



自便だから可能にした **業界初の!!**



朝獲れ鮪

解体ショー

あさどれまぐるかいたいショー

朝獲れ鮪とは

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鮪!
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**

こ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/>

鮪解体カレンダー

5 May 本鮪解体 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	31		

5/17 木曜日 夕方7時より解体! 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 本鮪解体 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

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

7 July 本鮪解体 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				

7/12 木曜日 夕方7時より解体! 伏見店
☎075-604-3025
〒612-8246 京都市伏見区横大路芝生34

8 August 本鮪解体 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	31

8/9 木曜日 夕方7時より解体! 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