

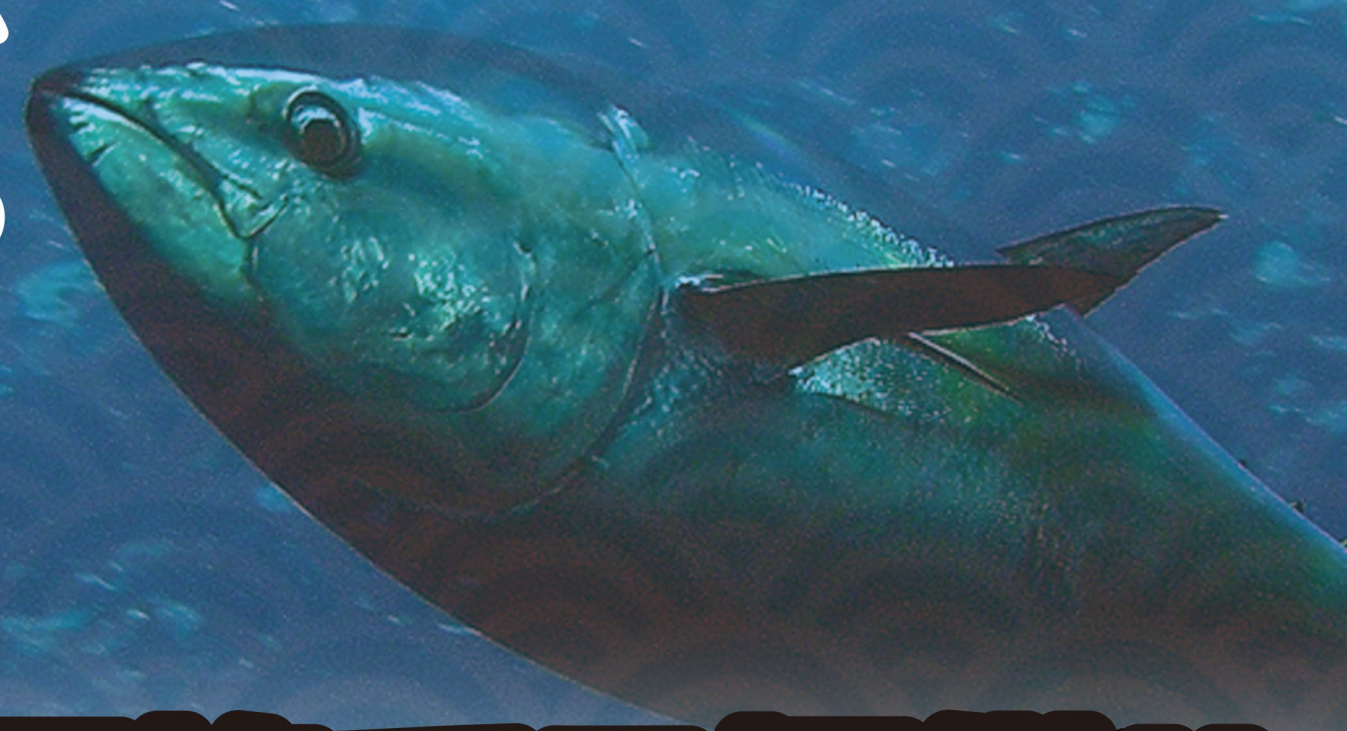
関西初
流れ鮪
三代目おとわ

目の前で鮮度抜群の鮪を解体!

水揚げ日に解体します
業界初!

鮮度鮪 解体シヨ一

せんとまぐる
かいたいシヨ一



鮮度鮪とは

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!!



なんと!!特別価格でご提供!!

- 赤身(2貫).....税込345円 税込248円
- 中トロ(2貫).....税込518円 税込410円
- 大トロ(2貫).....税込648円 税込540円

※店舗により一部商品が変わります

<鮮度まぐる寿司>

- 鮪寿司3種盛(3貫)..... 税込726円
- ほほ肉(2貫)..... 税込388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>

- 造り3種盛..... 税込1,280円
- 生レバー風..... 税込324円



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!

※鮮度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/>

4 April

本館解体 午後6時より 池田総本店 西宮北インター店

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	鮮度鮪解体 伏見店				
23	30	24				

午後7時より解体!
4/13 木曜日 伏見店
☎075-604-3025
〒612-8246 京都市伏見区横大路芝生34

5 May

本館解体 午後6時より 伏見・池田総本店

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	鮮度鮪解体 西宮北インター店				
28	29					

午後7時より解体!
5/11 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

6 June

本館解体 午後6時より 伏見・西宮北インター店

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	鮮度鮪解体 池田総本店				
25	26					

午後7時より解体!
6/8 木曜日 池田総本店
☎072-761-5581
〒563-0023 池田市井口堂1-13-12