



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

せんとまぐる
かいたいシヨ一

解体シヨ一



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!!

鮪寿司3種盛(3貫) 税込648円 税込518円

中トロ(2貫) 税込388円 税込280円

大トロ(2貫) 税込648円 税込518円

<鮮度まぐる寿司>

赤身(2貫) 税込280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

※店舗により一部商品が変わります

<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>

造り3種盛 税込972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.toretoreya.com>

4 April

本館解体 午後6時より 多田・三国店

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 西宮大島店				
23	30	24				

4/13 木曜日 午後7時より解体! 西宮大島店
☎0798-66-0580
〒663-8017 西宮市大島町5-9

5 May

本館解体 午後6時より 多田・西宮大島店

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 三国店				
28	29					

5/11 木曜日 午後7時より解体! 三国店
☎06-6350-1136
〒532-0033 大阪市淀川区新高4-1-38

6 June

本館解体 午後6時より 三国・西宮大島店

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 多田店				
25	26					

6/8 木曜日 午後7時より解体! 多田店
☎072-793-6600
〒666-0131 川西市矢間3-22-4