

KIRISHIMA FACTORY GARDEN



焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

- DINNER MENU -

提供時間

17:00-21:00
(L.O.20:30)

麴メニュー

Koji Menu

“一麴、二酱、三造り”

これは酒造りの中で麴が一番重要であることを表す
酒蔵の言葉です。

霧島酒造を支える本格焼酎は、麴菌や酵母菌といった
微生物の力によって生み出されます。

微生物の中でも麴菌は、長い間日本の食文化に深く根付き、
日本食を豊かなものにしてきました。

麴菌は、デンプンを糖に変えたり、タンパク質を
アミノ酸に分解する酵素を生産するため、
食材の旨味や甘みを引き出し、
食感を柔らかくする働きも持ちます。

そんな麴菌の力を活用して作り上げた
焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン独自の
「麴料理」をゆっくりとお楽しみください。





※写真は2名様分の盛り付けです。

KIRINOKURA CHRISTMAS DINNER

クリスマスディナーコース

ー オードブル三種 ー

ー クリスマスリースサラダ ー

ー 鮭とぶりのカルパッチョ ー

ー 真鯛のスープ仕立て サフラン風味 ー

ー 霧の蔵CHRISTMASプレート～チーズフォンデュ～ ー

ー ごはんもの ー

(下記2種類の中からどちらかをお選びいただけます。)



① ラグーパスタ



② ブラックカレー

ー クリスマスデザート ー

ー コーヒー ー
(HOT/ICE)

当日
注文可

お一人様

6,500

【税抜価格¥5,909】

※ご注文は2名様からとなります

+¥1,500(税込)でCHRISTMAS SPECIAL飲み放題がお楽しみいただけます。
※盛り付けや素材は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。※当店は国産米を使用しています。

2025.12



シェフ
浦浪博史

黒麹ディナーセット

❧ KUROKOJI DINNER SET ❧

発酵技術と旬の食材が織りなす「素材本来の旨味」「美しさにこだわった彩り」
「食欲をそそる芳醇な香り」を感じられるシェフこだわりの和洋創作メニューです。



セット内容

～前菜～

本日のオードブル

～サラダ～

本日のサラダ

～メイン料理～

お好みのメイン料理をお選びください。

- | | |
|--|------------|
| A 季節の野菜と鯛のせいろ蒸し～黒麹レモンを添えて～ | ¥2,820(税込) |
| B マグロのカツレツ～自家製黒麹ソースを添えて～ | ¥2,790(税込) |
| C きなこ豚の黒麹煮込み～スモーク仕立て～ | ¥2,970(税込) |
| D 合鴨の鉄焼き～黒麹仕立て～ | ¥2,600(税込) |
| E きなこ豚の黒麹グリエ～季節の野菜とザワークラウトを添えて～ | ¥2,970(税込) |
| F 魚介類のエチュベ～黒麹スープ仕立て～ | ¥3,260(税込) |
| G 宮崎県産 鶏もも肉の黒麹焼き | ¥2,420(税込) |

デザートドリンクセット ⊕¥400(税込)

本日のデザート+ドリンク(以下からお選びください。)

・コーヒー(HOT/ICE) ・紅茶(HOT/ICE) ・オレンジジュース ・アップルジュース
・グレープフルーツジュース ・烏龍茶

※黒麹ディナーセットにはデザートは含まれておりません。



選べるメイン料理

お好みのメイン料理をお選びください。

A 季節の野菜と鯛のせいろ蒸し

～黒麹レモンを添えて～

・前菜・サラダ・味噌汁付き

¥2,820【税抜価格 ¥2,564】

セットイメージ

イチオシ
メニュー



メイン料理



すりおろしたレモンを黒麹に漬け込み、季節の野菜と鯛を蒸して仕立てた、ヘルシーな一品。蒸してふっくらした食材を2種類のたれと赤霧島のもろみ塩でさっぱりお召し上がりください。

オードブル・サラダ



旬の食材を使用し、“ひと手間ひと工夫”で彩りや美しさにもこだわった逸品

※盛り付けや素材は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。

デザートドリンクセット +¥400(税込)

本日のデザート+ドリンク(以下からお選びください。)

・コーヒー(HOT/ICE) ・紅茶(HOT/ICE) ・オレンジジュース ・アップルジュース
・グレープフルーツジュース ・烏龍茶

※黒麹ディナーセットにはデザートは含まれておりません。



2025.09

選べるメイン料理

お好みのメイン料理をお選びください。

B マグロのカツレツ ～自家製黒麹ソースを添えて～

¥2,790【税抜価格 ¥2,536】



繊細な温度調整で、外はカリッと中はレアでしっとりと仕上げました。自家製黒麹ソースや燻製たくあん入りのタルタルソースと合わせてお召し上がりください。

セット内容

選べるメイン料理

A～Gの中から
1品お選びください

＋ 前菜・サラダ ＋

味噌汁/黒米 or
白米 or 自家製パン

＋プラス
¥50
(税込)

C きなこ豚の黒麹煮込み ～スモーク仕立て～

きなこ豚を黒麹で3～4時間煮込み、オリジナルの黄金千貫(コガネセンガン)ソースで仕上げました。柔らかなお肉とスモークの香りをお楽しみください。

¥2,970
【税抜価格 ¥2,700】



D 合鴨の鋤焼き ～黒麹仕立て～

合鴨を黒麹に一晩漬け込み、低温調理でジューシーに仕上げました。特製のたれで絡めた合鴨とあっさりしたおから煮をお召し上がりください。

¥2,600
【税抜価格 ¥2,364】



デザートドリンクセット ⊕¥400(税込)

本日のデザート+ドリンク(以下からお選びください。)

・コーヒー(HOT/ICE) ・紅茶(HOT/ICE) ・オレンジジュース ・アップルジュース
・グレープフルーツジュース ・烏龍茶

※黒麹ディナーセットにはデザートは含まれておりません。



※盛り付けや素材は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。※当店は国産米を使用しています。

2025.09

選べるメイン料理

お好みのメイン料理をお選びください。

E きなこ豚の黒麹グリエ ～季節の野菜とザワークラウトを添えて～

¥2,970【税抜価格 ¥2,700】



きなこ豚肩ロースを黒麹に漬け込み、低温調理で柔らかく仕上げました。ザワークラウトと一緒にさっぱりお召し上がりください。

セット内容

選べるメイン料理

A～Gの中から
1品お選びください

＋ 前菜・サラダ ＋

味噌汁/黒米 or
白米 or 自家製パン

＋プラス
¥50
(税込)

F 魚介類のエチュベ ～黒麹スープ仕立て～

魚介類のうまみをトマトベースの黒麹スープに閉じ込めました。お好みでリゾットにしてお召し上がりください。

¥3,260
【税抜価格 ¥2,964】



G 宮崎県産鶏もも肉の 黒麹焼き

鶏もも肉を一晩黒麹に漬け込むことで、柔らかく、味わい深い一品に仕上げました。季節の野菜と和風のだしであっさりとお召し上がりください。

¥2,420
【税抜価格 ¥2,200】



デザートドリンクセット ⊕¥400(税込)

本日のデザート+ドリンク(以下からお選びください。)

・コーヒー(HOT/ICE) ・紅茶(HOT/ICE) ・オレンジジュース ・アップルジュース
・グレープフルーツジュース ・烏龍茶

※黒麹ディナーセットにはデザートは含まれておりません。



※盛り付けや素材は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。※当店は国産米を使用しています。

2025.09

食と楽しむ本格焼酎

黒霧島をはじめとした本格焼酎は「自己主張をしすぎない」
「食を引き立てる」という特長があり、“食中酒”として食事を美味しくする飲み物です。
料理に合わせて霧島焼酎の銘柄をぜひお楽しみください。

： ペアリングの基本 ：

《風味・味を合わせる》



黒霧島EX

×



黄金千貫と
カマンベールチーズの
アヒージョ



お刺身盛り合わせ

×



白霧島

《対比効果を狙う》



×



芋の風味が強い焼酎にはさつまいもを使った料理、
薄味の料理には軽快な味わいの焼酎などが合います。

味の濃い、脂っこい料理にはさらばりとした
焼酎を合わせることで口の中が洗い流されます。

白



黒

赤



茜



： 色で合わせても面白い ：

ワインなどのペアリングでは赤ワインには
赤い食べ物といった合わせ方もあります。
霧島酒造の本格焼酎には黒、白、赤といった
色を冠した商品が多くあります。
商品の色と料理の色を合わせても
面白いペアリングが楽しめるかもしれません。

： おいしい飲み方 ：

ロック



水割り

お湯割り



炭酸割り



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

当店おすすめ BEST 7

「焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン レストラン」にきたらぜひ味わっていただきたい、おすすめメニュー7選。

・イチオシ!

Shochu no Sato BBQ Plate

焼酎の里 BBQプレート

豪快な盛り付けで見目のインパクト抜群!
宮崎県産の牛・豚・鶏を中心とした、
焼酎の里イチ押しのメニューです。

おすすめ
ペアリング

黒霧島

¥3,780

【税抜価格 ¥3,436】



“Fermented Material” 5 types of Pinchos

～発酵素材～

5種のピンチョス

焼酎づくりに欠かせない“発酵”の要素を
ふんだんに取り入れました。

¥890

【税抜価格 ¥809】



“Kirinokura Bakery” Special Sausage and Anchovy Pizza

「霧の蔵ベーカリー」特製 ソーセージとアンチョビのピザ

「霧の蔵ベーカリー」が丹精込めて丁寧に仕上げた
パン生地を使用した焼酎の里オリジナルのピザです。

おすすめ
ペアリング

赤霧島

¥1,900

【税抜価格 ¥1,727】

2025.09

※盛り付けや素材は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。 ※当店は国産米を使用しています。

Sadowara Eggplant Oven Baked and Flavored Sauce

佐土原なすの オーブン焼きと香味ダレ

宮崎県の伝統野菜「佐土原なす」を
贅沢に丸ごと1本使用して2種類の料理に仕上げました。

おすすめ
ペアリング

白霧島

¥1,020

【税抜価格 ¥927】



Fermented Fried Chicken

発酵唐揚げ

宮崎県産の鶏肉をヨーグルトと「霧島黒麹」を混ぜ
一晩漬け込みました。

おすすめ
ペアリング

虎斑霧島

¥640

【税抜価格 ¥582】



Miyazaki Prefecture Chicken Hearts and Sweet Potato Salad

宮崎県産鶏のハツと さつまいものサラダ

新鮮な野菜とハツを一緒に。さつまいもチップスの
サクサク食感が楽しいサラダです。

おすすめ
ペアリング

霧島《宮崎限定》

¥910

【税抜価格 ¥827】



Kogane Sengan and Camembert Cheese Ajillo

コガネセンガン

黄金千貫とカマンベールチーズの アヒージョ

焼酎の原料である黄金千貫とカマンベールチーズの
アヒージョです。(バケット付き)

おすすめ
ペアリング

茜霧島

¥970

【税抜価格 ¥882】



2025.09

※盛り付けや素材は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。 ※当店は国産米を使用しています。

A la Carte Menu
アラカルトメニュー

定番メニューからこだわりのメニューまで幅広い1品料理をご用意いたしました。



KIRISHIMA BEER ペアリングセット

KIRISHIMA BEER各種と相性の良い
おつまみをご用意いたしました。
(KIRISHIMA BEER 5種 約120ml×5杯付き)

¥2,370

【税抜価格 ¥2,155】

料理のみ ¥1,270

【税抜価格 ¥1,155】



フライドポテト

お子様から大人まで、定番のフライドポテトです。

おすすめ
ペアリング

白霧島

¥410

【税抜価格 ¥373】



ソーセージ盛り合わせ

ソーセージをパリッとなるように仕上げました。
お好みでマスタードをつけてお召し上がりください。

おすすめ
ペアリング

黒霧島EX

¥1,090

【税抜価格 ¥991】

ドライフルーツとクリームチーズ 観音池ポークの生ハム巻き

都城のブランドポーク
“観音池ポーク”の生ハムを使用。
チーズのコク、ドライフルーツの甘味、
生ハムの塩味の相性が楽しめます。

おすすめ
ペアリング

茜霧島

¥850

【税抜価格 ¥773】



2025.09

※盛り付けや素材は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。 ※当店は国産米を使用しています。

宮崎県産メヒカリの唐揚げ

宮崎県の郷土料理として有名なメヒカリの唐揚げ。
宮崎の味をお楽しみください。

おすすめ
ペアリング

霧島《宮崎限定》

¥760

【税抜価格 ¥691】



宮崎県産鶏 黒麹とり天

宮崎県産鶏を「霧島黒麹」に一晩漬け込み、
天ぷらにしました。

おすすめ
ペアリング

黒霧島

¥580

【税抜価格 ¥527】



魚介のアヒージョ

海老やホタテの旨味が溶け出した、魚介の風味が
特徴のアヒージョ。お酒のおつまみにピッタリです。

おすすめ
ペアリング

茜霧島

¥1,380

【税抜価格 ¥1,255】



お刺身盛り合わせ

新鮮なお造りをオリジナルの醤油麹で。

おすすめ
ペアリング

白霧島

¥850

【税抜価格 ¥773】



宮崎県産鶏チキン南蛮 ～霧島の3色タルタル～

霧島焼酎定番の3色がタルタルソースに。
味の変化を楽しめるチキン南蛮です。

おすすめ
ペアリング

赤霧島

¥920

【税抜価格 ¥836】

Salad
サラダ

地元の食材を中心とした新鮮なサラダです。

シーザーサラダ

新鮮な野菜に、パリパリ食感のカダイフ、温泉玉子を乗せ満足感たっぷりのサラダです。

おすすめ
ペアリング

赤霧島

¥1,020

【税抜価格 ¥927】



発酵ポテトサラダ ～鯖の燻製を乗せて～

「霧島黒麹」とサワークリームを使用したオリジナルポテトサラダに、桜のチップで燻製した鯖をトッピングしました。

おすすめ
ペアリング

霧島《宮崎限定》

¥580

【税抜価格 ¥527】



ミニトマトと麹漬け豆腐サラダ

「霧島黒麹」に一晚漬けた豆腐を使用したひと手間加えたサラダです。

おすすめ
ペアリング

白霧島

¥690

【税抜価格 ¥627】



Main Dish

メイン料理

焼酎の里が誇るシェフが1つ1つ丁寧に仕上げた、
“ひと手間、ひと工夫”の光るメニューです。



《肉と焼酎のまち 都城》牛・豚・鶏三種盛りプレート

宮崎牛、きなこ豚、宮崎県産鶏を使用した「肉と焼酎のまち 都城」ならではの肉の盛り合わせです。

おすすめ
ペアリング

黒霧島

¥2,530

【税抜価格 ¥2,300】



マグロの炙りステーキ

強火で表面を焼き上げ、
外はこんがり、中はしっとりとした食感が味わえます。
黒酢と梅肉の2種類のソースをお好みで。

おすすめ
ペアリング

白霧島

¥1,520

【税抜価格 ¥1,382】



甘鯛のアクアパッツァ

甘鯛とムール貝を贅沢に使用したアクアパッツァ。
パンやバケットと一緒に食べるのがおすすめです。

おすすめ
ペアリング

白霧島

¥1,740

【税抜価格 ¥1,582】

2025.09

※盛り付けや素材は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。 ※当店は国産米を使用しています。

宮崎県産種鶏の黒麹グリエ

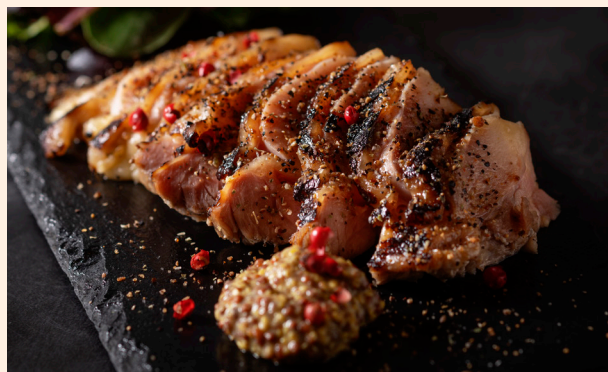
「霧島黒麹」に一晚漬け込み旨味を凝縮させました。
種鶏特有のコリコリとした食感がクセになります。

おすすめ
ペアリング

黒霧島

¥850

【税抜価格 ¥773】



宮崎ブランド きなこ豚のアンバー煮

宮崎ブランドきなこ豚を
「KIRISHIMA BEER AMBER(アンバー)」で
約5時間煮込み、トロトロの食感に仕上げました。

おすすめ
ペアリング

黒霧島EX

¥970

【税抜価格 ¥882】



宮崎牛カツレツ～黒ビールの風味～

宮崎牛のカツレツに、
「KIRISHIMA BEER STOUT(スタウト)」を
使用した特製のソースをかけて仕上げました。
黒ビール特有のコク深い味わいです。

おすすめ
ペアリング

虎斑霧島

¥2,080

【税抜価格 ¥1,891】



宮崎牛のタリアート 瞬間スモーク

焼いた牛肉を薄くカットし、桜のチップで燻製しました。
香りも一緒にお楽しみください。

おすすめ
ペアリング

黒霧島

¥2,180

【税抜価格 ¥1,982】

Rice
ごはんもの

メインとしても、シメの1品としてもおすすめの「ごはんもの」メニューです。



「霧島黒麹」鯛茶漬け

温かいご飯に「霧島黒麹」に漬け込んだ鯛の切り身を盛りました。
鯛のお出汁をかけてお召し上がりください。

おすすめ
ペアリング

白霧島

¥760

【税抜価格 ¥691】



都城産ひのひかりのおにぎり

和食調理人が1つ1つ丁寧に握ったおにぎりです。
※仕入れ状況により具材が異なります。

おすすめ
ペアリング

霧島《宮崎限定》

¥460

【税抜価格 ¥418】



宮崎ブランドきなこ豚の「霧島黒麹」 あっさり肉巻きおにぎり

レモン塩と「霧島黒麹」で味付けした肉巻きおにぎりを
小さくカットして食べやすいサイズに。

おすすめ
ペアリング

黒霧島

¥770

【税抜価格 ¥700】

2025.09

※盛り付けや素材は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。 ※当店は国産米を使用しています。



「焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン」特製 ブラックカレー

宮崎県産牛スジと香味野菜を
「KIRISHIMA BEER STOUT(スタウト)」で煮込み、
仕上げました。

おすすめ
ペアリング

黒霧島

¥1,460

【税抜価格 ¥1,327】

ハーフサイズ ¥730

【税抜価格 ¥664】

宮崎県産鶏とさつまいもの 炊き込みご飯

素朴で懐かしさを感じる味付けと蒸籠の香りが
特徴の炊き込みご飯です。

おすすめ
ペアリング

霧島《宮崎限定》

¥560

【税抜価格 ¥509】



本日のパスタ

※詳細はスタッフにお尋ねください。

¥1,020

【税抜価格 ¥927】



白米 … ¥250【税抜価格 ¥227】

バケット6切 … ¥130【税抜価格 ¥118】

黒米 … ¥250【税抜価格 ¥227】

本日のスープ … ¥250【税抜価格 ¥227】

パン2種 … ¥250【税抜価格 ¥227】

本日のお吸い物 … ¥250【税抜価格 ¥227】

Children's Menu
お子様メニュー

1つ1つ手ごねで丁寧に仕上げたハンバーグをメインに、
使用食材にもこだわったお子様メニューです。



お子様コース

【対象】高校生以下のお客様

- 前菜
- カルパッチョサラダ
- 白身魚フライタルタル
- ハンバーグ
- ガーリックライス
- 本日のデザート

¥2,500

【税抜価格 ¥2,273】



お子様贅沢セット

【対象】中学生以下のお客様

セットドリンク付き
(オレンジジュース or アップルジュース)

¥1,460

【税抜価格 ¥1,327】



お子様セット

【対象】小学生以下のお客様

セットドリンク付き
(オレンジジュース or アップルジュース)

¥890

【税抜価格 ¥809】

2025.09

Dessert
デザート

地元牧場のバニラソフトと 黒霧島MELT

地元牧場から仕入れたソフトクリームに
フルーツやバニラを思わせる心とらぐ香りが特徴の
黒霧島MELTを合わせて楽しむ大人なスイーツです。

※アルコールが含まれています。

未成年者や運転手の方はご注意ください。

¥660

【税抜価格 ¥600】



コガネセンガン 黄金千貫ソフトクリーム

地元牧場から仕入れたソフトクリームに
サクサクに揚げた黄金千貫をトッピングしました。

おすすめ
ペアリング

赤霧島

¥580

【税抜価格 ¥527】



さつまいもチーズケーキと さつまいもアイス

全てが手作り!しっとり濃厚なチーズケーキと
甘さ控えめさつまいもアイスが互いを引き立てます。

おすすめ
ペアリング

赤霧島

¥490

【税抜価格 ¥445】



バニラアイスとミックスベリー添え

スタンダードなバニラアイスに、
甘酸っぱいミックスベリーを贅沢にトッピングしました。

おすすめ
ペアリング

赤霧島

¥550

【税抜価格 ¥500】



本日のデザート2種

※詳細はスタッフにお尋ねください。

¥370

【税抜価格 ¥336】

2025.09

※盛り付けや素材は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。 ※当店は国産米を使用しています。



※写真は2名様分の盛り付け例です。

Shochu no sato BBQ Plate Course

焼酎の里 BBQプレートコース

当店おすすめNo.1のBBQプレートを中心とした贅沢なコースです。

MENU

- オードブル3種 -
- シーザーサラダ -
- カルパッチョ -
- 魚介のアヒージョ -
- 焼酎の里 BBQプレート -

- ごはんもの -

(下記4種類の中から好きなものを1品お選びいただけます。)



①鶏とさつまいもの炊き込みご飯



②「焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン」
特製ブラックカレー



③季節のパスタ



④「霧島黒麹」鯛茶漬け

- 本日のデザート -

- コーヒー -
(HOT/ICE)

当日
注文可

お一人様

¥4,800【税抜価格 ¥4,364】

+¥1,500 アルコール飲み放題、+¥2,000 プレミアム飲み放題がお楽しみいただけます。

※盛り付けや素材は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。 ※当店は国産米を使用しています。

2025.09