写真はイメージです。季節・仕入れにより、お料理内容の一部が変わることがございます。

蔵元のおもてなし

霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし
旅の思い出にどうぞ

霧島 うまいもの膳

鶏

二、二〇〇円（税込）

◇蔵元のおもてなし 6品
- さつまいもの甘露揚げ
- 佐土原なすの香味ダレ
- 宮崎椎茸と塩麹鶏つくね
- 鶏の炭火焼
- 塩麹ピクルス
- 揚げ豆腐麹餡

◆メイン　宮崎県産鶏の日向夏南蛮酢仕立て
◆煮　物　白身魚とトマトの霧島ビール煮込み
◆御　飯　黒米
◆汁　物　味噌汁
◆デザート　パンナコッタ～マンゴージャム添え～

KIRISHIMA FACTORY GARDEN
焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

お問い合わせ ご予約　TEL 0986-21-8111
※旅行会社様のお申し込みは、WEBフォームよりお願いいたします。

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン　検索
〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480番地
予約制です。3日前までにご予約下さい。
2026.10

写真はイメージです。季節・仕入れにより、お料理内容の一部が変わることがございます。

蔵元のおもてなし
霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし
旅の思い出にどうぞ

霧島 うまいもの膳 豚

三、三〇〇円（税込）

◇蔵元のおもてなし 6品
- さつまいもの甘露揚げ
- 佐土原なすの香味ダレ
- 宮崎椎茸と塩麹鶏つくね
- 鶏の炭火焼
- 塩麹ピクルス
- 揚げ豆腐麹餡

◆替　鉢　宮崎県産鶏のレモン塩麹煮
◆メイン　宮崎ブランドポーク きなこ豚の塩麹蒸し
◆煮　物　白身魚とトマトの霧島ビール煮込み
◆御　飯　黒米
◆汁　物　味噌汁
◆デザート　パンナコッタ ～マンゴージャム添え～

KIRISHIMA FACTORY GARDEN
焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

お問い合わせ ご予約 TEL 0986-21-8111
※旅行会社様のお申し込みは、WEBフォームよりお願いいたします。

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン 検索
〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480番地
予約制です。3日前までにご予約下さい。
2026.10

写真はイメージです。季節・仕入れにより、お料理内容の一部が変わることがございます。

蔵元のおもてなし

霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし
旅の思い出にどうぞ

霧島 うまいもの膳 牛

五、〇〇〇円（税込）

◇蔵元のおもてなし 6品

- さつまいもの甘露揚げ
- 佐土原なすの香味ダレ
- 宮崎椎茸と塩麹鶏つくね
- 鶏の炭火焼
- 塩麹ピクルス
- 揚げ豆腐麹餡

◆替　鉢　豚軟骨の焼酎煮
◆メイン　宮崎牛サーロインステーキ
◆煮　物　白身魚とトマトの霧島ビール煮込み
◆御　飯　黒米
◆汁　物　味噌汁
◆デザート　パンナコッタ ～マンゴージャム添え～

KIRISHIMA FACTORY GARDEN
焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

お問い合わせ ご予約　TEL 0986-21-8111
※旅行会社様のお申し込みは、WEBフォームよりお願いいたします。

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン　検索
〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480番地
予約制です。3日前までにご予約下さい。

2026.10

写真はイメージです。季節・仕入れにより、お料理内容の一部が変わることがございます。

◆メイン
和牛サーロインステーキ
きめ細かい霜降りが特徴の和牛サーロインを使用

蔵元のおもてなし

霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし
旅の思い出にどうぞ

和洋コース 華

四、五〇〇〇円（税込）

〈前菜5品〉お造り
塩麹蒸し鶏辛味タレ
佐土原なすのみぞれ餡
寄せ山芋 ～麹だし～
白身魚の雲丹焼き

〈替　　鉢〉低温調理きなこ豚と温野菜
～黄金千貫ソース～

〈メ イ ン〉和牛サーロインステーキ

〈お 食 事〉かしわ飯・味噌汁

〈デザート〉本日のデザート

KIRISHIMA FACTORY GARDEN
焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

お問い合わせ ご予約 TEL 0986-21-8111

※旅行会社様のお申し込みは、WEBフォームよりお願いいたします。

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン 検索

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480番地

予約制です。3日前までにご予約下さい。

2026.10

◆メイン
宮崎牛ランプの瞬間スモーク
宮崎県内で生産肥育された
黒毛和種の和牛
肉質等級4等級以上の
上質な赤身部位ランプを
桜のチップで瞬間スモークしました

写真はイメージです。季節・仕入れにより、お料理内容の一部が変わることがございます。

蔵元のおもてなし

霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし
旅の思い出にどうぞ

和洋コース 雅

五、五〇〇円（税込）

〈前　菜〉本日の前菜3品
〈お造り〉お造り2種盛り
〈煮　物〉大根の鶏そぼろ麹餡
〈洋　菜〉白身魚と小海老のエチュベ
～KIRISHIMA（キリシマナンバーエイト） No.8仕立て～
〈メイン〉宮崎牛ランプの瞬間スモーク
〈替　鉢〉低温調理きなこ豚と温野菜
～黄金千貫ソース～
〈お食事〉かしわ飯・味噌汁
〈デザート〉本日のデザート

KIRISHIMA FACTORY GARDEN
焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

お問い合わせ ご予約 TEL 0986-21-8111
※旅行会社様のお申し込みは、WEBフォームよりお願いいたします。

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン 検索
〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480番地
予約制です。3日前までにご予約下さい。
2026.10

◆メイン
宮崎牛サーロインステーキ
宮崎県内で生産肥育された黒毛和種の和牛
肉質等級4等級以上の上質なサーロインを使用

写真はイメージです。季節・仕入れにより、お料理内容の一部が変わることがございます。

蔵元のおもてなし

霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし
旅の思い出にどうぞ

和洋コース

宮崎のうまいもの

七、六〇〇円（税込）

〈前菜3品〉	観音池ポークの生ハム巻き 宮崎椎茸と塩麹鶏つくね 佐土原なすの香味ダレ
〈お造り〉	霧島サーモンと真鯛のお造り
〈煮　物〉	豚軟骨の味噌煮
〈海の洋菜〉	黒瀬ぶりの葱しゃぶ
〈肉の洋菜〉	宮崎牛サーロインステーキ
〈替　鉢〉	小海老と鮮魚のマリネ
〈お食事〉	宮崎ブランドポーク 肉巻きおにぎり
〈デザート〉	本日のデザート

KIRISHIMA FACTORY GARDEN
焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

お問い合わせ ご予約 TEL 0986-21-8111
※旅行会社様のお申し込みは、WEBフォームよりお願いいたします。

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン 検索
〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480番地
予約制です。3日前までにご予約下さい。
2026.10