



鮮度 解体シヨウ

せんどまぐる
かいたいシヨウ

売切
御免!

解体シヨウ

目の前で鮮度抜群の
鮪を解体!

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!



8月25日(木)

多田店

☎072-793-6600

〒666-0131川西市矢間3-22-4