



# 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、この目限りの鮮度鮪!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280円
- 中トロ(2貫) ... 税込388円
- 大トロ(2貫) ... 税込648円
- 3種盛(3貫) ... 税込648円



- ほほ肉(2貫) ... 税込388円
- 頭肉(2貫) ... 税込388円
- コラーゲン(2貫) ... 税込280円
- かまとろ(2貫) ... 税込648円



### <鮮度まぐる巻き寿司>

- 中落ち手巻 ... 税込280円
- 鉄火細巻 ... 税込280円
- とろ鉄火細巻 ... 税込518円
- ネギトロ細巻 ... 税込388円

### <鮮度まぐる逸品>

- 3種造り盛 ... 税込972円
- 生レバー風 ... 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!



4月7日(木) 西宮大島店  
☎0798-66-0580  
〒663-8017西宮市大島町5-9

4月21日(木) 三国店  
☎06-6350-1136  
〒532-0033大阪市淀川区新高4-1-38