

KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN



焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

RESTAURANT MENU

歴史と革新が醸す、霧島体験を。 焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

数十万年もの自然の営みによって生まれた、霧島の大地。

その大地に磨かれた、霧島裂罅水。

一万年もの旅の末に、この地に根付いた、サツマイモ。

南九州の地で融合した、発酵と蒸留の技術。

幾万年の時を経た、奇跡の出会いから生まれた焼酎。

霧島の悠久の自然と、里山の安らぎの時間を味わい、

心も身体もくつろぐひととき。

一杯に眠る、技術とこだわり、歴史とものがたりを学び、

本物の品質と出会うことで、心ときめくひととき。

一日の疲れを癒やすだれやめの伝統と

うまいものと焼酎とが出会い育む、文化を味わうひととき。

世界へ広がる、焼酎が拓く新たな文化との出会い、

自然と人が共生する、豊かな未来を感じるひととき。

ここが、霧島焼酎の里。

この地で生まれ、この地から世界へ。

KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN



焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデンのロゴは霧島山をメインに、山の美しさだけでなく、空、光、空気、霧、森、大地、水という大地の恵み、霧島の大自然をカタチにしました。悠久の時と自然が醸し出す霧島の一滴を、お客様に感じていただく場所、それが「焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン」です。



An aerial photograph of a rice paddy field. A white truck is parked in the upper left, with several workers in blue clothing nearby. The field is divided into long, straight rows of rice plants. In the lower right, a red tractor is visible, pulling a plow or similar implement. The overall scene is a typical rural agricultural landscape.

CONTENTS

麴メニュー

Koji Menu

郷土料理メニュー

～地域のうまいもの～

Local Cuisine Menu

グランドメニュー

Grand Menu

マリアージュメニュー

Mariage Menu

第39期 竜王戦 第4局 勝負めし掲載メニュー

期間限定商品
～
1/31
まで

さと さち ぜん 《里幸膳》

- 都城の恵みを、幸せの一膳に -

数量
限定



2026年11月20日(金),21日(土)
「第39期 竜王戦 第4局」
勝負めしメニューブック採用

「肉と焼酎のふるさと」都城の風土が育む肉や野菜、志布志湾で育った海の恵みを、霧島酒造ならではの黒麹や発酵の技術で、御膳仕立てにしました。

【料理内容】

宮崎牛ステーキ,日向夏チキン南蛮,自家製塩麹ピクルス,寄せ山芋麴あん
黒瀬ふりマリネ,黒瀬ふり千段巻,都城メンチカツ,佐土原茄子の香味ダレ
豚軟骨の味噌煮,日向夏煮麺,宮崎県産鶏とさつまいもの炊き込みご飯

[セットドリンク]

コーヒー・紅茶(HOT/ICE)、グレープフルーツ、
オレンジ、アップル、ウーロン茶

2,860円 (税込)

2026.10.01

麴メニュー

Koji Menu

“一麴、二酴、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。



数量限定

きりしまくろうじ

霧島黒麹ランチ

彩り鮮やかで、体にもうれしいヘルシーランチです。
霧島オリジナル塩麹「霧島黒麹」に漬けることで素材の旨味が深まります。

●メイン(以下「選べるメイン」よりお選びいただけます)

本日の前菜 スープ サラダ パン or 白米 or 黒米 本日のデザート ドリンク付き

●印の料理に「霧島黒麹」を使用しております。

秋の
期間限定
11月30日(月)
まで

選べるメイン

肉



●鶏むね肉の低温ロースト
～パンプキンソース～

黒麹に一晚漬けた鶏むね肉を、低温調理し
さっと焼き上げました。特製の黒麹パンプ
キンソースでお召し上がりください。

魚



●白身魚のうにマヨネーズ焼き

黒麹に一晚漬けた白身魚に、濃厚なうにマヨ
ネーズを塗り、焼き上げました。有頭海老はき
のこを使ったガーリッククリームでお楽しみ
ください。

¥1,550【税抜価格 ¥1,409】

選べるメイン1品のみ ¥1,320【税抜価格 ¥1,200】

※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、黒米は国産米を使用しています。

SET DRINK

好きなドリンクをお選びください。



- ・コーヒー(HOT/ICE)
- ・グレープフルーツジュース
- ・アップルジュース

- ・紅茶(HOT/ICE)
- ・オレンジジュース
- ・烏龍茶

数量限定

こうふくしきさいぜん

口福四季彩膳

季節を感じる創作料理をゆっくりご堪能ください。
霧島オリジナル塩麹「霧島黒麹」に漬けることで素材の旨味が深まります。

●黒麹鮭の味噌バター焼き 手羽スティックとさつまいもの金柑ソース
本日の前菜 サラダ 味噌汁 白米or黒米 季節のフルーツ ドリンク付き
●印の料理に「霧島黒麹」を使用しております。



主 菜



●黒麹鮭の味噌バター焼き

黒麹に一晚漬けた鮭に、特製味噌ダレをかけて焼き上げました。付け合わせの秋野菜と一緒に召し上がりください。

副 菜



手羽スティックとさつまいもの金柑ソース

切り目を入れて食べやすくした手羽スティックを、さつまいもと一緒に蒸し上げました。さっぱりとした金柑ソースでお楽しみください。



¥1,650【税抜価格 ¥1,500】

メインのみ ¥1,410【税抜価格 ¥1,282】

※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、黒米は国産米を使用しています。

SET DRINK

お好きなドリンクをお選びください。



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

数量限定

宮崎牛・きなこ豚の 合い挽きメンチカツ膳

宮崎牛と宮崎ブランドポークきなこ豚を使用した贅沢な合い挽き肉に「霧島黒麹」を練り込み、2種類の衣で仕上げたオリジナルメンチカツです。

前菜3種盛り 季節のサラダ お食事 ●宮崎牛・きなこ豚の合い挽きメンチカツ
ドリンク付き

●印の料理に「霧島黒麹」を使用しております。



¥1,650【税抜価格 ¥1,500】

メインのみ ¥1,410【税抜価格 ¥1,282】

※材料の下ごしらえに時間がかかりますので、数量限定とさせていただきます。

SET DRINK

好きなドリンクをお選びください。



- ・コーヒー (HOT/ICE)
- ・グレープフルーツジュース
- ・アップルジュース

- ・紅茶 (HOT/ICE)
- ・オレンジジュース
- ・烏龍茶

「霧島黒麹」鯛茶漬け膳

温かいご飯に「霧島黒麹」に漬け込んだ鯛の切り身をたっぷりのせてお出汁で。季節の天ぷらと合わせてお楽しみください。

- ・前菜3種盛り
- ・季節のサラダ
- 「霧島黒麹」鯛茶漬け
- ・季節の天ぷら
- ・ドリンク付き

¥1,650【税抜価格¥1,500】

メインのみ

¥1,410【税抜価格¥1,282】

●印の料理に「霧島黒麹」を使用しております。
※当店の白米は国産米を使用しています。



宮崎県産牛と彩り野菜の サラダボウル

新鮮な野菜に、鉄分やビタミン、タンパク質を含む
宮崎県産牛をトッピングしました。
健康を意識しつつお肉を楽しめるサラダです。

- オリジナル甘酒ドレッシング付き
- オリジナル柚子ドレッシング付き

スープ／ドリンク付き

¥1,460【税抜価格¥1,327】

メインのみ

¥1,250【税抜価格¥1,136】

●印の料理に「霧島黒麹」を使用しております。

SET DRINK

好きなドリンクをお選びください。



- ・コーヒー (HOT/ICE)
- ・グレープフルーツジュース
- ・アップルジュース

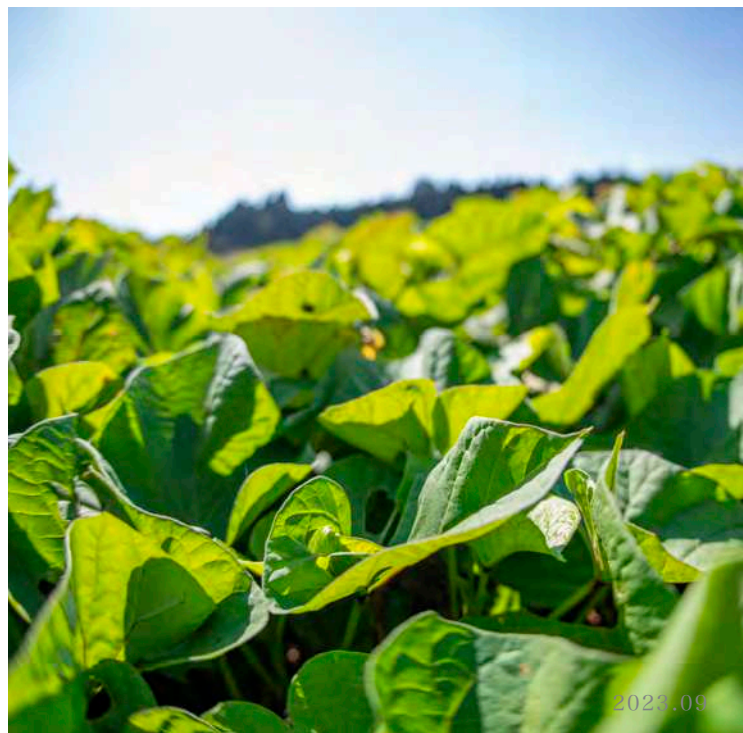
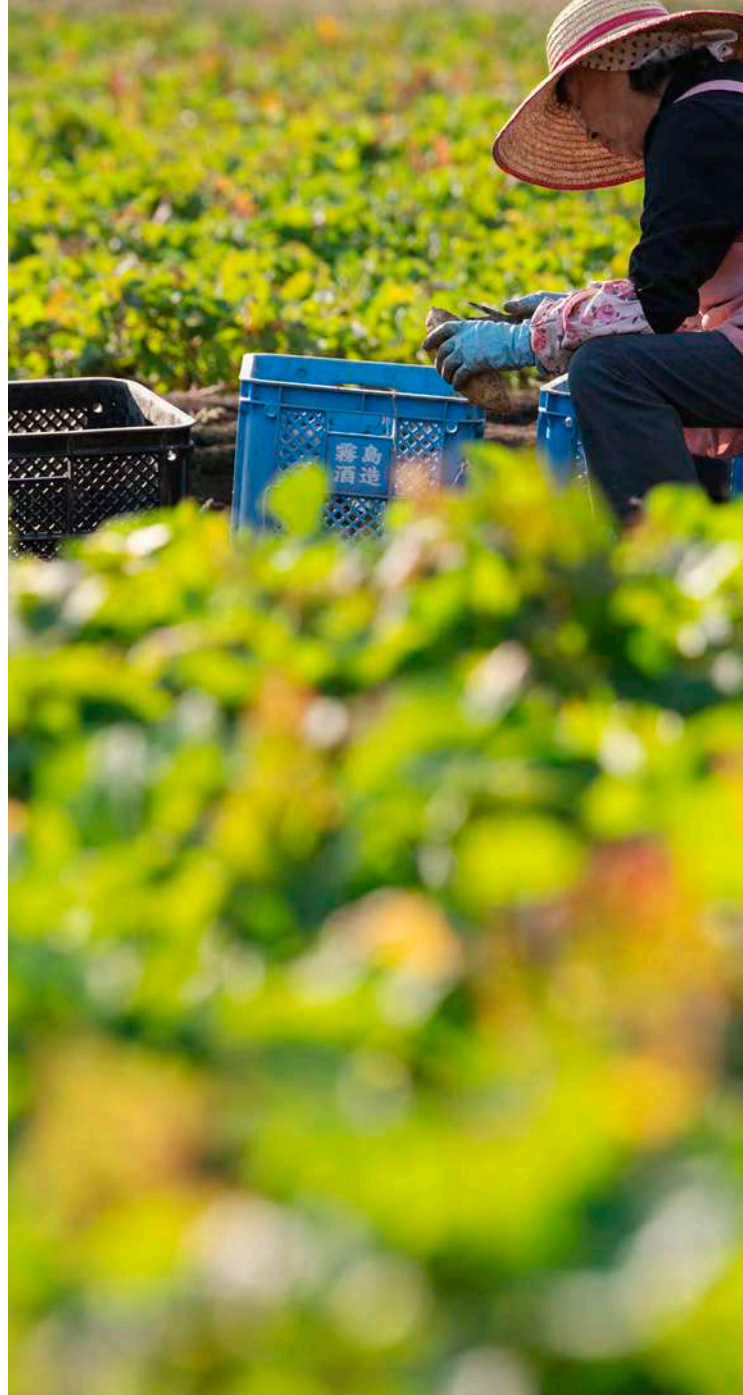
- ・紅茶 (HOT/ICE)
- ・オレンジジュース
- ・烏龍茶

郷土料理

～地域のうまいもの～

Local Cuisine Menu

海・山・川・・・自然の恵みとともに育まれてきた郷土の味。
焼酎の里 霧島ファクトリーガーデンは、各地域の「うまいもの」との出会いを大切にしてきました。これまで出会った地域の「うまいもの」に、焼酎の里 霧島ファクトリーガーデンオリジナルのアレンジを加えています。ここ都城で様々な地域の味をお楽しみいただけます。





地域のうまいもの ～宮崎・鹿児島編～

各地域の「うまいもの」を季節替わりでご提供いたします。

- | | | |
|--------------|--------------------------|------------------|
| ・ 前菜3種盛り | ・ 黒瀬ぶりのお造り(宮崎) | ・ なんこつ味噌煮込み(鹿児島) |
| ・ がね(宮崎・鹿児島) | ・ チキン南蛮[燻製沢庵タルタルソース](宮崎) | |
| ・ さつま汁(鹿児島) | ・ 季節のサラダ | ・ 茶碗蒸し |
| ・ 季節のフルーツ | ・ 白米or黒米 | ・ ドリンク付き |

¥1,980【税抜価格¥1,800】

SET DRINK

お好きなドリンクをお選びください。



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



冷や汁・チキン南蛮膳

冷や汁とチキン南蛮を一度に味わえる逸品。クセのないさっぱりとした鯛の身を使用した冷や汁がさわやかです。

- ・前菜
- ・冷や汁
- ・チキン南蛮
- ・白米
- ・ドリンク付き

¥1,460

【税抜価格 ¥1,327】



釜揚げうどん膳

のどごしの良い稲庭うどんを使用しています。サクッと揚げた天ぷらとの相性も抜群です。

- ・前菜
- ・釜揚げうどん
- ・天ぷら
- ・茶碗蒸し
- ・ドリンク付き

¥1,460

【税抜価格 ¥1,327】

SET DRINK

お好きなドリンクをお選びください。



- ・コーヒー (HOT/ICE)
- ・グレープフルーツジュース
- ・アップルジュース

- ・紅茶 (HOT/ICE)
- ・オレンジジュース
- ・烏龍茶



グランドメニュー

Grand Menu

“焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン厳選
オリジナル定番メニュー”

地元食材を中心とした見た目も楽しめる料理。味わいとともに食を楽しむ空間。五感で満足いただけるくつろぎの時間をご提供したいと考えております。ひと手間ひと工夫を施した、焼酎の里 霧島ファクトリーガーデンのオリジナリティ溢れる料理をお楽しみください。

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

サラダ／ドリンク付き



宮崎県産牛スジと香味野菜をKIRISHIMA BEERのスタウトで煮込み、仕上げています。彩り豊かな野菜の甘みと、スタウト特有のほのかな苦みが特徴のカレーです。

¥1,400【税抜価格 ¥1,273】

メインのみ

¥1,200【税抜価格 ¥1,091】



数量限定

〈肉と焼酎のまち 都城〉 牛・豚・鶏 三種盛プレート

・前菜 ・サラダ ・パンorライス+味噌汁
・ドリンク付き

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』ならではのお肉の盛り合わせを贅沢にお楽しみいただけます。

¥2,970【税抜価格 ¥2,700】

メインのみ

¥2,530【税抜価格 ¥2,300】

※食材の仕入れ状況により、数量限定とさせていただきます。 ※お肉料理はオープンローストのため、提供までやや時間がかかります。

SET DRINK

お好きなドリンクをお選びください。



- ・コーヒー (HOT/ICE)
- ・グレープフルーツジュース
- ・アップルジュース

- ・紅茶 (HOT/ICE)
- ・オレンジジュース
- ・烏龍茶

宮崎県産鶏 チキン南蛮

・前菜 ・季節のスープ ・パンorライス
・ドリンク付き

南蛮酢に日向夏の果汁を加えた、
さっぱりとした味わいのチキン南蛮です。

¥1,380【税抜価格¥1,255】

メインのみ

¥1,180【税抜価格¥1,073】



宮崎県産鶏 黒酢あんかけ

・前菜 ・サラダ ・パンorライス+味噌汁
・ドリンク付き

宮崎県産鶏と色彩豊かな野菜に、オリジナルの
黒酢あんを絡めて仕上げました。
優しい味わいが特徴です。

¥1,320【税抜価格¥1,200】

メインのみ

¥1,130【税抜価格¥1,027】



有頭海老とムール貝の ペスカトーレ

・サラダ ・ドリンク付き

トマトソースをベースに、有頭海老とムール貝を贅
沢に使用した、魚介の旨味たっぷりのパスタです。

¥1,430【税抜価格¥1,300】

メインのみ

¥1,220【税抜価格¥1,109】



SET DRINK

お好きなドリンクをお選びください。



・コーヒー (HOT/ICE)
・グレープフルーツジュース
・アップルジュース

・紅茶 (HOT/ICE)
・オレンジジュース
・烏龍茶



カラスガレイの 西京焼き

・前菜 ・サラダ ・パンorライス+味噌汁
・ドリンク付き

脂の乗ったカラスガレイを田舎味噌に漬け込み、
じっくりと焼き上げたオリジナルの西京焼きです。

¥1,430【税抜価格 ¥1,300】

メインのみ

¥1,220【税抜価格 ¥1,109】



宮崎牛ランプのタリアート

・前菜 ・サラダ ・パンorライス ・ドリンク付き

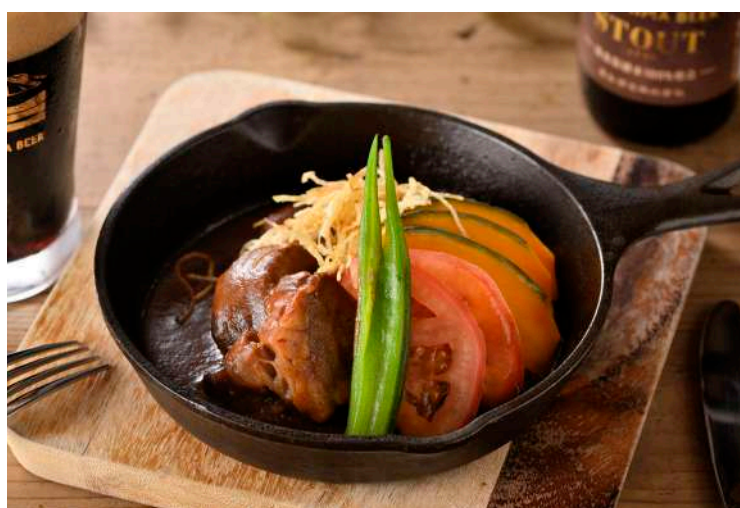
※赤身肉のランプを使用しております。

宮崎牛を塩とブラックペッパーで下味を付け、じっくり火入れして
仕上げました。

¥2,530【税抜価格 ¥2,300】

メインのみ

¥2,160【税抜価格 ¥1,964】



宮崎県産牛ホロホロビール煮込み

・前菜 ・サラダ ・パンorライス ・ドリンク付き

宮崎県産牛の牛バラ肉と香味野菜をKIRISHIMA BEERスタウトに
12時間浸漬させた後、デミグラスソースと合わせて柔らかく煮込んだ
贅沢な逸品です。

¥1,940【税抜価格 ¥1,764】

メインのみ

¥1,650【税抜価格 ¥1,500】

SET DRINK

お好きなドリンクをお選びください。

・コーヒー (HOT/ICE)
・グレープフルーツジュース
・アップルジュース

・紅茶 (HOT/ICE)
・オレンジジュース
・烏龍茶



宮崎ブランド きなこ豚の^{くわや}炊焼き さつまいもソース

- ・前菜 ・サラダ ・パンorライス+味噌汁
- ・ドリンク付き

きなこ豚肩ロースを甘辛いタレに絡ませ、焼酎の原料であるさつまいも(黄金千貫)のソースをかけて仕上げました。濃厚な味付けとあっさりした黄金千貫ソースの相性が抜群です。

¥1,480【税抜価格 ¥1,345】

メインのみ
¥1,260【税抜価格 ¥1,145】



宮崎ブランド きなこ豚のコンフィ

- ・前菜 ・サラダ ・パンorライス ・ドリンク付き

きなこ豚肩ロースを低温で約5時間、ゆっくりと火を入れ、旨味をギュッと閉じ込みました。

¥1,500【税抜価格 ¥1,364】

メインのみ
¥1,280【税抜価格 ¥1,164】

SET DRINK

お好きなドリンクをお選びください。



- ・コーヒー(HOT/ICE)
- ・グレープフルーツジュース
- ・アップルジュース

- ・紅茶(HOT/ICE)
- ・オレンジジュース
- ・烏龍茶

SIDE MENU



本日のスープ

※内容は日替わりです。

¥250【税抜価格 ¥227】



プチデザート

※内容は日替わりです。

¥220【税抜価格 ¥200】



バニラアイスの
ミックスベリーソース

¥550【税抜価格 ¥500】

※プチデザートはお食事された方限定です。

パン単品

¥250

【税抜価格 ¥227】

白米/黒米

¥250

【税抜価格 ¥227】

味噌汁

¥110

【税抜価格 ¥100】

茶碗蒸し

¥330

【税抜価格 ¥300】

サラダ

¥330

【税抜価格 ¥300】

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。



お子様贅沢セット 【対象】中学生以下のお客様

- ・スープ ・サラダ ・海老フライ ・さつま芋スティック ・ハンバーグ
- ・オムライス ・デザート ・ドリンク付き(オレンジorアップル)

¥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

- ・メインプレート ・スープ ・ドリンク付き(オレンジorアップル)

¥890【税抜価格 ¥809】

マリアージュメニュー

Mariage Menu

～食×KIRISHIMA BEER～

九州の南、霧島山をのぞむ都城のシラス台地。

その自然が長い、長い、時間をかけて磨いた清冽な地下水
「霧島裂罅水」と選りすぐりの原料、そして焼酎づくりで育んだ
知恵と工夫が出会い、KIRISHIMA BEER は生まれました。

原料であるホップや麦芽、醸造方法の違いが生み出す
多様な味わいの「 KIRISHIMA BEER 」と、豊かな自然から
生まれる食材とのハーモニーをお楽しみください。



RECOMMENDED PAIRING

「KIRISHIMA BEER」各種とそれぞれに相性の良いおつまみをご用意いたしました。
それぞれおすすめのビールとのペアリングをお楽しみください。



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】



黒麹とり天

宮崎県産鶏を「霧島黒麹」に漬け込み天ぷらにしました。お好みでねぎポン酢をかけてお召し上がりください。

〔おすすめペアリング〕

¥580

【税抜価格 ¥527】

ビールナー



黄金千貫とカマンベールチーズのアヒージョ

焼酎の原料であるさつまいも(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〕

¥970

【税抜価格 ¥882】

パールエール



四川風スパイシー蒸し鶏

宮崎県産鶏を低温調理することでやわらかく、しっとりとした食感に。四川風のスパイシーな味付けにしました。

〔おすすめペアリング〕

¥580

【税抜価格 ¥527】

ビールナー

アンバー



発酵ポテトサラダ～鯖の燻製をのせて～

「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〕

¥580

【税抜価格 ¥527】

スタウト



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〕

¥850

【税抜価格 ¥773】

スタウト

日向夏



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〕

¥1,090

【税抜価格 ¥991】

ビールナー

パールエール

※単品ビールは別途料金が発生します。 日向夏 は発泡酒です。ドリンクメニュー表をご覧ください。