

宴会

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン レストラン

2027-2028

くつろぎの空間で心休まるひとときを。



提供期間 2027 4/1(木)～2028 3/31(金) 定休日 不定休

提供時間 ランチ 11:00～15:00 (L.O.14:30)
ディナー 17:00～21:00 (L.O.20:30)

ご予約は3日前までにお願いいたします。
お席のご利用は2時間制となります。
ご予約は6ヶ月前より承っております。

記念日やハレの日の利用として

地元宮崎ならではの食材や料理を楽しみたい方へおすすめです。

和洋コース ～宮崎のうまいもの～

2名様～

当店おすすめコース



※1名盛りの例です。

- 観音池ポークの生ハム巻き
- 宮崎椎茸と塩麹鶏つくね
- 佐土原なすの香味ダレ
- 霧島サーモンと真鯛のお造り
- 豚軟骨の味噌煮
- 黒瀬ぶりの葱しゃぶ
- 宮崎牛サーロインステーキ
- 小海老と鮮魚のマリネ
- 宮崎ブランドポーク肉巻きおにぎり
- 本日のデザート

¥7,600（税込）

個食で宴会を楽しみたい方へ

接待でのご利用や、会話を楽しみたい方へおすすめです。

和洋コース ～華～

2名様～

当店人気No.1コース



※1名盛りの例です。

- お造り
- 塩麹蒸し鶏辛味タレ
- 佐土原なすのみぞれ餡
- 寄せ山芋 ～麹だし～
- 白身魚の雲丹焼き
- 低温調理きなこ豚と温野菜～黄金千貫ソース～
- 和牛サーロインステーキ
- かしわ飯・味噌汁
- 本日のデザート

¥4,500（税込）

2時間飲み放題コースもご用意！

ソフトドリンク 飲み放題コース

お一人様 ¥1,000（税込）

ウーロン茶 ／ オレンジ ／ アップル ／ グレープフルーツ
ジンジャーエール ／ ホワイト（ウォーター/ソーダ）
コーラ ／ レモネード ／ レモンスカッシュ
うめスパークリング ／ コーヒー ／ 紅茶
ノンアルコールビール

アルコール 飲み放題コース



お一人様 ¥1,500（税込）

KIRISHIMA BEER 5種 ／ 霧島《宮崎限定》
白霧島 ／ 黒霧島 ／ 赤霧島 ／ 茜霧島 ／ 黒霧島EX
SUZUKIRISHIMA ／ KIRISHIMA No.8
霧島ほろる ／ 霧島するる ／ サワー
+ソフトドリンク飲み放題コース

プレミアム 飲み放題コース



お一人様 ¥2,000（税込）

KIRISHIMA BEER(限定醸造)
特別蒸留きりしま〈赤〉／ 特別蒸留きりしま〈白〉
志比田工場 黒霧島原酒
グラスワイン赤/白
+アルコール飲み放題コース

※ラストオーダーは飲み放題終了時間の20分前となります。 ※飲み放題はグループ皆様でのご注文に限ります。 ※同グループでコースの併用はできません。（ハンドルキーパー除く）

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

お問い合わせ・ご予約 【受付時間】9:00～20:00

TEL 0986-21-8111

〒885-0093
宮崎県都城市志比田町5480番地

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン 検索

URL：https://www.kirishima-fg.jp

www.kirishima-fg.jp Instagram

◎飲酒は20歳から。◎飲酒は適量を。◎飲酒運転は、法律で禁じられています。◎妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。

2026.10

宮崎牛を贅沢に味わえるコース

〈肉と焼酎のまち 都城〉を
満喫されたい方へおすすめです。

宮崎牛コース

2名様～


※1名盛りの例です。

- 尺ヤマメと黄金いくら
- 塩麹蒸し鶏辛味タレ ●観音池ポークの生ハム巻き
- 佐土原なすときなこ豚の塩麹低温スチーム
- 霧島サーモンと季節野菜の瞬間スモーク
- 延岡しまうら真鯛～KIRISHIMA No.8蒸し～
- 宮崎牛ヒレ肉・サーロインのステーキ
- 黒瀬ぶり麹漬けご飯
- 本日のデザート

¥12,000（税込）

ゆっくりとしたお食事のご利用に

顔合わせやお祝い事などの
“ハレの日”におすすめです。

和洋コース～雅～

2名様～


※1名盛りの例です。

- 本日の前菜3品
- お造り2種盛り ●大根の鶏そぼろ麹餡
- 白身魚と小海老のエチュベ
  ～KIRISHIMA No.8仕立て～
- 宮崎牛ランプの瞬間スモーク
- 低温調理きなこ豚と温野菜 ～黄金千貫ソース～
- かしわ飯・味噌汁
- 本日のデザート

¥5,500（税込）

大人数の利用や気軽な宴会に

1皿に数名分の料理を盛り付けております。
親しいご友人やご家族など、
大人数でのご利用の方へおすすめです。

霧の蔵くつろぎコース

2名様～


※4名盛りの例です。

- オードブル3種（小海老と鮮魚のマリネ・
  塩麹蒸し鶏・発酵ポテトサラダ）
- 黒瀬ぶりとトマトとアボカドのカルパッチョ
- 白身魚ビール揚げ・さつまいもの甘露揚げ
- きなこ豚の塩麹茹で豚とジャークチキン
- 塩麹サラダベーコンライス
- 本日のフルーツ・ケーキ

¥4,000（税込）

※食材や飲料調達の都合により内容が変わることがございます。※アレルギーをお持ちの方は事前にご連絡ください。※アレルギー以外での料理内容の変更はお受けしかねます。
※会場によって収容人数が異なります。※各プランの表示金額は、お一人様の税込み料金です。 ※同グループでコースの併用はできません。

年齢に応じたお子様メニューも取り揃えております。


中学生以下

お子様 贅沢セット

- 本日のスープ ●ポテトサラダ
- ソーセージ ●ハンバーグ
- 有頭海老フライ
- チキン南蛮 ●エビピラフ
- 本日のデザート

¥2,200（税込）


小学生以下

お子様セット

- 本日のスープ
- 唐揚げ
- ハンバーグ
- ポテト
- おにぎり
- プリン

¥1,100（税込）

ゆったりとした客席をご案内


1F

レストラン席（2～30名）


1F

ホール席（2～52名）


1F

霧の座（4～14名）


2F

テーブル席（14～32名）


2F

和広間（14～32名）


2F

和個室（6～14名）

※最大席数以上のご予約は原則お断りしております。※プランや人数によって配席いたしますので、会場のご指定は出来かねます。

▼お食事会場にご用意しております。お気軽にお尋ねください。※数に限りがございます。

チャイルドチェアー / ハイローチェアー / お子様用カトラリーセット / ブランケット / 車いす

そのほかお問い合わせはこちら
【受付時間】9:00～20:00 TEL 0986-21-8111

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン 検索 URL：https://www.kirishima-fg.jp

■注意事項

※人数の変更は当日の9:30まで承ります。指定時刻を過ぎてからの対応はできかねますのでご了承ください。
※キャンセルのご連絡は前日までにお願いいたします。当日ご連絡の場合、キャンセル料をいただく場合がございます。
※飲料物の持ち込み、お持ち帰りはご遠慮ください。
※タクシーや運転代行をご利用の際は、お客様ご自身で手配をお願いいたします。
※当施設ご利用の際にお預かりするお客様の情報は、当社の個人情報保護方針に沿ってお取り扱いいたします。
※お客様同士でのトラブル、ほかのお客様への迷惑行為などが確認された場合、ご利用時間内でも退席していただく場合がございます。あらかじめご了承ください。
※会場内は禁煙となります。喫煙の際は屋外の喫煙所をご利用ください。
※夏季・冬季イベント開催期間中は、ご予約を制限させていただく場合がございます。

アクセスマップ

