

2020年3月31日までご利用可能

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

南九州産
食材使用

一、一〇〇円

(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

黒米

味噌汁

紫いもプリン

デザート

※「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。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

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、六五〇円

(税抜価格二五〇〇円)

南九州産
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。

2020年3月31日までご利用可能

◆ 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。3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

二二〇〇円

(税抜価格二二〇〇円)

南九州産
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

◆ 御飯

◆ 汁物

◆ デザート

◆ お造り

2020年3月31日までご利用可能

※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。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

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。



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。

霧の蔵のお料理

※写真はイメージです

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 | 茶碗蒸し ※夏季は冷製茶碗蒸しになります。 |
| ◆ 洋菜(魚) | カレイの黒麹蒸し 緑茶のソース |
| ◆ 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 |
| ◆ 替鉢 | 宮崎県産鶏のチキン南蛮 生野菜 |
| ◆ 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。

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

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

2020年4月1日からご利用可能

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、六五〇円

(税抜一、五〇〇円)

九州産
食材使用

◆ 前菜四種

切干大根とみやだいず胡瓜の辛子和え
トマトとモツァレラ日向夏ドレッシング
佐土原なす味噌ダレ

宮崎県産鶏手羽田舎煮

串間産黒瀬ぶり

宮崎県産鶏のチキン南蛮

茶碗蒸し黒麹あんかけ

※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

◆ 御飯

◆ 汁物

◆ デザート

2020年4月1日からご利用可能

◆ 前菜四種

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

◆ 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」で
旨味を引き出した宮崎の郷土料理

◆ 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。

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

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。

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

九州産
食材使用

二二二〇〇円

(税抜二二〇〇円)

◆ 前菜四種

切干大根とみやだいず胡瓜の辛子和え
トマトとモツツアレラ日向夏ドレッシング

佐土原なす味噌ダレ

宮崎県産鶏手羽田舎煮

串間産黒瀬ぶり

宮崎県産鶏のチキン南蛮

茶碗蒸し黒麹あんかけ

※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

◆ 替鉢

◆ 御飯

◆ 汁物

◆ デザート

九州産和牛肉の味噌煮込み

黒米

味噌汁

ブラマンジェ 宮崎県産日向夏

2020年4月1日からご利用可能

◆ デザート

◆ お造り

◆ メイン

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

◆ 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

◆ 蒸物

霧島オリジナル塩麹「霧島黒麹」の
あんを添えて

◆ 御飯

※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。

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

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。

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

二七五〇円

(税抜二五〇〇円)

九州産
食材使用

◆ 前菜四種

切干大根とみやだいず胡瓜の辛子和え
トマトとモツツアレラ日向夏ドレッシング
佐土原なす味噌ダレ

宮崎県産鶏手羽田舎煮

串間産黒瀬ぶり

宮崎県産和牛サーロインステーキ

季節の野菜添え

茶碗蒸し黒麹あんかけ

◆ 蒸物

※夏季は冷製茶碗蒸しの黒麹あんかけになります。

◆ 替鉢

都城産きなこ豚の味噌煮込み

◆ 御飯

黒米

◆ 汁物

味噌汁

◆ デザート

ブラマンジェ 宮崎県産日向夏

2020年4月1日からご利用可能

◆ 前菜四種

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

◆ デザート

◆ 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

◆ 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」入りソースを絡めると肉のうまい味が引き立ち、さらに味わい深い

◆ お造り

◆ 汁物

◆ 御飯

※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。

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

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。

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。



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。

霧の蔵のお料理 **2020年4月1日からご利用可能**

※写真はイメージです

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 |
| ◆ 煮物 | 茶碗蒸し ※夏季は冷製茶碗蒸しになります。 |
| ◆ 洋菜(魚) | カレイの黒麹蒸し 緑茶のソース |
| ◆ 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 |
| ◆ 替鉢 | 宮崎県産鶏のチキン南蛮 生野菜 |
| ◆ 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。

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

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