



※写真はイメージです

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

霧島うまいものの膳

1,080円(税抜き 1,000円)

- | | |
|--------|-----------------------------|
| ◆ 焼物 | 霧島黒麹漬け鶏肉のグリル |
| ◆ 蒸物 | カレイの黒麹蒸し 緑茶のソース |
| ◆ サラダ | 宮崎県産地どれ野菜 |
| ◆ 御飯 | 黒米 |
| ◆ 汁物 | 味噌汁 |
| ◆ デザート | 霧の蔵ベーカリーのムラサキマサリ
パウンドケーキ |

※「ムラサキマサリ」は、「赤霧島」「吉助<赤>」の原料として使用されているサツマイモです。

※季節・仕入状況により、お料理内容の一部が変わることがございます。

うまいもの発見ダイニング
 **霧の蔵ブルワリー**
 霧島酒造直営

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480
 TEL 0986-21-8111 FAX 0986-21-8112



※写真はイメージです

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

霧島うまいもの膳

1,620円 (税抜き 1,500円)

- ◆ 焼物
- ◆ 蒸物
- ◆ 煮物
- ◆ サラダ
- ◆ 替鉢
- ◆ 御飯
- ◆ 汁物
- ◆ デザート

霧島黒麹漬け鶏肉のグリル
 カレイの黒麹蒸し 緑茶のソース
 季節の煮物
 宮崎県産地どれ野菜
 冷やしよもぎうどん ※冬季は茶碗蒸しになります。
 黒米
 味噌汁
 霧の蔵ベーカリーのムラサキマサリ
 パウンドケーキ

※「ムラサキマサリ」は、「赤霧島」「吉助<赤>」の原料として使用されているサツマイモです。

※季節・仕入状況により、お料理内容の一部が変わることがございます。

うまいもの発見ダイニング
 **霧の蔵ブルワリー**
 霧島酒造直営

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480
 TEL 0986-21-8111 FAX 0986-21-8112



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。

※写真はイメージです

蔵元のおもてなし

霧島うまいもの膳

2,160円 (税抜き 2,000円)

- | | |
|--------|-----------------------------|
| ◆ お造り | 2種盛り付野菜 |
| ◆ 焼物 | 霧島黒麹漬け鶏肉のグリル |
| ◆ 蒸物 | カレイの黒麹蒸し 緑茶のソース |
| ◆ 煮物 | 季節の煮物 |
| ◆ サラダ | 宮崎県産地どれ野菜 |
| ◆ 替鉢 | 冷やしよもぎうどん ※冬季は茶碗蒸しになります。 |
| ◆ 御飯 | 黒米 |
| ◆ 汁物 | 味噌汁 |
| ◆ デザート | 霧の蔵ベーカリーのムラサキマサリ
パウンドケーキ |

※「ムラサキマサリ」は、「赤霧島」「吉助<赤>」の原料として使用されているサツマイモです。

※季節・仕入状況により、お料理内容の一部が変わることがございます。

うまいもの発見ダイニング
 **霧の蔵ブルワリー**
 霧島酒造直営

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480
 TEL 0986-21-8111 FAX 0986-21-8112



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。

霧の蔵のお料理

※写真はイメージです

霧の蔵和洋会席

3,240円(税抜き 3,000円)

- | | |
|---------|---|
| ◆ オードブル | おまかせ2種 |
| ◆ お造り | 2種盛り 付野菜 |
| ◆ 煮物 | 茶碗蒸し ※夏季は冷製茶碗蒸しになります。 |
| ◆ 洋菜(魚) | カレイの黒麹蒸し 緑茶のソース |
| ◆ 洋菜(肉) | 宮崎県産牛サーロインステーキ黒麹焼き(70g)
黒麹の和風ソース ポテト・温野菜添え |
| ◆ 替鉢 | 宮崎県産鶏のチキン南蛮 生野菜 |
| ◆ お食事 | 黒米、みそ汁、香の物 |
| ◆ デザート | 季節の果物 |

※季節・仕入状況により、お料理内容の一部が変わることがございます。
※利用人数・滞在時間によって器が変わる場合がございます。

うまいもの発見ダイニング



霧の蔵ブルワリー

霧島酒造直営

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480
TEL 0986-21-8111 FAX 0986-21-8112