

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

九州産
食材使用

一、〇八〇円

(税抜価格一、〇〇〇円)

◆ 前菜4種

佐土原なすの香味ダレ

宮崎椎茸南蛮

季節野菜のおひたし

宮崎千切り大根と鶏肉のしそ和え

宮崎県産鶏の黒麹焼き

◆ メイン

◆ 御飯

◆ 汁物

◆ デザート

味噌汁

紫いもプリン

※「黒麹」は、霧島オリジナル塩麹「霧島黒麹」を使用しており、
素材のうま味を引き出します。

◆ 前菜4種

宮崎伝統野菜の佐土原なすや椎茸南蛮など
地産のうまいものを木箱に凝縮

◆ デザート

◆ メイン

霧島オリジナル塩麹「霧島黒麹」に一晩漬けたんだ
やわらかく味わい深い鶏のもも焼き

◆ 御飯

◆ 汁物

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

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

ご予約・お問い合わせ先

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

予約制です。2日前までにご予約ください。

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

メニュー・お部屋の詳細はホームページよりご確認ください。

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

一、六二〇円

(税抜価格二五〇〇円)

九州産
食材使用

◆ 前菜4種

佐土原なすの香味ダレ

宮崎椎茸南蛮

季節野菜のおひたし

宮崎千切り大根と鶏肉のしそ和え

串間産黒瀬ぶり

宮崎県産鶏の黒麹焼き

茶碗蒸しの黒麹あんかけ

※夏季は冷製茶碗蒸しの黒麹あんかけになります。

◆ 蒸物

◆ メイン

◆ お造り

◆ 御飯

◆ 汁物

◆ デザート

紫いもプリン

味噌汁

黒米

※「黒麹」は、霧島オリジナル塩麹「霧島黒麹」を使用しており、
素材のうま味を引き出します。

◆ 前菜4種

宮崎伝統野菜の佐土原なすや椎茸南蛮など
地産のうまいものを木箱に凝縮

◆ デザート

◆ お造り

◆ 蒸物

霧島オリジナル塩麹「霧島黒麹」の
あんを添えて

◆ メイン

霧島オリジナル塩麹「霧島黒麹」に一晚漬けたんだ
やわらかく味わい深い鶏のもも焼き

◆ 御飯

◆ 汁物

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

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

予約制です。2日前までにご予約ください。

ご予約・お問い合わせ先

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

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

メニュー・お部屋の詳細はホームページよりご確認ください。

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

二一六〇円

(税抜価格二一〇〇円)

九州産
食材使用

◆ 前菜4種

佐土原なすの香味ダレ

宮崎椎茸南蛮

季節野菜のおひたし

宮崎千切り大根と鶏肉のしそ和え

串間産黒瀬ぶり

南九州産豚のスペアリブ霧島ビール煮

茶碗蒸しの黒麹あんかけ

※夏季は冷製茶碗蒸しの黒麹あんかけになります。

◆ お造り
◆ メイン
◆ 蒸物

◆ サラダ

◆ 御飯

◆ 汁物

◆ デザート

紫いもプリン

観音池ポークロース肉の生ハム

黒米

味噌汁

◆ 前菜4種

宮崎伝統野菜の佐土原なすや
椎茸南蛮など地産のうまいものを
木箱に凝縮

◆ サラダ

都城市特産
ブランドポークを使用

◆ 蒸物

霧島オリジナル塩麹「霧島黒麹」の
あんを添えて

◆ メイン

霧島オリジナル塩麹「霧島黒麹」と
霧島ビールでじっくり煮込んだスペアリブは
箸でほぐせるほど柔らかく滋味深い味わい

◆ デザート

◆ お造り

◆ 御飯

◆ 汁物

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

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

ご予約・お問い合わせ先

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

予約制です。2日前までにご予約ください。

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

メニュー・お部屋の詳細はホームページよりご確認ください。