新登場!! 11/1『オートロキッチン』オープン!! 豊洲の仲卸がグループだから高コスパ

名物半額イベントは11月1・2・3日に開催!



▲ 名物「OH!トロキッチン盛り8点」(2,980円/2~3人前)

株式会社大庄(東京都大田区/代表取締役社長:平 了壽)は、2025年11月1日(土)、食への感度が高い人が集まる、東京・赤羽駅前に『魚屋のマグロ食堂 OH! TORO KITCHEN (オートロキッチン)』赤羽店をオープンします。当店は、「驚きと楽しさを」をテーマに、本当に旨いマグロ料理をリーズナブルに提供する本格マグロ料理専門店。マグロは、グループ会社であり、マグロのプロである豊洲市場の老舗鮪仲卸「米川水産」が目利きしたもののみを仕入れ、大トロや赤身といった王道の部位はもちろん、希少部位の刺身や多彩な創作料理を取り揃えます。なお、オープンを記念し、11月1日(土)~3日(月・祝)の3日間限定で名物半額イベントを実施します。ディナータイムでは、名物「OH!トロキッチン盛り5点(通常2,300円)」を半額の1,150円で、ランチタイムでは「OH!TORO定食(通常1,580円)」を半額の790円で提供します。

※表示価格は全て税込

■ オープン記念「名物半額イベント」詳細

実施店舗: 新店舗『魚屋のマグロ食堂 オートロキッチン』赤羽店

実施日程: 2025年11月1日(土)~11月3日(月・祝)

実施内容:

【ディナータイム限定(17:00~23:00)】

名物「OH!トロキッチン盛り5点」通常2,300円が半額の1,150円

【ランチタイム限定(11:30~14:30)】

「OH!TORO定食」通常1,580円が半額の790円





▲ マグロ専門店ならではの料理が目白押し



▲ 本マグロの中トロわら焼き



▲ 愛媛県『だてまぐろ®』

王道の部位から希少部位まで マグロを使った名物料理が盛りたくさん!!

まず味わってほしいのは、店名を冠した「OH!トロキッチン盛り8点（2,980円／2～3人前）」。「本マグロの大トロ、中トロ、赤身、尾の身に加え、大トロ以上の脂ノリともいわれるカマトロやほほ肉、頭肉、心臓を食べ比べできます。一気に炙る「本マグロの中トロわら焼き（1,850円）」は、スモーキーな香りがたまらない一皿。さらに、卓上で盛る「本マグロぶつ量り売り（1g15円／100gから注文可）」や、全長30cmの華やかな「本マグロ彩り棒寿司（1,980円）」、骨のまわりの身を貝で削いで楽しむ「中落ち（1,750円）」など、エンタメ感たっぷりの名物が目白押し。加えて、上品な脂のりが魅力の愛媛県宇和島が誇るブランド本マグロ「だてまぐろ®希少部位3点盛り（1,800円）」は、見つけたら即注文の数量限定品です。これらをコスパ良く楽しめるのは、グループ会社に創業89年の豊洲鮪仲卸「米川水産」があるからこそ。目利きのプロが選び抜いた「本当に旨いマグロ」を、優先的に仕入れることでリーズナブルな価格で提供できます。

ランチタイムも、マグロを心ゆくまで味わえるラインナップ。特に「OH!!TORO!!定食（1,580円）」は、「本マグロ 中トロ」や「漬けマグロ」、「マグロキムチ」、「マグロアボカド」、「トロたく」の5つが贅沢に楽しめます。その他、「上鉄火丼（1,400円）」や「マグロユッケボウル（1,200円）」など、バラエティ豊かなマグロ尽くしのメニュー全8種類で、昼から贅沢な時間を楽しめます。



▲ マグロの旨さを引き立たせるドリンクが勢ぞろい



▲ 【ランチ限定】 OH!!TORO!!定食

ドリンクメニューは、マグロの脂をすっきりと流してくれる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）」。ハーブの束を漬け込んだ焼酎でつくるレモンサワー「マグロの純愛（600円）」を始めとする10種のオリジナルレモンサワーなど、60種以上を用意しました。

■ 新店舗『オートロキッチン』赤羽店

- ◆所在地：東京都北区赤羽西1丁目40-1 TAGUCHIビル1階
- ◆電話：03-5948-8646
- ◆営業時間：11:30～14:30/17:00～23:00
- ◆客席数：84席（坪数：56.4坪）
- ◆想定客単価：4000円



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：古村(ふるむら)
TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisyo.co.jp

核前がWebの通場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中