

虎ふぐの技を尽くした、職人のおもてなし。

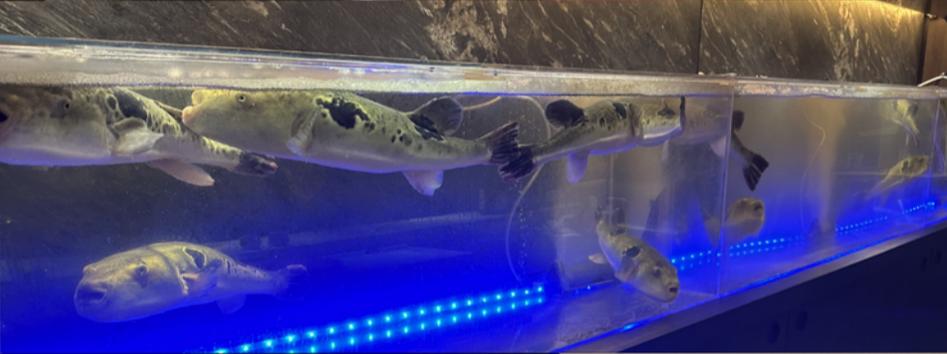
武士の魂にふれる、上質なひととき。

虎士とは、虎ふぐの知識と技術を極めた“武士”。

天然・養殖の虎ふぐをはじめ、全国から選び抜いた旬の魚介を使い、
素材の魅力を最大限に引き出す華やかな一皿をお届けします。

昼・夜・季節ごとのコースで、旬の味覚を五感でご堪能ください。

接待やデート、記念日、特別な日など、大切なおもてなしの席を虎士で。



コース料理

(税別、夜のみサービス料 10% 頂戴致します)

- 昼夜のコース
 - 16,000 円
 - 22,000 円 (解体ショー付 Live Fugu Cutting Show)
 - 2,500 円 (解体ショー付 Live Fugu Cutting Show)
- 昼のコース
(数量限定)
 - 9,000 円、11,000 円
- 白子のコース
(11月から4月)
 - 21,000 円
 - 27,000 円 (解体ショー付 Live Fugu Cutting)

前日までのご予約をお願いします。
当日予約は直接電話にてお問合せくださいませ。



ご予約は TEL 052-485-9113

Webからのご予約は
Reserveb



虎ふぐと季節料理

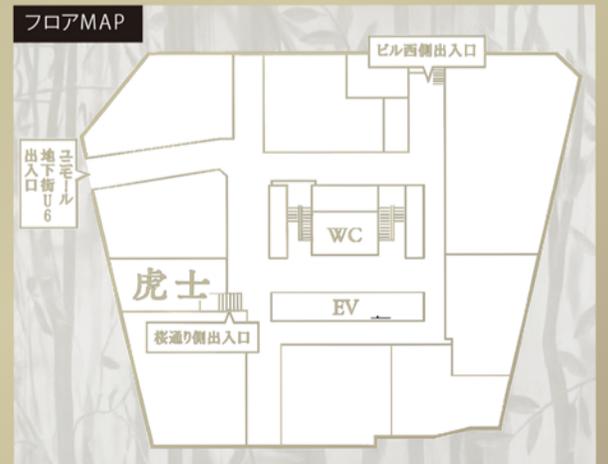
虎士
TORAJI

〒450-0002
名古屋市中村区名駅3-25-9 堀内ビルB1F
3-25-9 Meieki, Nakamura-ku, Nagoya
TEL: 052-485-9113
mail: toraji.nagoya@gmail.com

定休日 日曜日 (水曜日は夜のみ営業)

営業時間
 昼 / 11:30~15:00
 解体トークショー / 14:00~16:30 (プロジェクター使用) ※
 夜 / 17:30~23:00

※解体トークショーは5カ国語対応 (日本語、英語、中国語、台湾語、韓国語)



website: <https://toraji-torafugu.com/>

