



水揚げ日に解体
業界初!!

鮮度鮪改め

朝獲れ鮪

あさどれまぐる

かいたいショー

目の前で鮮度抜群の
鮪を解体!

解体ショー

赤身 生レバー風

大トロ

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

大好評!

解体後1回

じゃんけん大会

3回勝ち抜きで

中トロ

1皿

プレゼント!

※朝獲れ鮪解体のみのイベントです

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!

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/>

本館解体
夕方6時より
池田総本店
西宮北インター店

7 July						
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	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

朝獲れ鮪解体ショー

7/13 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

本館解体
夕方6時より
伏見・池田総本店

8 August						
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						5
6	7	8	9	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

8/17 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

※8月の朝獲れ鮪は
第2木曜→第3木曜日、
本館解体は、
第2金曜→第3金曜日
になります。
ご了承下さい。

<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!