



# ミニ懐石

和食と寿司

和食部門 人気第二位

四季折々の食材を使った本格的な懐石料理と  
お寿司が両方気軽に味わえる人気のミニ懐石。

一人前 3500円 (税別)

先附・刺身・玉子・焼き物・揚げ物  
季節の一品・寿司・赤だし・デザート付



写真はイメージです



みどり名物 和食部門 人気第一位

# みどり御膳

みどり自慢の職人が織りなす  
四季折々の食材を使用した和食膳です。  
一つ一つ丁寧な仕事にこだわった内容は  
様々な和食の味が一度に楽しめる  
みどり一番人気のおすすめ御膳です。

一人前 2000円 (税別)

刺身・前菜・焼き物・天ぷら・茶碗蒸し(又は手作りぎる豆腐)  
季節の一品・サラダ・ご飯・デザート付



ごはんをお寿司に  
変更できます  
(ご注文時にお申しつけください)

季節により内容は変わります

一人前 500円 (税別)

選んで楽しい。自分好みの「みどり御膳」



プルルン玉子使用  
「茶碗蒸し」

又は



みどりの手造り  
「季節のぎる豆腐」

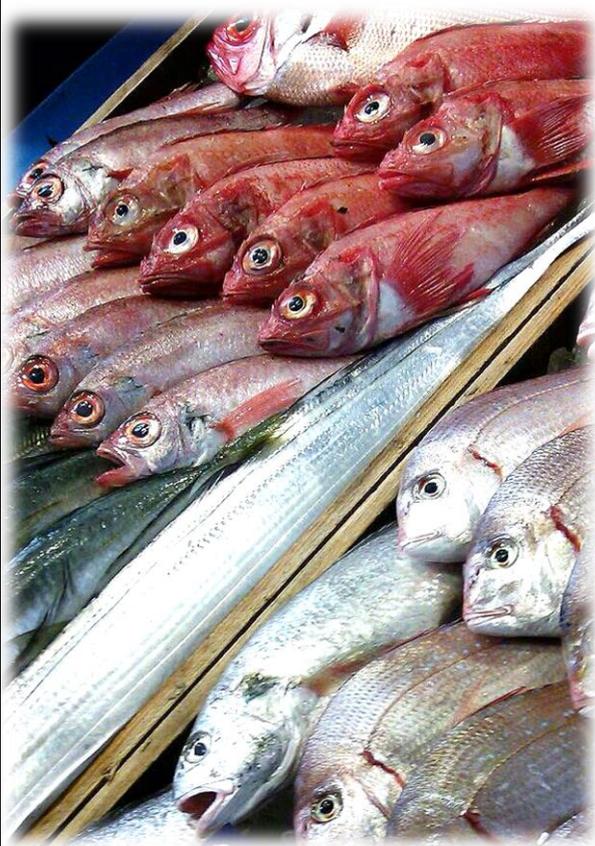
をお選び  
ください

みどりでしか食べられない地元三河湾を集めたにぎり寿司

# 三河前にぎり

寿司部門

人気第一位



地元の三河湾には毎日たくさん美味しい魚が水揚げされています。そんな三河湾の魚を集めたお寿司が出来ました。

一人前

2000円

(税別)



季節により内容は変わります

彩り豊かな贅沢ちらし寿司

# 華ちらし

ちらし部門

人気第一位

創業以来、変わらず人気のちらし寿司。

色とりどりの新鮮な魚介類を

ふんだんにちりばめたこのちらし寿司は見た目も華やかで女性に大人気です。

一人前

1890円

(税別)



大トロ・ウニなど驚くほどの豪華ネタをちりばめた最高級ちらし寿司

「特上ちらし」一人前 2480円 (税別)



三河前にぎりに中トロ・ウニがついた豪華12貫にぎり  
三河前スペシャル

一人前 2500円 (税別)

# 寿司

季節の旬が味わえる厳選ネタを  
みどりの旬の寿司職人が心を込めて  
握る自慢のお寿司。



十お好きな2貫が  
選べる全12貫入

大トロ・うになどが入ったみどりの最高級にぎり  
「みどりの極上にぎり」 一人前 **3680円** (税別)

大トロ・うに・ポタン海老と大穴子一本にぎりまで入った、超贅沢なネタ満載の10貫+2貫のにぎりです。他では絶対食べられないお寿司です。



「紅白特選にぎり」

一人前 **2680円** (税別)

中トロ・うに・車海老と人気の穴子などが入った彩り鮮やかな高級ネタ11貫



「季節にぎり」

一人前 **1600円** (税別)

今が旬の美味しい魚を集めた季節限定の10貫にぎり



「並にぎり」

一人前 **1200円** (税別)

まぐろ・自身・サーモンなど人気の定番ネタ8貫と鉄火巻入り



「味比べ大穴子と特選にぎり」

一日限定10食 一人前 **1780円** (税別)



「究極のまぐろにぎり」

一日限定5食 一人前 **1980円** (税別)



「三河前にぎり」

一人前 **2000円** (税別)



三河前スペシャル 一人前 **2500円** (税別)

まぐろの赤身にぎり 一人前 **1480円** (税別)

穴子にぎり 一人前 **1680円** (税別)

旬の10貫と天ぷら・茶碗蒸し付

「にぎり寿司御膳」

一人前 **2180円** (税別)

お客様のご要望からできたお寿司がメインの贅沢御膳。季節のネタに天ぷらなどが付いた大満足の御膳です

お好きなネタを楽しみたい方や  
追加で注文したい方への単品ネ  
タ

# お好み 単品ネタ



玉子  
・いなり (二貫) 800円(税別)  
・玉子 (二貫) 1500円(税別)  
・タコ (二貫) 1500円(税別)  
・いか (二貫) 2000円(税別)  
・数の子 (二貫) 3000円(税別)



サーモン  
・穴子 (二貫) 3500円(税別)  
・大穴子 (二貫) 5000円(税別)  
・カンパチ (二貫) 2500円(税別)  
・サーモン (二貫) 2000円(税別)

## 人気



鯛(たい)  
・鯛(たい) (二貫) 2500円(税別)  
・鯛(たい) (二貫) 3000円(税別)  
・鯛(たい) (二貫) 3500円(税別)  
・鯛(たい) (二貫) 2500円(税別)

## 白身



大とろ  
・大とろ (二貫) 6000円(税別)  
・中とろ (二貫) 4000円(税別)  
・赤身 (二貫) 2000円(税別)  
・清け (二貫) 2500円(税別)

## まぐろ



ボタン海老  
・カニ (二貫) 3500円(税別)  
・海老 (二貫) 1500円(税別)  
・甘海老 (二貫) 1500円(税別)  
・車海老 (二貫) 4000円(税別)  
・ボタン海老 (二貫) 4000円(税別)

## 海老・蟹



アジ  
・メサバ (二貫) 3000円(税別)  
・アジ (二貫) 2500円(税別)  
・コダマ (二貫) 2500円(税別)

## 光物



うに  
・うに (二貫) 6000円(税別)  
・いくら (二貫) 3000円(税別)  
・ネギトロ (二貫) 2000円(税別)  
・カニ味噌 (二貫) 2500円(税別)

## 軍艦



あわび  
・あわび (二貫) 5000円(税別)  
・赤貝 (二貫) 4000円(税別)  
・鳥貝 (二貫) 3000円(税別)  
・ほたて (二貫) 2000円(税別)

## 貝



納豆巻  
・かんぴょう巻 (一本) 2500円(税別)  
・納豆巻 (一本) 2000円(税別)  
・おしんこ巻 (一本) 2000円(税別)  
・トロ鉄火巻 (一本) 8000円(税別)



鉄火巻  
・かっぱ巻 (一本) 2000円(税別)  
・穴きゅう巻 (一本) 3500円(税別)  
・ネギトロ巻 (一本) 4500円(税別)  
・鉄火巻 (一本) 8000円(税別)

## 巻物

それぞれのお好みに合わせた食べ比べ5貫盛り

## 大人気の5貫盛りシリーズ



強火で炙って香ばしく  
炙り五貫盛り  
一人前 980円(税別)  
(いか・サーモン・本日のネタ3種)



市場直送！本日おすすめ5貫  
本日の市場五貫盛り  
一人前 980円(税別)  
(仕入れにより内容は変わります)



女性に人気の貝づくし  
貝五貫盛り  
一人前 1380円(税別)  
(泳タテ・鳥貝・赤貝・あわび・本日の貝ネタ)



色々な白身の食べ比べ  
白身五貫盛り  
一人前 980円(税別)  
(鯛・鯛・鯛・本日の白身3種)



色々なまぐろの部位を楽しめる  
まぐろ5貫盛り  
一人前 1280円(税別)  
(大とろ・中とろ・赤身・ツケ・ネギトロ軍艦)

## お寿司と一緒にいかがですか



蟹の赤だし  
一人前 580円(税別)



あさりの赤だし  
一人前 380円(税別)



茶碗蒸し(小)  
一人前 300円(税別)



あさりの酒蒸し  
一人前 780円(税別)



天ぷら盛り(小)  
一人前 980円(税別)



本日のデザート  
一人前 300円(税別)

皆で取り分けながら  
いかがですか  
(お土産にもできます)



直径8cmの極大巻物  
みどり名物「特上太巻」  
一本 2000円(税別)  
(お時間を少々いただく場合がございますので、お土産の場合は事前にご注文ください)

# 鮪

まぐろ

毎日水揚げされるマグロの中から木村さんの目利きに見合ったもののみ仕入れ。



木村さん曰く「毎日何百本と見ても本当に良いものと出会うのは数本。毎日が真剣勝負なんです。」



名古屋の北部市場「愛明商店」の店主、木村さんがみどりのために厳選したマグロのみ届けてくれます。マグロの知識においては名古屋でも一争うほど深いこだわりと愛情を持っています。



これ一皿でまぐろ全てが味わえる

## 「究極のまぐろにぎり」

一日限定5食 一人前 **1980円** (税別)

大トロ・中トロ・赤身に加え、漬け・あぶり・鉄火ネギトロなどまぐろの全てが味わえる究極のにぎりまぐろ好きな方はぜひ一度ご賞味ください。



3種の味を食べ比べ 「まぐろ3種盛り」

お値打ち価格 一人前 **1890円** (税別)



## 「赤身にぎり」

すっきりとした味わい 一人前 **1480円** (税別) 赤身好きにおすすめなのがこのにぎり。自慢の赤身のみ10貫入り

## もう一品！こだわりのまぐろメニュー

まぐろとアボガドの相性抜群！

まぐろタルタル 一人前 **780円** (税別)

口の中でとろける深い味わい

大トロ刺身 厚切り3切 **1580円** (税別)

深いトロの味わいと赤身の絶妙なバランス

中トロ刺身 厚切り3切 **980円** (税別)

きめ細かなすっきりとした味わい

赤身刺身 厚切り3切 **680円** (税別)



中は半生状態のヘルシーカツ  
まぐろレアフライ

一人前 **780円** (税別)



まぐろのヘルシーサラダ  
まぐろカルパッチョ

一人前 **1280円** (税別)



まぐろに特製タレをからめた  
まぐろユッケ

一人前 **680円** (税別)

# 穴子

あなご

仕上りつるみどりの一番人気！  
 とろける丁寧の炙りは  
 ふわふわの穴子で  
 自慢の口の中  
 けるで口の  
 ける自慢の  
 つる丁寧の  
 つるみどりの  
 仕上りつるみどりの一番人気！



丁寧に下処理をした後、長年にわたり継ぎ足している秘伝の「煮汁」でゆっくり煮込む

その煮汁を半日煮込んで出来上がる手間ひまをかけるこだわりの「ツメ」



タレ・塩の二種類の味と中トロなどの季節ネタ入り  
**「味くらべ大穴子と特選にぎり」**

一日限定10食 一人前 **1780円** (税別)

秘伝のタレの大穴子とさっぱり塩味の大穴子の2種類の味を一度で楽しめる、みどりの穴子好きにはぜひ

香ばしく炙った自慢の穴子づくし **「穴子にぎり」**

一人前 **1680円** (税別)

穴子のみ食べたい方におすすめ  
 人気の穴子が二本の10貫入り



自慢の穴子が二本入 **「穴子ひつまぶし」**

一人前 **1890円** (税別)

自慢の穴子を丸々二本使った、みどり流のひつまぶし。香ばしくあぶった穴子と秘伝のタレの愛称は抜群です。



① 1杯目はそのまま穴子井のお召し上がりください。

② 2杯目はネギ・ワサビなどの薬味を乗せて。

③ 3杯目は特製のだし汁をかけてお茶漬けで。



まるごと一本を天ぷらに  
**穴子の一本揚げ**

一人前 **980円** (税別)



特製のだしで煮込んでとじる  
**穴子の柳川鍋**

一人前 **780円** (税別)



出し巻きの中に炙った穴子入り  
**穴子入り出し巻き**

一人前 **680円** (税別)



秘伝のタレと塩の食べ比べ  
**大穴子にぎり**

2貫 **980円** (税別)

# 鮮魚

せんぎよ



碧南の「タカハシ水産」から地元三河湾や一色漁港の魚を中心に仕入れし、鮮度が良いうちに揃えます。

鮮度がちがう！本日の厳選素材7種の刺身盛り  
**「本日入荷のおすすめ刺し盛り」**  
 一皿(2~3人前) **2480円** (税別)

美味しいお刺身を味わいたいなら「お刺身盛り」がおすすめ。料理長が厳選した魚を7種類以上も盛り付けました。

11種類の刺身が入ったおすすめ刺身御膳  
**「11種類の鮮魚入りお刺身御膳」**  
 一人前 **1890円** (税別)

本日の仕入れた魚の中からおすすめの11種類を豪華に盛り付けました。(茶碗蒸し・デザート付)



(姿作り・にぎり・フライ)  
**鱈づくし 1280円** (税別)



鱈のたたき **780円** (税別)



本日の三点盛り **980円** (税別)

- 鮮魚料理
- ・本日の白身刺身 1480円 (税別)
  - ・まぐろ三種盛り 1890円 (税別)
  - ・本日のおすすめ刺身 5800円 (税別)
- ※その他「本日のおすすめ」もごございます。別紙をごらんください。

# 海 鮮

かい せん



彩り鮮やかな海鮮が盛りだくさん  
**「海鮮ひつまぶし」**  
 一人前 **2180円** (税別)

自慢の鮮魚をなんと「ひつまぶし」に。  
 酢飯に乗った豪華なネタを3種類の味で  
 楽しめる、みどりならではのひつまぶし。

## 海鮮ひつまぶしの

## 美味しい食べ方



①最初はそのまま  
 「ばらちらし」の  
 ようにお召し上  
 がりください



②2杯目は別皿のウニ  
 を特製醤油で溶かした  
 「ウニ醤油」をかけ、  
 薬味を乗せてお召し上  
 がりください。  
 (ウニの風味が広がり  
 また違った味わいが  
 楽しめます。)



③ひつまぶしと言えば  
 このお茶漬け。  
 3杯目は特製のだし汁  
 をかけてさらりとめて  
 ください。

# 鯛

たい

期間  
 限定



胡麻香る **「鯛の鯛めし御膳」**

一人前 **1890円** (税別)

鯛のお刺身を特製の「ゴマだれ」にからめて  
 熱々のご飯にのせて食べる鯛めし。  
 最後のお茶漬けではまた別の味が楽しめる  
 よくばりな御膳です。

特製ごまだれをからめて  
 食べた後、お茶漬けを  
 かけていただきます。

# てんぷら 天麩羅



海老が三本入りのサクサク天ぷらとお刺身付  
「サクサク天ぷら御膳」

一人前 **1780円** (税別)

素材が生きる天ぷらとお刺身、デザートまでついた豪華な天ぷら御膳です。天ぷら好きの方はこちらがおすすめです。(追加で右の天茶漬けセットで占めにお茶漬けも楽しめます)



天ぷらのメはさっぱりとお茶漬けにして  
お召し上がりください。(おかわりご飯・  
ミニかき揚げ・薬味・だし汁のセットです)

天茶漬けセット 1セット **480円** (税別)

選りすぐれた新鮮な素材と  
長年の培った技を持った  
職人が揚げた「天ぷら」は  
表面がサクサクと仕上がりに  
中はジュシーな仕上がり。



(特大海老入)天ぷら盛り(大) **1980円** (税別)



穴子の一本揚げ **980円** (税別)



天ぷら盛り(小) **980円** (税別)

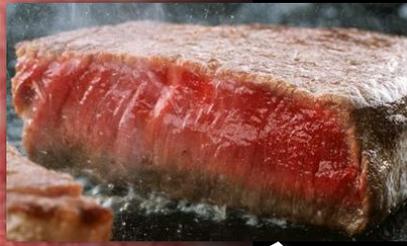
- ・大海老 (一尾) 380円 (税別)
- ・海老 (二尾) 250円 (税別)
- ・いか (二枚) 180円 (税別)
- ・きす (二尾) 200円 (税別)
- ・白身 (二枚) 280円 (税別)
- ・野菜盛り(五種) 480円 (税別)

- ・大海老 (一尾) 380円 (税別)
- ・海老 (二尾) 250円 (税別)
- ・いか (二枚) 180円 (税別)
- ・きす (二尾) 200円 (税別)
- ・白身 (二枚) 280円 (税別)
- ・野菜盛り(五種) 480円 (税別)

匠の単品天ぷら

# 黒毛和牛

くろげ  
わぎゅう



「黒毛和牛のステーキ」  
一人前 2480円 (税別)  
国産黒毛和牛は口に入れた瞬間に広がる甘みの特徴満足率100%の一品です。



国産黒毛和牛の「ステーキ御膳」  
一人前 2680円 (税別)

国産黒毛和牛のステーキとご飯がついた贅沢御膳です。黒毛和牛のうまみと一週間かけて作るタレの相性は抜群です。(サラダ・デザート付)

「西京味噌漬け焼き」  
一人前 1980円 (税別)

黒毛和牛を西京味噌に漬けて焼いてステーキに。甘みが口に広がります



「黒毛和牛のたたき」  
一人前 1280円 (税別)

生の黒毛和牛のうまみを味わうならこの「たたき」がおすすめです。



# 馬

うま

本場熊本の千興ファームの新鮮な馬肉を直送。馬肉の味と食感が違います。



「桜肉三種盛り」

一人前 1780円 (税別)

本場から直送した赤身・霜降り・コウネの3種類の馬刺しの盛り合わせ。現在、生で食べられるお肉は「馬肉」しかありません。

「桜ユッケ」 一人前 880円 (税別)

特製の甘ダレにからめた鮮度抜群の桜肉ユッケです。



# 鳥

とり

定番商品、鳥の唐揚げに加え、宮崎名物「鳥の南蛮揚げ」も加わった。世を問はず喜ばれる鳥料理



「鳥の南蛮揚げ」

一人前 680円 (税別)

甘ダレにからめた鳥の唐揚げに手作りのタルタルソースを乗せた宮崎県の名物料理

「鳥の唐揚げ」

一人前 580円 (税別)

大人から子供まで誰でも大好きな定番の鳥料理。

