

冬の期間限定 12/1(土)→2/28(木)



昼 11:00~14:30 (L.O.)



前菜 二種盛り
メイン ●ホウレン草とキノコのきなこ豚巻き
みやだいずおろしポン酢添え

古くから都城に自生する都城在来種の大豆「みやだいず」をおろしポン酢と合わせました。味わい深いきなこ豚に乗せて召し上がると、口いっぱいにうま味が広がります。

替鉢 白身魚の煮物
お食事 黒米 味噌汁 香の物
デザート 季節のフルーツ ドリンク付き

¥1,404

【税抜価格 ¥1,300】



昼 11:00~14:30 (L.O.)

霧島黒麴ランチ

前菜3種 季節のスープ 季節のサラダ

主菜(下記よりどちらかお選びください。)

肉／●豚肩ロースのコンフィ 冬野菜添え

黒麴とオイルを合わせて豚肩ロースを4時間かけて熟を入れました。とてもやわらかく、また噛むほどにお肉のうま味をお楽しみいただけます。

魚／●ブロッコリーとアンチョビのパスタ 白身魚のウニ焼き

カレイを黒麴に漬け込むことで、うま味が凝縮された白身魚のウニ焼き。そのまま味わう、そしてパスタに絡めて味わう、二度美味しい一品です。

霧の蔵ベーカリーのパン
または ライスサラダ
季節のデザート
ドリンク付き

¥1,296

【税抜価格 ¥1,200】



主菜がお魚の例です。

肉



魚



2018.12.1~2019.2.28

●印の料理に「霧島 黒麴」を使用しております。

飲酒は20歳から。飲酒運転は、法律で禁じられています。
飲酒は適量を。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。