



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



〒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いただけます。



霧の蔵和洋会席

3,300円(税抜き 3,000円)

2020年3月31日までご利用可能

オードブル

おまかせ2種

お造り

2種盛り付野菜

煮物

茶碗莖し ※夏季は冷製茶碗蒸しになります。

◆ 洋菜(鱼)

カレイの黒麹茎し 緑条のソース

▶ 洋菜(肉)

宮崎県産牛サーロインステーキ黒麹焼き(70g)

黒麹の和風ソース ポテト・温野菜添え

宮崎県産鶏のチキン南蛮 生野菜 替鉢

お食事

黒米、みそ汁、香の物

デザート

季節の果物

※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。 ※利用人数・滞在時間によって器が変わる場合がございます。

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480

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









予約制です。3日前までにご予約ください。

霧島ファクトリーガーデン



※夏季は冷製茶碗蒸しの黒麹あんかけになります 御飯 替鉢 ザ 物 1

九

州

産

和

牛

肉

0

味噌煮込

4

蒸物 お 造 h

宮崎

県産

鶏

0

千

キン

南

蛮

茶

小碗蒸し!

黒

麹

あ

か

It

串

間

產黑瀬

3"

h

宮

崎

·県産鶏

手

羽

田

舎

煮

佐

土

原

な

す

味

噌

ダ

卜

マ

トとモッツ

P

ラ

日

前菜四 種

切

干

大

根と

4

P

だ

11

ず

胡

瓜

0

辛子和

え



霧

酒

造な

5

7

は

9

創

作

料

理

0

专

7

信

お造り

蔵

元

の

お

もてな

うまい

(税抜二、〇〇〇円)

2020年4月1日からご利用可能

前菜四種

ブラマンジェ宮崎県産日

向夏

噌

宮崎伝統野菜の佐土原なすなど 宮崎ならではのうまいものを木箱に凝縮

替鉢

九州の味噌を使用し、 箸でほぐせるほど柔らかく煮込んだ一品

霧島オリジナル塩麹「霧島 黒麹」の あんを添え

御飯

霧島オリジナル塩麹「霧島 黒麹」で 旨味を引き出した宮崎の郷土料理

◆汁物

- 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。

KIRISHIMA FACTORY GARDEN



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

予約制です。3日前までにご予約ください。

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480

蔵 元 の お もてな

霧島

酒

進ならで

は

9

創

作

料

璭

0

ź

信

旅の思

1,

出にどう

九州産 食材使用

(税抜二、五〇〇円)

1日からご利用可能

らまい

産きなこ豚 0 味 噌煮込 4

都

城

汁御替物飯鉢

ザ

1

ラマンジェ宮崎県産日

向夏

味噌汁

米

前菜四種

宮崎伝統野菜の佐土原なすなど ではのうまいものを木箱に凝縮

九州の味噌を使用し mいか盲を使用し、 でほぐせるほど柔らかく煮込んだ

塩麹[霧島 黒麹]の あんを添え

御飯

KIRISHIMA FACTORY

GARDEN

ご予約・お問い合わせ先 TEL 0986-21-8111 FAX 0986-21-8112 予約制です。3日前までにご予約ください。

201910

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480

メイ

季節

0

野菜添え

宮崎

県産和牛

サ

口

1

ン

ス

テ

+

茶碗

蒸し

黒

麹

あ

ん

か

H

お 造り

間

産

黒

瀬

h

宮 佐

崎

県

産

五鶏

手

羽

田

舎

煮

土

原なす

味

噌

ダ

前菜四

種

切

干

大

根

2 4

P

だ

VI

ず

胡

瓜

マ

トとモッ

P

ラ

日

向

辛子和 え

霧島オリジナル塩麹『霧島 黒麹』入りソースを絡める と肉のうま味が引き立ち、さらに味わい深い

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。

霧島ファクトリーガーデン

メニュー・お部屋の詳細はホームページよりご確認いただけます。



霧の蔵和洋会席

3,300円 (税抜き 3,000円)

オードブル おまかせ2種

お造り 2種盛り付野菜

茶碗莖し ※夏季は冷製茶碗蒸しになります。 煮物

◆ 洋菜(鱼) カレイの黒麹茎し 緑条のソース

▶ 洋菜(肉) 宮崎県産牛サーロインステーキ黒麹焼き(70g)

黒麹の和風ソース ポテト・温野菜添え

宮崎県産鶏のチキン南蛮 生野菜 替鉢

お食事 黒米、みそ汁、香の物

デザート 季節の果物

※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。 ※利用人数・滞在時間によって器が変わる場合がございます。

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480 TEL 0986-21-8111 FAX 0986-21-8112

201707