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



ソフトドリンク飲み放題！

ご利用時間 80分

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



NEW 黒麹きなこ豚肩ロースの鉄板焼き

黒麹に漬けた豚肩ロースを鉄板で焼き上げました。
特製しょうゆダレと一味唐辛子でお楽しみください。

アレルギー:小麦 ¥2,500(税込)
※霧の蔵前菜ブッフェ付き



NEW サーモンの黒麹ムニエル ～クリームチーズとマンゴーソース～

サーモンを黒麹に漬け込み柔らかく仕上げました。
クリームチーズとマンゴーのソースで味の変化をお楽しみください。

アレルギー:小麦、乳 ¥2,500(税込)
※霧の蔵前菜ブッフェ付き



マトウダイの黒麹煮付け

霜降りしたマトウダイを、特製の黒麹煮つけだしで仕上げました。付け合わせの、半熟たまごやお豆腐と一緒にお楽しみください。

アレルギー:卵 ¥2,500(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

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。

¥3,800(税込)
アレルギー:小麦
※霧の蔵前菜ブッフェ付き





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)
※霧の蔵前菜ブッフェ付き

白身魚のココナッツ焼き 発酵フルーツソース

白身魚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)
※霧の蔵前菜ブッフェ付き



※上記の選べるメイン料理は11月29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
※霧の蔵前菜ブッフェ付き
(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.霧の蔵前菜ブッフェのみ」無料です。

単品料理



数量限定

《肉と焼酎のまち 都城》牛・豚・鶏三種盛プレート ¥2,530(税込)

本日のデザート ¥220(税込)
※内容は日替わりです。