

2025年
9~10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



本マグロ
大トロ
使用

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
中トロ
使用

特上 3,240円

・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 2,700円
握り鮭 2,160円

※写真は「止鮭」



鮭づくし 4,320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 1,836円

・本マグロ・サーモン
・白身・旬のおすすめ2貫



うたげ

宴 16,200円 5~6人前

盛り込み桶



かすが

春日 9,720円 4~5人前



みどり 7,560円 3~4人前



特撰 豊漁ちらし 3,996円

ちらし・鮓井



江戸前ちらし 2,700円



バラちらし 1,836円



海彩井 3,672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

西千葉 みどり

検索



鮓 割烹

JR西千葉駅より徒歩1分



秋茄子の煮浸し
540円



柔らか蒸し鶏の胡麻サラダ
972円



揚げ蓮根とキノコの和風サラダ
972円



1,512円



キノコの天婦羅盛り合せ
864円



BIG★牡蠣フライ
972円



秋鮭のホイル西京焼き
972円



秋

季節の逸品を
お届けいたします

お食事



【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	メさば	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
鶏唐揚げ	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



～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。
- 井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。