

有效期至2020年3月31日

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、六五〇日圓

(不含稅一、五〇〇日圓)

◆ 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

串間產黑瀨鯽魚生魚片

宮崎縣產雞肉黑麴燒

黑麴羹茶碗蒸

※夏季提供「沁涼黑麴羹茶碗蒸」

◆ 清蒸料理

黑麴羹茶碗蒸

◆ 主菜

宮崎縣產雞肉黑麴燒

◆ 生魚片

串間產黑瀨鯽魚生魚片

◆ 飯類

宮崎縣產雞肉黑麴燒

◆ 湯類

黑米飯

◆ 甜點

味噌湯

◆ 甜點

紫芋布丁

有效期至2020年3月31日

◆ 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

霧島酒造直營

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、二、一〇〇〇日圓

(不含稅一、〇〇〇日圓)

◆ 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

串間產黑瀨鯽魚生魚片

南九州產豬肋排燉霧島啤酒

KIRISHIMA BEER (霧島啤酒)

黑麴羹茶碗蒸

◆ 清蒸料理

※夏季提供「沁涼黑麴羹茶碗蒸」

◆ 沙拉

觀音池豬肉里肌生火腿沙拉

◆ 飯類

黑米飯

◆ 湯類

味噌湯

◆ 甜點

紫芋布丁

有效期至2020年3月31日

◆ 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

※圖片僅供參考。

霧之藏日西合璧套餐 3,300 日圓 (不含稅3,000日圓)

有效期至2020年3月31日

- | | |
|------------|--|
| ◆ 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

自2020年4月1日起可用

霧之藏的料理

霧島酒造的獨特的創意美食熱情待客。
作為旅程的回憶、盡請利用。

霧島

美味套餐

一、六五〇日圓

(不含稅一五〇〇日圓)

◆ 四道前菜

黃芥末涼拌蘿蔔乾、宮大豆和黃瓜
莫札雷拉起司番茄沙拉佐宮崎縣產柑橘日向夏醬汁

佐土原茄子佐味噌醬

田舎瀬宮崎縣產雞翅

串間產黑瀬鰯魚生魚片

南蠻雞(宮崎縣產雞肉)

黑麴羹茶碗蒸

※夏季提供「沁涼黑麴羹茶碗蒸」

◆ 清蒸料理

◆ 主菜

◆ 生魚片

◆ 飯類

◆ 湯類

◆ 甜點

◆ 甜點

自2020年4月1日起可用

◆ 四道前菜

宮崎傳統蔬菜「佐土原茄子」等宮崎特有的美食匯集於木盒中

◆ 甜點

◆ 清蒸料理

添加霧島獨家調配鹽麴「霧島 黑麴」的黑麴羹

◆ 主菜

霧島獨門鹽麴「霧島 黑麴」襯托出鮮味的宮崎縣鄉土料理

◆ 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。

201910



KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN
焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

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

郵便區號 885-0093 宮崎縣都城市志比田町5480号

霧之藏的料理

霧島酒造の獨特的創意美食熱情待客。
作為旅程的回憶、盡請利用。

霧島

美味套餐

一二二〇〇日圓

(不含稅一二〇〇日圓)

◆ 四道前菜

黃芥末涼拌蘿蔔乾、宮大豆和黃瓜
莫札雷拉起司番茄沙拉佐宮崎縣產柑橘日向夏醬汁

佐土原茄子佐味噌醬

田舎滷宮崎縣產雞翅

串間產黑瀬鰯魚生魚片

南蠻雞(宮崎縣產雞肉)

黑麴羹茶碗蒸

◆ 清蒸料理

※夏季提供「沁涼黑麴羹茶碗蒸」

◆ 代替菜色

味噌滷九州產和牛

◆ 飯類

黑米飯

◆ 湯類

味噌湯

◆ 甜點

法式杏仁奶酪

宮崎縣產柑橘日向夏口味

自2020年4月1日起可用

◆ 四道前菜

宮崎傳統蔬菜「佐土原茄子」等宮崎特有的美食匯集於木盒中

◆ 代替菜色

使用九州的味噌・燉煮到用筷子就能切斷

◆ 清蒸料理

添加霧島獨家調配鹽麴「霧島黑麴」的黑麴羹

◆ 主菜

霧島獨門鹽麴「霧島黑麴」襯托出鮮味的宮崎縣鄉土料理

◆ 甜點

◆ 生魚片

◆ 湯類

◆ 飯類

※圖片僅供參考。部份菜色隨季節與進貨狀況變更，敬請見諒。

201909



KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN
焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン



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

郵便區號 885-0093 宮崎縣都城市志比田町5480号

霧之藏的料理

霧島酒造の獨特的創意美食熱情待客。
作為旅程的回憶、盡請利用。

霧島

美味套餐

二七五〇日圓

(不含稅二五〇〇日圓)

◆ 四道前菜

黃芥末涼拌蘿蔔乾、宮大豆和黃瓜
莫札雷拉起司番茄沙拉佐宮崎縣產柑橘日向夏醬汁

佐土原茄子佐味噌醬

田舍瀨宮崎縣產雞翅

◆ 生魚片

串間產黑瀬鰯魚生魚片

◆ 主菜

宮崎縣產和牛沙朗牛排佐當季蔬菜

◆ 清蒸料理

黑麴羹茶碗蒸

※夏季提供「沁涼黑麴羹茶碗蒸」

◆ 代替菜色

味噌滷都城產黃豆粉豬肉

◆ 飯類

黑米飯

◆ 湯類

味噌湯

◆ 甜點

法式杏仁奶酪

宮崎縣產柑橘日向夏口味

自2020年4月1日起可用

◆ 四道前菜

宮崎傳統蔬菜「佐土原茄子」等宮崎特有的美食匯集於木盒中

◆ 代替菜色

使用九州的味噌・燉煮到用筷子就能切斷

◆ 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

◆ 主菜

淋上霧島獨門鹽麴「霧島 黑麴」所做成的醬汁
凸顯牛排的美味，味道更添深度

◆ 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。

201910



KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN
焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

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

郵便區號 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2020年4月1日起可用**

※圖片僅供參考。

霧之藏日西合璧套餐 3,300 日圓 (不含稅3,000 日圓)

- | | |
|------------|--|
| ◆ 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