

霧の蔵 ランチbuffet

8/12 Mon ~ 14 Wed

ご利用時間60分
11:00~15:00 (L.O.14:00)

霧島黒麹を使用したメイン料理を6品から1品セレクト。
その他、前菜・スープ・ご飯・ソフトドリンクはbuffet形式でお楽しみいただけます。

¥1,600
(税込)

選べるメイン料理
下記のメニューから
料理を一品選んでください。

+

前菜buffet

前菜buffet

サラダ各種、スープ、お食事、オードブル、ソフトドリンク

選べるメイン料理



宮崎県産鶏のチキんにんにく南蛮

※通常のチキン南蛮にも変更可能

郷土料理をアレンジした霧の蔵プルワリー特製のチキんにんにく南蛮。にんにくの風味が利いたスタミナたっぷりの一品です。

アレルギー:卵、小麦

+¥0



銀カレイの黒麹香草焼き
ポムソテー添え

銀カレイのうま味を黒麹で引き出しました。ほろほろとした食感と香草の風味も合わせてお楽しみください。

アレルギー:乳、小麦

+¥0



宮崎県産きなこ豚肩ロースの
コンフィ

低い温度でゆっくり加熱することで、うま味を閉じ込めジューシーな仕上がりのコンフィ。きなこの旨味が口いっぱいに広がる贅沢な一品です。

アレルギー:乳

+¥400



宮崎県産黒瀬ぶりのソテーとカルパッチョ
～夏野菜の黒麹ソースと葉わさび添え～

脂はしっかり、そして後味さっぱりな宮崎県産黒瀬ぶり。夏を感じる特製のソースをかけてお召し上がりください。

アレルギー:小麦

+¥400



宮崎県産牛の
デミグラスソース煮込み

宮崎県産牛ばら肉をじっくりと柔らかくなるまで特製のデミグラスソースで煮込みました。箸で切れるほど柔らかいお肉をどうぞお楽しみください。

アレルギー:乳、小麦

+¥900



鯛と有頭海老の黒麹潮煮

“和食調理人特製”霧の蔵プルワリーの黒麹潮煮。魚介類の旨味がたっぷりと染み出た出し汁は、黒麹でさらにうま味が引き立ちます。

アレルギー:えび

+¥900

その他お料理・デザート



数量限定

〈肉と焼酎のまち 都城〉
牛・豚・鶏3種盛りプレート

“肉と焼酎のまち都城”ならではの
お肉の盛り合わせを贅沢に
ワンプレートでお楽しみいただけます。

¥2,484(税込)

ワンプレートで、2名~3名様でお楽しみいただけます。【お一人様から注文可】

●お肉料理はすべてオープンローストの為、少々お時間を頂戴しております。
お時間に余裕をもってご注文いただくことをおすすめいたします。



お子様プレート+前菜buffet

対象年齢:小学生以下

特製のデミグラスソースをかけたハンバーグが
メインのプレートです。お子様にも
ご満足いただけます。

¥1,100(税込)

前菜buffetのみ

対象年齢:小学1年生以下

¥500(税込)

※3歳以下のお子様は無料です。



※写真はイメージです。

デザート

ショーケースより一点
チケット引き換えにて、
お選びいただけます。

¥540(税込)

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480 URL: //www.kirishima-fg.jp

2019.08