

写真はイメージです。季節・仕入れにより、お料理内容の一部が変わることがございます。



◆蔵元のおもてなし6品
鯖の麴焼きなど蔵元ならではの
うまいものを木箱に凝縮

◆デザート
郷土料理からいもねったぼ

◆蒸物
霧島焼酎で蒸しあげること
白身魚の味わいを引き出しました

◆御飯
もちもちとした食感の古代米
「黒米」を使用

◆メイン
霧島オリジナル塩麴「霧島黒麴」を使用
宮崎県産鶏肉本来の旨味を引き出しました



蔵元のおもてなし
霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし
旅の思い出にどうぞ

霧島

うまいもの膳

二、二〇〇〇円
(税込)

◆蔵元のおもてなし6品

佐土原なすのみぞれ餡

さつま芋甘露煮・クリームチーズ

鶏の炭火焼き

湯葉

胡瓜とトマトの塩昆布和え

鯖の麴焼き

◆メイン 宮崎県産鶏の黒麴焼き

◆蒸物 白身魚の焼酎蒸し

◆お食事 黒米・味噌汁

◆デザート ※からいもねったぼ

※宮崎県都城地方や鹿児島県の郷土料理。



KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン



KIRINOKURA
BREWERY

お問い合わせ・ご予約

TEL 0986-21-8111 / FAX 0986-21-8112

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

検索

〒885-0093 宮崎県都城志比田町5480番地
予約制です。3日前までにご予約下さい。

◆デザート
郷土料理からいもねったぼ



◆蔵元のおもてなし6品
鯖の麴焼きなど蔵元ならではの
うまいものを木箱に凝縮



◆汁物



◆メイン
霧島オリジナル塩麴「霧島黒麴」を使用
都城産ブランドポーク「きなこ豚」本来
の旨味を引き出しました



◆蒸物
霧島焼酎で蒸しあげること
で白身魚の味わいを引き出しました



◆替鉢
宮崎の郷土料理チキン南蛮



◆御飯
もちもちとした食感の古代米
「黒米」を使用



写真はイメージです。季節・仕入れにより、お料理内容の一部が変わることがあります。

蔵元のおもてなし
霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし
旅の思い出にどうぞ

霧島

うまいもの膳

二、七五〇円
(税込)

- ◆蔵元のおもてなし6品
佐土原なすのみぞれ餡
さつまいも甘露煮・クリームチーズ
鶏の炭火焼き
湯葉
胡瓜とトマトの塩昆布和え
鯖の麴焼き
- ◆替鉢 チキン南蛮
- ◆メイン きなこ豚肩ロース黒麴焼き
- ◆蒸物 白身魚の焼酎蒸し
- ◆お食事 黒米・味噌汁
- ◆デザート ※からいもねったぼ

※宮崎県都城地方や鹿児島県の郷土料理。



KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN
焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン



KIRINOKURA
BREWERY

お問い合わせ・ご予約

TEL 0986-21-8111 / FAX 0986-21-8112

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

検索

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480番地
予約制です。3日前までにご予約下さい。

◆デザート
郷土料理からいもねったぼ

◆蔵元のおもてなし6品
鯖の麴焼きなど蔵元ならではの
うまいものを木箱に凝縮

◆替鉢
宮崎の郷土料理チキン南蛮

◆メイン
霧島オリジナル塩麹「霧島黒麹」を特製ソースに使用
宮崎県産牛の旨味をさらに引き立てます

◆汁物

◆蒸物
霧島焼酎で蒸しあげること
白身魚の味わいを引き出しました

◆御飯
もちもちとした食感の古代米
「黒米」を使用

写真のメインメニューは、季節・仕入れ状況により、お料理内容の一部が変わることがあります。

霧島

うまいもの膳

三、三〇〇円
(税込)

蔵元のおもてなし
霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし
旅の思い出にどうぞ

◆蔵元のおもてなし6品

佐土原なすのみぞれ餡

さつま芋甘露煮・クリームチーズ

鶏の炭火焼き

湯葉

胡瓜とトマトの塩昆布和え

鯖の麴焼き

◆替鉢 チキン南蛮

◆メイン 宮崎県産牛のサーロインステーキ

◆蒸物 白身魚の焼酎蒸し

◆お食事 黒米・味噌汁

◆デザート ※からいもねったぼ

※宮崎県都城地方や鹿児島県の郷土料理。



KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン



KIRINOKURA
BREWERY

お問い合わせ・ご予約

TEL 0986-21-8111 / FAX 0986-21-8112

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

検索

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480番地
予約制です。3日前までにご予約下さい。

写真・イラスト・装飾・仕入れにより、お料理内容の一部が変更の可能性があります。



◀メイン
和牛サーロインステーキ
きめ細かい霜降りが特徴の和牛サーロインをお届け

蔵元のおもてなし
霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし
旅の思い出にどうぞ

和洋コース



四、五〇〇円

(税込)

《オードブル》

佐土原なすのみぞれ餡
宮崎県産鶏と厚揚げのごま和え
鮮魚のお造り

飛龍頭餛飩

白身魚の香味だれ

《替り鉢》

塩麹海老真丈の湯葉包み揚げ

《メイン》

和牛サーロインステーキ

《お食事》

黒米・味噌汁・香の物

《デザート》

本日のデザート



KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN
焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン



KIRINOKURA
BREWERY

お問い合わせ・ご予約

TEL 0986-21-8111 / FAX 0986-21-8112

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

検索

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480番地
予約制です。3日前までにご予約下さい。

写真はイメージです。季節・仕入れにより、お料理内容の一部が異なる場合がございます。



◇メイン
宮崎牛のタリアータ
宮崎県内で生産肥育された黒毛和種の和牛
肉質等級4等級以上の上質な赤身部位ランプをお届け

蔵元のおもてなし
霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし
旅の思い出にどうぞ

和洋コース 雅

五、五〇〇円

(税込)

- 《オードブル》 前菜3種
- 《お造り》 お造り2種盛り
- 《煮物》 塩麹鶏の旨煮
- 《魚メイン》 白身魚の野菜餡かけ・黒酢仕立て
- 《肉メイン》 宮崎牛のタリアータ
- 《替り鉢》 季節野菜のせいろ蒸し
- 《お食事》 炊き込みご飯・味噌汁・香の物
- 《デザート》 本日のデザート



KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン



KIRINOKURA
BREWERY

お問い合わせ・ご予約

TEL 0986-21-8111 / FAX 0986-21-8112

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

検索

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480番地
予約制です。3日前までにご予約下さい。

写真はイメージです。季節・仕入れ状況により、お料理内容の一部が変更される場合がございます。



◆メイン
宮崎牛サーロインステーキ
宮崎県内で生産肥育された黒毛和種の和牛
肉質等級4等級以上の上質なサーロインをお届け



蔵元のおもてなし
霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし
旅の思い出にどうぞ

和洋コース

宮崎のうまいもの

七、六〇〇円
(税込)

- 《オードブル》 前菜3種
- 《お造り》 お造り2種盛り
- 《替り鉢》 きなこ豚の葱豚しゃぶ
- 《煮物》 黒瀬ぶり千段巻き
- 《魚メイン》 甘鯛の麴蒸し
- 《肉メイン》 宮崎牛サーロインステーキ
- 《お食事》 黒麹茶漬け
- 《デザート》 本日のデザート



KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN
焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン



KIRINOKURA
BREWERY

お問い合わせ・ご予約

TEL 0986-21-8111 / FAX 0986-21-8112

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

検索

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480番地
予約制です。3日前までにご予約下さい。