

# 秋 の 宴 会 会 席 コ ー ス

要予約【2日前迄】



※写真は「秋の味覚会席コース」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。

【期 間】2025年9月1日(月) ➤ 2025年10月31日(金)

品数も内容も充実！

おすすめ

① 秋の味覚会席コース  
1名様からOK! 税込 8,000円

◆先付 ◆前菜4点盛り ◆旬の刺身4点盛り ◆季節の焼魚  
◆国産牛サーロインのしゃぶしゃぶ ◆季節の天婦羅  
◆本日の旬の握り鮓(6貫) ◆デザート(全8品)

鮓 割烹店ならではのお鮓がメインの

② 秋麗会席コース  
1名様からOK! 税込 6,500円

◆先付 ◆前菜4点盛り ◆茄子とキノコの煮浸し  
◆季節の蒸し物 ◆秋鮭とキノコの西京陶板焼き ◆揚物  
◆本日の旬の握り鮓(6貫・巻物1/2) ◆お椀(全8品)

③ 秋入梅会席コース  
1名様からOK! 税込 5,500円

◆前菜3点盛り ◆旬の刺身3点盛り ◆茄子とキノコの煮浸し  
◆季節の蒸し物 ◆焼物 ◆揚物 ◆本日の握り鮓(4貫・巻物1/2) (全7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！

④ 紅葉会席コース  
1名様からOK! 税込 4,500円

◆前菜3点盛り ◆旬の刺身2点盛り ◆茶碗蒸し ◆焼魚 ◆揚物  
◆本日の握り鮓(3貫・巻物1/2) (全6品)



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 西千葉 みどり

検索

【宴会対応】 11:00～21:00  
(ランチ) 11:00～14:30  
(ディナー) 17:00～21:00

駐車場の  
ご案内

駐車場有。詳しくは  
フロントにご確認ください。