

東京グルメレポート

魚屋のマグロ食堂オートロキッチン

立地：東京都渋谷区道玄坂1-3-6

香山ビル B1F~B2F

料理：海鮮、居酒屋、マグロ

予算：4000~5000

食べログ：3.38



<魚屋のマグロ食堂オートロキッチン>

オートロキッチン店渋谷は『驚きと、楽しさを』をテーマとした、本当にうまいマグロを心ゆくまで楽しめる本格マグロ料理専門店。老舗鮪仲卸を子会社にもつ強みを活かして、鮮度が高いマグロのあらゆる部位を優先的に仕入れ、専門店ならではのコストパフォーマンスにて提供しています。

<メニュー>

OH! トロキッチン盛り8点	2980円
本マグロ彩り棒寿司	1500円
中落ち	1750円
トロタクタワー	750円
ウニトロキャビア	1180円
トロあぶり寿司	450円
マグロのユッケ丼	750円
タコとじゃがいものアヒージョ	780円



今回行ったのは渋谷にあるマグロ専門店の居酒屋。
予約はなくてもあっさり入れました。

頼んだのはOH！トロキッチン盛り8点やトロたく
タワーや本マグロ彩り棒寿司やユニットロキャビア
やタコとジャガイモのアヒージョなどを注文。

OH！トロキッチン盛り8点はマグロの8つの部位
を食べ比べることが出来ます。頬肉や大トロ
中トロ、赤身やハツやカマトロやすき身などが食べ
られます。結局大トロや中トロが一番美味しかった
です。でもいろんな種類を食べてたのしむことが
出来るようになっており、皿にもこだわることに
よって見た目や映えで原価率を抑えてる気がしま
した。

トロたくタワーは酢飯をネギトロで覆っており
それをバナーで炙ることによってトロの味を存分に
味わうことが出来ます。本マグロ彩り棒寿司は様々
な味変で味わうことが出来ます。

全体的に見た目や映えを意識した料理が多いように感じました。マグロ
の料理が多いため、マグロ好きにはたまらないと思いますが、マグロ自体の美味しさは普通
かなと思いました。



2023.12.10 佐藤晋大朗レポート