

流れ鮪
三代目おとわ

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!

鮮度鮪とは

売切
御免!

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種造り盛 ... 税込1,280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!

流れ鮪
三代目おとわ

7月7日(木) 伏見店
☎075-604-3025
〒612-8246京都市伏見区横大路芝生34

7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