

春

会席コース の宴会

2022年

【期間】 3月1日(火)

➤ 5月31日(火)

要予約【2日前迄】



みどり

鰯 割烹

ご予約・お問い合わせは【受付時間】9:00~22:00

☎ 043-241-1530

〒260-0033 千葉市中央区春日2-21-5

Fax.043-248-9915【24時間受付中】

<http://www.midori-sushi.net>

詳しくはホームページで



1名様からOK!

※写真はイメージです。

① 料理長おまかせ 春爛漫コース 税込 8,000円

- ◆ 季節の前菜六点盛り ◆ 旬の刺身~マグロ・海老・烏賊 ◆ 強肴
- ◆ 旬の焼物 ◆ 揚物~春野菜の天婦羅
- ◆ 特上 江戸前鰯(大トロ・白身・カニ・穴子・イクラ) ◆ お椀 ◆ デザート

※写真はイメージです。※仕入れ状況により料理内容は変更の場合がございます。

【期間】 3月1日(火)

➤ 5月31日(火)

要予約【2日前迄】

牛肉も入って、お寿司も堪能

② 春の歓迎コース

税込 6,000円

- ◆ 本日の先付 ◆ 茶碗蒸し
- ◆ 強肴 ◆ 揚物
- ◆ 江戸前鰯盛り ◆ お椀
- ◆ デザート



1名様からOK!

鰯 割烹店ならではの

③ 春の満喫コース

税込 5,000円

- ◆ 本日の先付 ◆ 旬の刺身
- ◆ 蒸し物 ◆ 天婦羅
- ◆ 焼物 ◆ 上 江戸前鰯
- ◆ お椀



1名様からOK!

予算で選ぶならやっぱり……

会費が気になる幹事さん！是非お問い合わせください！

④ 春の行楽コース

1名様からOK!

税込 4,000円

- ◆ 本日の先付 ◆ 旬の刺身 ◆ 茶碗蒸し ◆ 焼物 ◆ 揚物~春の串揚げ ◆ 江戸前鰯 ◆ お椀