

## 話題の絶品「わら焼き」が半額！ 月島もんじゃストリート手前に『お魚総本家』 11/2 (木) オープン!! 板前ライブ必見

「かつお薫焼き」半額イベントは11月2日・3日限定



「庄や」などを展開する株式会社大庄（東京都大田区、代表取締役社長 平了壽）は、2023年11月2日（木）東京・月島に、『本格板前居酒屋 お魚総本家』月島店をオープンします。『お魚総本家』は、「腕に、魚にこだわり抜く」というビジョンのもと、魚にとことんこだわり、熟練の板前が腕を振る本格的な海鮮居酒屋です。この度、同ブランドとしての5店舗目（1号店は2019年12月東京・池袋）を、旨い魚を知る人々が集う月島に満を持して開店します。

全国漁港より毎日40種以上の鮮魚を仕入れ、板前たちが腕を振るった本当に旨い魚料理を、お客様一人ひとりの満足度を最大化するおもてなしで提供。看板メニューの「かつお薫焼き（わらやき）」は、板前が魅せるライブ感あふれる演出と、その旨さが評判となりSNSなどでも話題です。また、全国の蔵元から選りすぐった日本酒を、常駐する唎酒師が料理に合わせて提案することも大きな魅力です。なお、月島店の開店を記念し、11月2日（木）・3日（金）の2日間限定で、看板メニューの「かつお薫焼き」（通常1,100円）を“半額”の550円にて提供するイベントを実施します。ぜひ、この機会に板前ライブと薫焼きの美味しさを体感してください。

※本文中の金額は全て税込です



▲「土佐名物 かつお薫焼き」  
(5貫1,100円)

▲「国産生本鮪 薫焼き」  
(5貫1,480円)

## 一度食べたらくせになる“薫焼き”は必食

『お魚総本家』の数々の料理の中でも、特に「土佐名物 かつお薫焼き」(1,100円)は必食です。鰹は、最も脂がのっているといわれる高級ブランドとしても名高い“東沖での一本釣り”のみを使用。板前が薫焼きの本場・土佐(高知)で習得した技にて豪快に焼き上げます。カウンター席に囲まれた炉端焼き台を舞台に高く上がる炎で焼き上げる板前の姿はライブ感あふれ、まさに圧巻。ひと切れ頬張れば、凝縮された魚の旨味と薫の燻製香が相まって、その美味しさに感動するはず。その魅せる演出と美味しさからSNSなどでも評判です。また、珍しい「国産生本鮪の中トロ」(1,480円)を用意、さらに月島店にオープンに合わせ「天然鰹薫焼き」(1,100円)、「天然鯖薫焼き」(880円)もラインナップしました。いずれの素材も、豊洲市場の専門家集団の中で、鮪や近海鮮魚一筋に商いをしてきた、創業85年の老舗仲卸『米川水産』が、厳しい目で目利きした一級品ばかりです。

## “ツウ”の食べ方が出来る「一本魚」は外せない

見逃せないのが、その日入荷した旬の鮮魚を丸ごと一本注文する「旬の一本魚」(各種目安2,700~4,200円/1尾)。この秋から冬は金目鯛や黒ムツなどがオススメです。刺身はもちろん、煮付けや炉端焼き、天ぷらなど素材の旨味を最大限に引き出した調理法を豊富な知識を持つスタッフが提案。お客様は自分好みの食べ方でオーダーできます。さらには「半身は煮付けで、半身は塩焼き、アラは味噌汁に」といった、ワガママな注文にも板前が腕を振るって応えます。また、「旬の一本魚」をもっと楽しめるよう、店舗のInstagram (@osakana\_tsukishima) では、旬の魚の情報やおすすめの食べ方を紹介します。



▲「一本魚」は毎日5種類以上。粋なスタッフが客席を回る



▲左上から、「お造り盛り合わせ十点盛り」(写真は4人前)、「大海老塩焼き」、「特大ほっけ焼き」、「特上寿司盛り合わせ」

## 豪華「お造り」に「炉端焼き」、「寿司」など魚料理が目白押し

『本格板前居酒屋 お魚総本家』と言うだけあり、板前の技が光る「刺身盛合せ」や「炉端焼き」「寿司」といったお魚料理が目白押し。

鮮魚の刺身盛合せは、「五点盛り」(980円/1人前)、「八点盛り」(1,450円/1人前)、「十点盛り」(1,800円/1人前)を用意。それぞれ、注文するとお値段据え置きで本日の鮮魚から2点おまけが付く嬉しいメニューです。炭火で直火焼きする「炉端焼き」は、「大海老塩焼き」(1,480円/1尾)や「特大ほっけ開き焼き」(1,500円)、「焼き牡蠣」(800円/3個)をはじめ、牛たんやアスパラなど肉や野菜の炉端焼きも取り揃えます。メには本格的な江戸前の握り寿司がオススメ。国産生本鮪の大トロや中トロ、車海老も入る「特上寿司盛り合わせ」3,980円などリーズナブルな価格でラインナップします。



▲日本酒は全国から選りすぐったラインナップ

## 本物の魚料理に間違いない日本酒を

板前の技が光る繊細な魚料理には日本酒はかかせません。全国の蔵元から厳選した日本酒の数々も『お魚総本家』の魅力の一つ。「瀬祭」「陸奥八仙」「出羽桜」など日本酒を飲み慣れていない方から、「鶴齢」「刈穂」「神亀」など通の方まで満足させる“間違いない”ラインナップ。常駐する唎酒師(きざげし)が料理との相性を考え、銘柄や飲み方まで日本酒の楽しみ方を提案します。(日本酒は90ml・480円～、180ml・900円～量が選べます)。蔵元の酒造りへの想いとともには味わうのもまた一興です。日本酒は、杉で作った酒器で提供。日本酒の風味に木の香りが融合し、さらに良い気分させてくれます。

## 板前の薫焼きライブが道行く人の足を止める

月島店は、東京メトロ有楽町線・都営大江戸線「月島駅」7番出口より徒歩1分の立地。月島周辺は近年、豊洲や晴海・勝どきなどと並びタワーマンションが立ち並ぶ人気エリアです。大通りに面した店頭立つと、黄金に輝く家紋のようなお魚のロゴマークと荘厳な佇まいに圧倒され、つい足をとめてしまいます。ガラス張りの店頭からは、炎を高く上げて豪快に『薫焼き』する板前や『一本魚』を桶に入れて客席を回るスタッフの姿などが見え、ライブ感満点の演出が道行く人の食欲と好奇心を誘います。同僚や上司・部下と2人で、職場仲間や女性同士のグループで賑やかに。また、気の置けない仲間やご家族との食事、大切な人とのデートなどで、『お魚総本家』はどんなシーンでも肩肘張らずに「一流の魚料理」と「一流のおもてなし」を堪能できる“本格板前居酒屋”です。



▲もんじゃストリート手前でひときわ目立つ佇まい



▲『お魚総本家』月島店 店内



### 新店舗【『本格板前居酒屋 お魚総本家』月島店 概要】

- ◆店舗名:『本格板前居酒屋 お魚総本家』月島店
- ◆所在地:東京都中央区月島1丁目3-2 佃権月島ビル1階
- ◆オープン日:2023年11月2日(木)
- ◆電話:03-5560-9591
- ◆営業時間:17:00~27:00(翌3:00)
- ◆客席数:178席
- ◆定休日:年中無休
- ◆想定客単価:5,000円

公式Instagram



WEB予約



### 開店記念イベント概要(イベント詳細)

- 【実施期間】2023年11月2日(木)~11月3日(金)の2日間限定
- 【実施内容】名物「かつお薫焼き」通常1,100円を“半額”の550円で提供
- ※イベント期間中は予約を受付しません

## 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:楠山(くすやま)

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