



自便だから可能にした **業界初の!!**

朝獲れ鯖 解体ショー

あさどれまぐるかいたいショー

朝獲れ鯖とは

朝イチに水揚げされた熊野産 本マグロを解体するため鮮度は抜群!
味はあっさりとして臭みもなく、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鯖!
ぜひこの機会にご賞味ください!!



<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**

その他にも限定商品をご用意しております!

大好評!!全員参加OK!



中トロGETだぜ!

じゃんけん大会

解体後に開始!
3回勝負!

勝ち抜けて...

中トロ1皿 プレゼント!

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/>

鯖解体カレンダー

1 January 本館解体 夕方6時より 西宮北インター店 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	23	24
	25	26	27	28	29	30
	31					

1月は第3週に解体ショーを行います!

朝獲れ鯖解体ショー

1/18 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

2 February 本館解体 夕方6時より 池田総本店 伏見店

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	23	24	25	26	27
	28	29	30			

朝獲れ鯖解体ショー

2/8 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

3 March 本館解体 夕方6時より 西宮北インター店 伏見店

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	23	24	25	26	27
	28	29	30	31		

朝獲れ鯖解体ショー

3/8 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

4 April 本館解体 夕方6時より 西宮北インター店 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	23	24
	25	26	27	28	29	30
	31					

朝獲れ鯖解体ショー

4/12 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