

夏

の宴会 会席コース

2022年



1 料理長おまかせ 大海会席コース

※写真はイメージです。
税込 8,000円

- ◆季節の前菜五点盛り ◆旬の刺身 ◆牛肉料理 ◆旬魚の焼物 ◆揚物～季節の天婦羅
- ◆温物 ◆特上 江戸前鮨(大トロ・白身・カニ・穴子・イクラ) ◆旬のお椀 ◆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】 6月1日(水)

➤ 8月31日(火)

要予約【2日前迄】

旬が味わえ、お寿司も堪能

2 夏の鮨会席コース

税込 6,500円

- ◆本日の先付 ◆冷やし鉢
- ◆強肴 ◆揚物 ◆酢の物
- ◆上 江戸前鮨盛り
- ◆グラスサラダ ◆旬のお椀

1名様からOK!



鮨 割烹店ならではの

3 夏の満開コース

税込 5,000円

- ◆本日の先付 ◆旬の刺身
- ◆蒸し物 ◆旬魚の替わり揚げ
- ◆焼物 ◆江戸前鮨
- ◆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 夏の海風コース

1名様からOK!

税込 4,000円

- ◆本日の先付 ◆旬の刺身 ◆温物 ◆焼物 ◆季節の揚物 ◆江戸前鮨 ◆お椀



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