

静岡駅前でマグロの真骨頂を体験せよ!! 本格マグロ料理専門店『オートロキッチン』 12/9ついにオープン!半額イベントも

衝撃の“半額”イベントは12/9 (火)・10 (水)!!



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12月9日（火）、JR静岡駅前、マグロの真骨頂を体験できる本格マグロ料理専門店『魚屋のマグロ食堂 OH! TORO KITCHEN（オートロキッチン）』静岡駅前店をオープンします。東京・新橋、渋谷、田町、赤羽に続く5店舗目。東京都以外で初となる出店は、マグロ文化の根付く静岡への進出です。当店は、「驚きと楽しさ」をテーマに1本

のマグロから僅か1%未満しか取れない超希少部位をはじめ、大トロや赤身など王道の部位、さらに多彩な創作料理を取り揃えます。専門店ならではの鮮度とコストパフォーマンスで、本物のマグロの魅力を余すことなく堪能できます。

なお、オープンを記念し、12月9日（火）・10日（水）の2日間限定で名物半額イベントを実施。ディナータイムでは、名物「OH! トロキッチン盛り5点（通常2300円）」を半額の1150円で、ランチタイムでは「OH!TORO 定食（通常1580円）」を半額の790円で提供します。

※本文中の表示価格は全て税込み

■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』静岡駅前店 限定

実施日程：2025年12月9日（火）・12月10日（水）

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2300円を半額の1150円で提供

【ランチタイム限定（11:30～14:30）】

「OH!TORO 定食」通常1580円を半額の790円で提供





▲新鮮なマグロを専門店ならではのコストパフォーマンスで提供



▲本マグロの中トロわら焼き



▲愛媛県『だてまぐろ ⑥』

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 (1580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。この他、「上鉄火丼 (1400円)」や「マグロユッケボウル (1200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

■新店舗『オートロキッチン』静岡駅前店

◆所在地：静岡県静岡市葵区御幸町6 静岡セントラルビル1階

◆電話：054-254-0506

◆営業時間：＜月曜～金曜＞ 11:30～14:30 / 17:00～23:00

＜土曜・日曜・祝日＞ 11:30～23:00

◆定休日：年中無休

◆客席数：120席 (67坪)

◆客単価：4000円



▲ワクワク感が溢れる店頭

王道の部位から希少部位まで マグロの名物料理が盛りだくさん!!

必食は、店名を冠した「OH! トロキッチン盛り8点 (2980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る名物です。立ち上る炎で豪快に炙る「本マグロの中トロわら焼き (1850円)」は、スモーキーな香りがたまらない一皿。さらに、卓上で好きなだけの量を盛る「本マグロぶつ量り売り (1g15円 / 100gから注文可)」や、全長30cmのロングな「本マグロ彩り棒寿司 (1980円)」、骨のまわりの身を見て削いで楽しむ「中落ち (1750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 ⑥ 希少部位 3点盛り (1800円)」は、見つけたら即注文の数量限定品です。



▲【ランチ限定】「OH!!TORO!! 定食」(1580円)

さらに注目は、ドリンクメニュー。マグロの脂をすっきりと流してくれるこだわりの品揃えです。樽生ビールは、すっきりとしたキレが特徴の「アサヒスーパードライ (630円)」を用意。この他、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)」を始めとするユニークな10種のオリジナルレモンサワーなど、60種以上を用意します。

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@daisyo.co.jp

坂前がやるWebの酒場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中