

2017.12.1~2018.2.28

霧の蔵ブルワリー

ご宴会 プラン

昼 11:00~14:30 (L.O.)
夜 17:00~21:00 (L.O.)

霧の蔵ブルワリーでは、2名から最大80名までの
団体さまに対応できる幅広い会場をご用意しております。
また、お料理もシーンに応じて数種類をご用意し、
霧島ビールや焼酎などの飲み放題のコースも
お付けすることができます。

幹事様必見!! 情報

プロジェクタ、スクリーン、
ホワイトボード、マイクの貸し出しあり
※プロジェクタ、スクリーンは有料となります
※ご予約の際にお申し付けください

お客様用椅子、
車椅子の無料貸し出しあり
※数に限りがあります

テーブル椅子席あり、完全個室あり、
掘りごたつあり、広間あり

下見や事前打ち合わせも承ります

注 意 事 項

- 会場によって収容人数が異なります。
- 食材の都合により内容が変わることがあります。
- 各プランの表示料金は、お一人様の料金です。料金はいずれも税込み8%です。
- 当施設をご利用の際にお預かりするお客様の情報は、当社の個人情報保護方針に沿って利用いたします。
- ご予約および変更は2日前までにお願ひします。

けんれい 健麗会席

冬メニュー 2017/12/1~2/28

三種盛り

- カニ真丈 みぞれ仕立て
- 造り2種盛り
- 大海老・舌平目のクリーム煮
- 宮崎県産牛ビーフシチュー

甘鯛の信州蒸し

きのこゴボウの炊き込みご飯、

味噌汁、香の物

フルーツグラタン

珈琲 または 紅茶

●印の料理に「霧島 黒麹」を使用しております。
※予約制です。2日前までにご予約ください。

¥3,240

【税抜価格 ¥3,000】

黒麹を使用した創作料理の会席。
季節を感じながら、会話も弾みます。

2~
14名様
まで



※写真は4名様分

4~
80名様
まで

霧の蔵 くつろぎプラン

前菜5種

カルパッチョ

インカのめざめジャーマンポテト

白身魚とトマトの揚げ出し

鶏もも肉のマスタード焼き

佐土原なすの麻婆茄子

季節のパスタ

フルーツ盛り合わせ

¥3,100

【税抜価格 ¥2,870】

上記コースにプラス

マグロのあぶりステーキ、ケーキ2種

¥3,600

【税抜価格 ¥3,333】

2時間飲み放題コースもご用意!

A コース (ソフトドリンク)

お一人様

800円 (税込)

ノンアルコールビール、
ソフトドリンク(烏龍茶、オレンジ
ジュース、アップルジュース、
コーラ、ジンジャーエール、
コーヒー、紅茶)

B コース

お一人様

1,400円 (税込)

霧島ビール5種/白霧島/黒霧島/
霧島【宮崎限定】/サワー/
ソフトドリンク(烏龍茶、オレンジ
ジュース、アップルジュース)

C コース

お一人様

1,600円 (税込)

霧島ビール5種/9種類の焼酎/サワー/おいもの
お酒/ワイン/ノンアルコールビール/ソフトドリンク
(烏龍茶、オレンジジュース、アップルジュース、
コーラ、ジンジャーエール、コーヒー、紅茶)

※飲み放題はグループ皆様でのご注文に限ります。

※同グループ様でコースの併用はできません。





お子様会席

中学生以下まで
20名様まで

スープ サラダ お造り 煮込みハンバーグ
海老フライ 唐揚げ ポテト ソーセージ
チャーハン 茶碗蒸し デザート ジュース

¥2,160

【税抜価格 ¥2,000】

お子様よくばりセット

中学生以下まで

スープ サラダ ハンバーグ 海老フライ 唐揚げ
ポテト ソーセージ チャーハン 茶碗蒸し
デザート ジュース

¥1,620

【税抜価格 ¥1,500】



和洋会席 ～華～

2～
50名様
まで

前菜3種盛り 本日のスープ お造り3種盛り
茶碗蒸し 甘鯛・茄子・椎茸のトマト香草風味
きなこ豚肩ロース焼 黒米・味噌汁
本日のデザート 珈琲 または 紅茶

¥3,240

【税抜価格 ¥3,000】

和洋会席 ～雅～

2～
50名様
まで



「和洋会席 ～華～」のメインが
宮崎牛ランプ肉、お造りが
4種盛りに変更となります。

¥4,320

【税抜価格 ¥4,000】

和洋会席 ～宮崎牛と宮崎のうまいもの～

2～
30名様
まで

前菜 ～宮崎牛のローストタルタル仕立て・尺ヤマメのマリネ・観音池ポーク生ハム～
土瓶蒸し お造り4種盛り きなこ豚ビール煮 佐土原なす
真鯛・大海老 金霧島のナージュ
宮崎牛サーロインステーキ温野菜添え
季節のサラダ 茶碗蒸し 霧島鶏雑炊
本日のデザート 珈琲 または 紅茶

¥6,480

【税抜価格 ¥6,000】