

2024年
5月末迄
季節限定

～特別な日は思い出に残るおもてなし～

みどりの宅配・仕出しメニュー

配	美
送	味

握り

極上 3,996円

本マグロ大トロ使用

- ・本マグロ大トロ2貫・うに・いくら・穴子
- ・赤貝・赤海老・白身・玉子・トロ鉄火

※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

特上 3,024円

本マグロ中トロ使用

- ・本マグロ中トロ2貫・いくら・穴子・蟹
- ・赤海老・いか・白身・玉子・鉄火巻1/2

上 鮭 2,376円
握り鮭 1,944円

※写真は「上鮭」

鮪づくし 3,780円

- ・大トロ2貫・中トロ3貫
- ・赤身2貫・トロ鉄火

こだわり握り

炙りづくし 1,620円

- ・本マグロ・サーモン
- ・白身・旬のおすすめ2貫

盛り込み桶

うたげ 宴 14,904円 5~6人前

かすが 春日 9,180円 4~5人前

みどり 6,804円 3~4人前

ちらし・鮓井

特撰 豊漁ちらし 3,672円

江戸前ちらし 2,484円

バラちらし 1,620円

海彩井 3,456円

鉄火井 2,808円

◎ご注文は2,000円以上で承ります。表記料金について特別な表示の無いものは、いずれも税込料金です。

ご予約・お問い合わせは【受付時間】9:00~20:00
☎ 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

みどり
 鮓 割 烹
 JR西千葉駅より徒歩1分



季節の逸品を

お届けいたします



海鮮温玉ゴマドレサラダ

1,080円



地蛤の土瓶蒸し

1,080円



季節野菜の天婦羅

1,080円



三陸わかめ和風サラダ

864円



筍の土佐煮

972円



海老湯葉の春巻天

864円

お食事



【国産】うな重 4,320円



上天重 1,620円

お好み鮎(単品)

～ご予算に合わせて盛り込みも承ります～

トロ鉄火巻	648円	大トロ	648円	赤海老	324円
鉄火巻	432円	中トロ	540円	赤貝	486円
あなきゅう巻	324円	赤身	270円	つぶ貝	540円
ひもきゅう巻	324円	うに	時 価	帆立	324円
のり巻	216円	いくら	486円	蟹	486円
かつぱ巻	216円	穴子	378円	甘海老	324円
おしんこ巻	216円	あじ	270円	海老	216円
梅しそ巻	216円	メさば	216円	いか	270円
納豆巻	216円	こはだ	216円	地ダコ	270円
太 巻	1,080円	子持昆布	432円	サーモン	270円
				玉子	162円

サイドメニュー(単品)

天婦羅盛り合せ	1,080円
酢の物盛り合せ	1,080円
地鶏焼き	756円
みどり特製とりから	648円
茶碗蒸し	540円



Take Out
も承ります

サバの棒寿司



1,080円



特撰弁当

行楽やちょっとしたご会食などにご利用出来る こだわりのお弁当をお届けいたします。



よりどりみどり
4,104円



にぎわい
3,888円



～お手頃な内容のお弁当～
松花堂
2,700円

※記載されていないお弁当でもご予算に応じてお作りいたします。

◎ご注文は2,000円以上で承ります。表記料金について特別な表示の無いものは、いずれも税込料金です。

■定休日:元旦(元旦以外は無休で営業しております)

オードブルやサイドメニューも追加ご注文いただけます。
お祝い・記念日などの法要以外のお料理も承ります。
詳しくは中面をご覧ください。
ご予算・お料理内容等、お気軽にご相談ください。

お客様のご要望にお応えします。

- ワサビの苦手な方やお子様も安心。ワサビ抜きワサビこ別添えも承ります。
- 定番の桶にスタの追加・変更も出来ます。
- 小さめのシャリがお好みの方は、シャリ小さめも承ります。
- 丼ぶりのシャリ大盛りは+108円で承ります。
- 使い捨て容器への変更も承ります。使い捨て容器以外は回収させていただきます。



千葉市全域配達いたします。
千葉市以外はお相談ください。