

# 霧の蔵ランチbuffet

-KIRINOKURA LUNCH BUFFET-

土・日・祝

11:00~15:00

(L.O.14:30) 最終入店時間14:00

ご利用時間

80分



ソフトドリンク飲み放題!

## 霧の蔵前菜buffet付き

地元宮崎の食材をふんだんに使用し、霧島酒造直営レストランならではの調理法で仕上げた料理をこの機会にご堪能ください。

### 選べるメイン料理



**NEW** マトウダイの黒麹煮付け

霜降りしたマトウダイを、特製の麹煮つけだして仕上げました。付け合わせの、半熟たまごやお豆腐と一緒に楽しみてください。

アレルギー:卵

¥2,500(税込)

※霧の蔵前菜buffet付き



旬魚と季節野菜の  
黒麹アクアパッツァ

黒麹の塩味、酸味に加え、レモン風味のオリーブオイルでさわやかに仕上げました。

アレルギー:乳

¥2,500(税込)

※霧の蔵前菜buffet付き



宮崎牛ランプのタリアータ

宮崎牛を贅沢に味わえるメニューです。ピリ辛の赤柚子胡椒とジャボネソースでお召し上がりください。

アレルギー:小麦

¥3,800(税込)

※霧の蔵前菜buffet付き



**数量限定**  
宮崎牛・きなこ豚の合い挽き  
メンチカツ

外はサクッと中はジューシーな食べ応えのある一品です。

¥2,500(税込)

アレルギー:小麦、卵、乳

※霧の蔵前菜buffet付き

きなこ豚肩ロース黒麹昆布ダ  
~黄金千貫(コガネセンガン)ソース~

黒麹と昆布で締めたきなこ豚肩ロースをじっくりと焼き上げました。酸味の効いた黄金千貫(コガネセンガン)ソースと一緒に召し上がりください。

¥2,500(税込)

アレルギー:小麦

※霧の蔵前菜buffet付き



**NEW** 鶏もも肉のコンフィ・フラム  
~トマトとバジルソース~

黒麹に漬けた鶏もも肉を低温調理で柔らかく仕上げました。トマトとバジルのソースでお楽しみください。

アレルギー:乳

¥2,000(税込)

※霧の蔵前菜buffet付き

**NEW** 白身魚のココナッツ焼き  
発酵フルーツソース

カラスガレイにココナッツ粉をまぶし焼き上げました。オリジナルの発酵フルーツソースでお召し上がりください。

アレルギー:小麦、卵、乳

¥2,000(税込)

※霧の蔵前菜buffet付き



※上記の選べるメイン料理は8月30日(日)までのメニューです。※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。※当店の白米は国産米を使用しています。

### お子様向けメニュー



**A. お子様プレート**

※霧の蔵前菜buffet付き  
(対象:小学生以下)

¥1,300(税込)

アレルギー:小麦、卵、乳

**B. 霧の蔵前菜buffetのみ**

(対象:未就学児)

¥800(税込)

※3歳以下のお子様は「B. 霧の蔵前菜buffetのみ」無料です。

### 単品料理



**数量限定**

《肉と焼酎のまち 都城》  
牛・豚・鶏3種盛プレート

¥2,530(税込)

本日のデザート

¥220(税込)

※内容は日替わりです。