焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

霧の蔵 ランチブッフェ

-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 前菜ブッフェ付き

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

宮崎県産鶏もも肉の麹焼き
～シャリアピンソース マイクロハーブ添え～

麹に漬け込んだ鶏もも肉を玉ねぎの旨味たっぷりな
シャリアピンソースやスパイスと合わせて
お召し上がりください。

アレルギー:小麦 **¥2,000**(税込)
※霧の蔵 前菜ブッフェ付き

白身魚の唐揚げ
～薬味ソース添え～

柔らかくしっとりとした白身魚を黒酢を使用した
さっぱりソースでお召し上がりください。

アレルギー:小麦 **¥2,000**(税込)
※霧の蔵 前菜ブッフェ付き

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ポネソースで
お召し上がりください。

アレルギー:小麦 **¥3,800**(税込)
※霧の蔵 前菜ブッフェ付き

数量限定

宮崎牛･きなこ豚の合い挽き メンチカツ

外はサクっ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 前菜ブッフェ付き

カレイとほたて貝柱の ミルフィーユ仕立て

ソースには白ワインを使用し
さっぱりと仕上げています。

¥2,500(税込)

アレルギー:乳
※霧の蔵 前菜ブッフェ付き

マグロのカダイフ包み焼き

お好みで土佐酢入りのソースを
つけてお召し上がりください。

¥2,500(税込)

アレルギー:小麦
※霧の蔵 前菜ブッフェ付き

豚肩ロースの味噌漬け
～キャベツステーキ添え～

味がしっかりついた豚肩ロースは
食べ応え抜群です。

¥2,500(税込)

アレルギー:小麦
※霧の蔵 前菜ブッフェ付き

※上記の選べるメイン料理は8月31日(日)までのメニューで

※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

(対象:小学生以下) **¥1,300**(税込)

アレルギー:小麦、卵、乳

B.前菜ブッフェのみ

(対象:未就学児) **¥800**(税込)

※3歳以下のお子様は「B.前菜ブッフェのみ」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種盛りプレート **¥2,530**(税込)

本日のデザート **¥220**(税込)
※内容は日替わりです。

2025.06