

蔵元のおもてなし

霧島うまいもの膳

1,080円 (税抜き 1,000円)



霧島里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

◆ 神飯

黑米

◆ 计物

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、「赤霧鳥」「吉助<赤>」の原料として使用されているサツマイモです。

G

※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

った。 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



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)

- ◆ 燒物
- ◆ 蒸粉
- 煮粉
- サラダ
- 替鉢
- ◆ 神飯
- 计物
- デザート

霧島黒麹漬け鶏肉のグリル

カレイの黒麹茎し緑茶のソース

季節の煮物

宮崎県産地どれ野菜

冷やしよもざうどん ※冬季は茶碗蒸になります。

黑米

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

※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。

っまいもの発見ダイニング 霧の蔵ブルワリー

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

201707



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
- ◆燒物
- 霧島黒麹漬け鶏肉のグリル
- ◆莲粉
- カレイの 黒麹 蒸し 緑茶のリース
- 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。
- ◆神飯
- 里米
- 计物
- 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。

◎ 霧の蔵ブルワリー

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



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

◆ 洋菜(鱼)

茶碗莖し ※夏季は冷製茶碗蒸しになります。

カレイの黒麹茎し 緑条のソース

◆ 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

宮崎県産鶏のチキン南蛮 生野菜

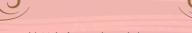
お食事

替鉢

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。

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