

流れ鮪
おとわ

水揚げ日に解体
業界初!!

鮮度鮪改め

目の前で
鮮度抜群の
鮪を解体!

朝獲れ鮪

あさどれまぐる

かいたいショー

解体ショー



生レバー風



赤身 朝獲れ鮪とは

その日のうちに、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!!



ほほ肉

大トロ

<お品書き一例>

- 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
- 生レバー風税込324円

この他にも限定商品
をご用意しております!

大好評!

じゃんけん大会

3回勝ち抜きで

解体後1回

中トロ1皿



プレゼント!

鮪解体カレンダー

店舗によって、日にちが違います。カレンダーで最寄りの店舗をご確認ください!

日程が変更になりました!

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/>

8 August

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11 山の日	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

9 September

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18 敬老の日	19	20	21	22	23 秋分の日
24	25	26	27	28	29	30

10 October

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1	2	3	4	5	6	7
8	9 体育の日	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

朝獲れ鮪解体ショー
8/24 夕方7時より解体!
木曜日 西宮北インター店
☎078-903-2877
〒651-1412 西宮市山口町下山口2-2-35

朝獲れ鮪解体ショー
9/7 夕方7時より解体!
木曜日 池田総本店
☎072-761-5581
〒563-0023 池田市井口堂1-13-12

朝獲れ鮪解体ショー
10/12 夕方7時より解体!
木曜日 伏見店
☎075-604-3025
〒612-8246 京都市伏見区横大路芝生34

※朝獲れ鮪解体のみのイベントです