



◆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。

霧島 うまいもの膳

二、二〇〇円
(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



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

◆藏元のおもてなし6品
鯖の麴焼きなど藏元ならではの
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

◆汁物

◆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

◆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ございます。



藏元のおもてなし
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)

◆藏元のおもてなし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 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
鯖の麹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。



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
鯖の麹焼き

◆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。



◇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 華

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

《煮物》

塩麴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。



◆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。

