



※圖片僅供參考。

以霧島酒造獨特的創意美食熱情款待您，為您帶來旅途中的美好回憶。

霧之藏的料理 **有效期至2018年3月31日**

霧島美味套餐

1,080 日圓 (含稅)

- | | |
|--------|------------------|
| ◆ 燒烤料理 | 燒烤霧島黑麴醃嫩雞 |
| ◆ 清蒸料理 | 黑麴蒸鰈魚 佐綠茶醬汁 |
| ◆ 沙拉 | 宮崎縣產在地時蔬 |
| ◆ 飯類 | 黑米飯 |
| ◆ 湯類 | 味噌湯 |
| ◆ 甜點 | 霧之藏烘培坊特製 紫優甜薯磅蛋糕 |

※部份菜色隨季節與進貨狀況變更，敬請見諒。

うまいもの発見ダイニング
 **霧の蔵ブルワリー**
 霧島酒造直營

郵便區號 885-0093 宮崎縣都城市志比田町5480号
 tel: +81 986 21 8111 fax: +81 986 21 8112



※圖片僅供參考。

以霧島酒造獨特的創意美食熱情款待您，為您帶來旅途中的美好回憶。

霧之藏的料理 **有效期至2018年3月31日**

霧島美味套餐

1,620 日圓 (含稅)

- | | |
|--------|---------------------------------|
| ◆ 燒烤料理 | 燒烤霧島黑麴醃嫩雞 |
| ◆ 清蒸料理 | 黑麴蒸鰈魚 佐綠茶醬汁 |
| ◆ 日式煮物 | 時令日式煮物 |
| ◆ 代替菜色 | 艾草烏龍涼麵 <small>※冬季變更為茶碗蒸</small> |
| ◆ 沙拉 | 宮崎縣產在地時蔬 |
| ◆ 飯類 | 黑米飯 |
| ◆ 湯類 | 味噌湯 |
| ◆ 甜點 | 霧之藏烘培坊特製 紫優甜薯磅蛋糕 |

※部份菜色隨季節與進貨狀況變更，敬請見諒。

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

郵便區號 885-0093 宮崎縣都城市志比田町5480号
 tel: +81 986 21 8111 fax: +81 986 21 8112



以霧島酒造獨特的創意美食熱情款待您，為您帶來旅途中的美好回憶。

※圖片僅供參考。

霧之藏的料理

有效期至2018年3月31日

霧島美味套餐

2,160 日圓 (含稅)

- | | |
|--------|---------------------------------|
| ◆ 生魚片 | 鮪魚和鰹魚的生魚片拼盤 |
| ◆ 燒烤料理 | 燒烤霧島黑麴醃嫩雞 |
| ◆ 清蒸料理 | 黑麴蒸鰈魚 佐綠茶醬汁 |
| ◆ 日式煮物 | 時令日式煮物 |
| ◆ 代替菜色 | 艾草烏龍涼麵 <small>※冬季變更為茶碗蒸</small> |
| ◆ 沙拉 | 宮崎縣產在地時蔬 |
| ◆ 飯類 | 黑米飯 |
| ◆ 湯類 | 味噌湯 |
| ◆ 甜點 | 霧之藏烘培坊特製 紫優甜薯磅蛋糕 |

※部份菜色隨季節與進貨狀況變更，敬請見諒。

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

郵遞區號 885-0093 宮崎縣都城市志比田町5480号
 tel: +81 986 21 8111 fax: +81 986 21 8112



以霧島酒造獨特的創意美食熱情款待您，為您帶來旅途中的美好回憶。

霧之藏的料理 **有效期至2018年3月31日**

※圖片僅供參考。

霧之藏日西合璧套餐

3,240 日圓 (含稅)

- | | |
|------------|--|
| ◆ 前菜 | 主廚特選 前菜雙拼 |
| ◆ 生魚片 | 2種拼盤 配蔬菜 |
| ◆ 煮物 | 茶碗蒸 <small>※夏季變更為沁涼茶碗蒸</small> |
| ◆ 西式料理(魚類) | 黑麴蒸鰈魚 佐綠茶醬汁 |
| ◆ 西式料理(肉類) | 黑麴燒烤宮崎縣產沙朗牛排 (70g)
佐黑麴和風醬, 馬鈴薯, 溫蔬菜 |
| ◆ 代替菜色 | 宮崎縣產嫩雞特製南蠻雞 佐生鮮蔬菜 |
| ◆ 飯湯類 | 黑米飯・味噌湯・醬菜 |
| ◆ 甜點 | 時令水果 |

※部份菜色隨季節與進貨狀況變更，敬請見諒。

※餐具可能隨顧客人數與用餐時間有所變更，敬請見諒。

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

郵便區號 885-0093 宮崎縣都城市志比田町5480号

tel: +81 986 21 8111 fax: +81 986 21 8112

霧之藏的料理

以霧島酒造獨特的創意美食熱情款待您，
為您帶來旅途中的美好回憶。

霧島

美味套餐

一〇八〇日圓

(含稅)

◆ 4道前菜

佐土原茄子佐香味醬汁

宮崎南蠻香菇

涼拌青菜

宮崎蘿蔔絲拌紫蘇雞絲

宮崎縣產雞肉黑麴燒

黑米飯

味噌湯

紫芋布丁

甜點

湯類

飯類

主菜

◆ 4道前菜

木盒裡集結宮崎傳統鮮蔬佐土原茄子
和南蠻香菇等道地美食。

◆ メイン

以霧島獨家調配的鹽麴「霧島 黑麴」醃漬一晚，
味道濃郁的軟嫩烤雞腿

◆ 甜點

◆ 飯類

◆ 湯類

※圖片僅供參考。部份菜色隨季節與進貨狀況變更，敬請見諒。

201804

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

tel: +81 986 21 8111 fax: +81 986 21 8112

郵遞區號 885-0093 宮崎縣都城市志比田町5480号

霧之藏的料理

以霧島酒造獨特的創意美食熱情款待您，
為您帶來旅途中的美好回憶。

霧島

美味套餐

一、六二〇日圓

(含稅)

◆ 4道前菜

佐土原茄子佐香味醬汁

宮崎南蠻香菇

涼拌青菜

宮崎蘿蔔絲拌紫蘇雞絲

串間產黑瀨鯨魚生魚片

宮崎縣產雞肉黑麴燒

◆ 清蒸料理

黑麴羹茶碗蒸

※夏季提供「沁涼黑麴羹茶碗蒸」

◆ 飯類

黑米飯

◆ 湯類

味噌湯

◆ 甜點

紫芋布丁

自2018年4月1日起可用

◆ 4道前菜

木盒裡集結宮崎傳統鮮蔬佐土原茄子和南蠻香菇等道地美食。

◆ 甜點

◆ 生魚片

◆ 清蒸料理

添加霧島獨家調配鹽麴「霧島 黑麴」的黑麴羹

◆ メイン

以霧島獨家調配的鹽麴「霧島 黑麴」醃漬一晚，
味道濃郁的軟嫩烤雞腿

◆ 飯類

◆ 湯類

※圖片僅供參考。部份菜色隨季節與進貨狀況變更，敬請見諒。

201804

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

tel: +81 986 21 8111 fax: +81 986 21 8112

郵遞區號 885-0093 宮崎縣都城市志比田町5480号

霧之藏的料理

以霧島酒造獨特的創意美食熱情款待您，
為您帶來旅途中的美好回憶。

霧島

美味套餐

一一一六〇日圓

(含稅)

◆ 4道前菜

佐土原茄子佐香味醬汁

宮崎南蠻香菇

涼拌青菜

宮崎蘿蔔絲拌紫蘇雞絲

串間產黑瀬鰯魚生魚片

南九州產豬肋排燉

KRISHIMA BEER (霧島啤酒)

黑麴羹茶碗蒸

觀音池豬肉里肌生火腿沙拉

黑米飯

味噌湯

紫芋布丁

※夏季提供「沁涼黑麴羹茶碗蒸」

◆ 清蒸料理

◆ 沙拉

◆ 飯類

◆ 湯類

◆ 甜點

自2018年4月1日起可用

◆ 4道前菜

木盒裡集結宮崎傳統鮮蔬佐土原茄子和南蠻香菇等道地美食。

◆ 沙拉

選用都城市特產名牌豬肉

◆ 清蒸料理

添加霧島獨家調配鹽麴「霧島 黑麴」的黑麴羹

◆ メイン

以霧島獨家調配的鹽麴「霧島 黑麴」及霧島啤酒慢燉的豬肋排，極致軟爛，用筷子一戳即散，具深度美味。

◆ 甜點

◆ 生魚片

◆ 飯類

◆ 湯類

※圖片僅供參考。部份菜色隨季節與進貨狀況變更，敬請見諒。

201804

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

tel: +81 986 21 8111 fax: +81 986 21 8112

郵遞區號 885-0093 宮崎縣都城市志比田町5480号



以霧島酒造獨特的創意美食熱情款待您，為您帶來旅途中的美好回憶。

霧之藏的料理 **自2018年4月1日起可用**

※圖片僅供參考。

霧之藏日西合璧套餐

3,240 日圓 (含稅)

- | | |
|------------|--|
| ◆ 前菜 | 主廚特選 前菜雙拼 |
| ◆ 生魚片 | 2種拼盤 配蔬菜 |
| ◆ 煮物 | 茶碗蒸 <small>※夏季變更為沁涼茶碗蒸</small> |
| ◆ 西式料理(魚類) | 黑麴蒸鰈魚 佐綠茶醬汁 |
| ◆ 西式料理(肉類) | 黑麴燒烤宮崎縣產沙朗牛排 (70g)
佐黑麴和風醬, 馬鈴薯, 溫蔬菜 |
| ◆ 代替菜色 | 宮崎縣產嫩雞特製南蠻雞 佐生鮮蔬菜 |
| ◆ 飯湯類 | 黑米飯・味噌湯・醬菜 |
| ◆ 甜點 | 時令水果 |

※部份菜色隨季節與進貨狀況變更，敬請見諒。

※餐具可能隨顧客人數與用餐時間有所變更，敬請見諒。

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

郵便區號 885-0093 宮崎縣都城市志比田町5480号

tel: +81 986 21 8111 fax: +81 986 21 8112