

夏の宴会

会席コース

【期間】二〇二五年六月一日(日)

～二〇二五年八月三十一日(日)



※写真は「料理長おまかせコース」のイメージです。※仕入れ状況により料理内容は変更の場合がございます。

1 料理長おまかせ コース 税込 **8,000円**
1名様からOK!

拘りぬいた自信作!

◆先付 ◆前菜4点盛り ◆旬の刺身4点盛り
◆豚肉の冷しゃぶ ◆国産牛ステーキ
◆季節の天婦羅 ◆旬彩握り鮓(6貫)
◆お椀 ◆デザート(全9品)

2 夏の鮓会席 コース 税込 **6,500円**
1名様からOK!

品数も内容も充実!

◆先付 ◆前菜3点盛り ◆旬の刺身3点盛り
◆季節の焼物 ◆豚肉の冷しゃぶ ◆季節の揚げ物
◆本日の旬鮓盛り(6貫・ハーフ)
◆デザート(全8品)

3 夏の満喫 コース 税込 **5,500円**
1名様からOK!

おすすめ

◆先付 ◆旬の刺身3点盛り ◆季節の焼物
◆豚肉の冷しゃぶ ◆本日の握り鮓(4貫・ハーフ)
◆季節の揚げ物 ◆お椀(全7品)

4 夏の旬 コース 税込 **4,500円**
1名様からOK!

◆前菜3点盛り ◆旬の刺身3点盛り ◆蒸し物 ◆焼物
◆揚げ物 ◆本日の握り鮓(3貫・ハーフ)(全6品)

5 夏の得々 コース 税込 **3,500円**
1名様からOK!

◆前菜2点盛り ◆旬の刺身2点盛り ◆茶碗蒸し ◆焼物 ◆揚げ物
◆アジのたたき丼(全6品)

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!

みどり
鮓 割烹

ご予約・お問い合わせは【受付時間】9:00~21:00

☎ 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 西千葉 みどり 検索