

霧の蔵クリスマスウィーク

ご予約承り中!

Kirinokura

Christmas Week

期間中、シェフが心を込めた本格フレンチコースが登場します。

2017 12.15【金】～25【月】

17:00～21:30 (L.O.21:00)

※23日(土・祝)は除く

1日
30名様
限定

ご予約制



ディナーコース

大人お1人様 **5,400円** (税込)

MENU	
<i>Amuse</i>	観音池ポーク生ハム、木の子とベーコンのキッシュ、海老のマリネ
<i>HOU</i>	サザエガーリックバター焼き
<i>Soup</i>	霧島鶏のクネル コンソメ仕立て
<i>Poisson</i>	白身魚と大海老 金霧島のナージュ
<i>Granite</i>	日南レモンのグラニテ
<i>Viande</i>	宮崎牛サーロインステーキ ドフィノワーズポテト
<i>Salade</i>	季節の野菜バーニャスタイル
<i>Dessert</i>	X'masデザート 2種 珈琲または紅茶

※前日までご予約を承ります。 ※1日2名～30名様までご提供いたします。 ※12月23日(土、祝)は「一夜だけのプレミアムディナー」の開催日となります。

※お客様のご予算に応じてお一人様5,400円(税込)からご用意いたします。 ※お飲み物は別料金です。 ※食材調達都合により、写真と内容が変わる場合がございます。

一夜だけの プレミアムクリスマスディナー

1年で1日だけの特別な夜。音楽をききながら、大切な人と優雅な時間を。

50名様
限定

2017 12.23【土・祝】

18:30～21:30 (L.O.21:00)

ご予約制

MENU	
<i>Amuse</i>	西米良サーモンのマリネ
<i>HOU</i>	5種のピンチョス 宮崎牛ロースト、ホタテ貝柱 観音池ポーク、尺ヤママ 黄金イクラ、 ガスパチョ、海老のマリネ
<i>Soup</i>	霧島鶏のクネル コンソメ仕立て
<i>Poisson</i>	白身魚と大海老 金霧島のナージュ
<i>Granite</i>	日南レモンのグラニテ
<i>Viande</i>	宮崎牛サーロインステーキ ドフィノワーズポテト
<i>Salade</i>	季節の野菜バーニャスタイル
<i>Dessert</i>	X'masデザート 4種 珈琲または紅茶

ディナーコース

大人お1人様 **6,480円** (税込)

松本 圭使 トリオ

～クリスマスジャズコンサート～

【START】18:30～

松本 圭使 プロフィール

鹿児島出身。幼少よりクラシックピアノを始め、13歳よりピアニストとして音楽活動を開始するも、ジャズピアノの研鑽を積むためNYへ留学。現在、自己のリーダートリオをはじめ、様々なグループで鹿児島を拠点に全国的に演奏活動を展開している。



松本 圭使

春月 宏文

yuji goshimine

※12月19日(火)までご予約を承ります。 ※2名～50名様までご提供いたします。
※お飲み物は別料金です。

うまいもの発見ダイニング

霧の蔵ブルワリー

霧島酒造直営

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480

ご予約・お問い合わせ先 予約受付時間 9:00～20:00

TEL 0986-21-8111 FAX 0986-21-8112

営業時間 夜の部 17:00～21:30 (L.O.21:00)