

流し鮪  
三代目お比ね

# 鮮度 解体ショー

せんとまぐる  
かいたいショー

目の前で鮮度抜群の  
鮪を解体!

売切  
御免!

解体ショー

鮮度鮪とは

その目のうちに、熊野より直送された鮪を解体するため、鮮度は抜群!味はあっさりとしていて臭みもなく、身は弾力があり、しっかりとした食感です。噛めば噛むほど旨味がでる、この日限りの鮮度鮪!ぜひこの機会にご賞味ください!!

<鮮度まぐる寿司>

- 赤身(2貫) ... 税込345円
- 中トロ(2貫) ... 税込518円
- 大トロ(2貫) ... 税込648円
- 3種盛(3貫) ... 税込726円



- ほほ肉(2貫) ... 税込648円
- 頭肉(2貫) ... 税込648円
- かまとろ(2貫) ... 税込648円



<鮮度まぐる巻き寿司>

- 鉄火細巻 ... 税込302円
- とろ鉄火細巻 ... 税込648円
- ネギトロ細巻 ... 税込388円

<鮮度まぐる逸品>

- 3種作り盛 ... 税込1,280円
- 生レバ1風 ... 税込324円

※店舗により一部商品が変わります

天候により、水揚げできない場合は、延期となります  
ご了承ください※延期の場合は、ホームページにてお知らせいたします  
<http://www.otw.co.jp/nagare-zushi/>

## 鮮度鮪 PM7:00~解体!

流し鮪  
三代目お比ね

4月7日(木) 伏見店

☎075-604-3025

〒612-8246京都市伏見区横大路芝生34

4月21日(木) インター店

☎078-903-2877

〒651-1412西宮市山口町下山口2-2-35

西宮北