

2025年
3~5月
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 4,320円
 ・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。

本マグロ大トロ使用

特上 3,240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

鮪づくし 4,320円

・大トロ2貫・中トロ3貫
 ・赤身2貫・トロ鉄火

上 鮓 2,700円

握り鮓 2,160円

※写真は「上鮓」

こだわり握り

炙りづくし 1,836円

・本マグロ・サーモン
 ・白身・旬のおすすめ2貫

盛り込み桶

宴 16,200円 5~6人前

うたげ

かすが 春日 9,720円 4~5人前

みどり 7,560円 3~4人前

ちらし・鮓井

特撰 豊漁ちらし 3,996円

海彩井 3,672円

江戸前ちらし 2,700円

バラちらし 1,836円

鉄火井 3,024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





筍の土佐煮

864円



鯖の西京焼き

648円



海老湯葉と旬野菜の天婦羅

972円



釜揚げしらすと豆腐のチョレギサラダ

972円



新玉葱と生ワカメの和風サラダ

972円

旬 季節の逸品をお届けいたします

お食事



国産種

【国産】うな重 4,320円



上天重 1,728円

お好み鮓(単品)

~ご予算に合わせて盛り込みも承ります~

トロ鉄火巻	756円	大トロ	756円	赤貝	540円
鉄火巻	540円	中トロ	648円	つぶ貝	540円
あなきゅう巻	432円	赤身	324円	ほっき貝	540円
ひもきゅう巻	432円	うに	時 価	平貝	540円
のり巻	324円	いくら	540円	地蛤	540円
かつぱ巻	324円	穴子	432円	帆立	378円
おしんこ巻	324円	あじ	324円	蟹	540円
梅しそ巻	324円	めさば	270円	明太子	540円
納豆巻	324円	こはだ	324円	いか	324円
太巻	1,296円	赤海老	378円	地ダコ	324円
		甘海老	432円	サーモン	324円
		海老	324円	玉子	216円

サイドメニュー(単品)

- 天婦羅盛り合せ 1,296円
- 酢の物盛り合せ 1,188円
- 地鶏焼 864円
- 鶏唐揚 756円
- 茶碗蒸し 648円



Take Out
も承ります



サバの棒寿司



1,296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



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。