

昼  
MENU

春の期間限定

3/1日→5/31日

昼 11:00～14:30(L.O.)



- 前菜 二種盛り  
 メイン ●宮崎県産鶏の麴焼き  
 ～みやだいずとオニオンソース～  
 揚げ物 ●クリームチーズ入り  
 “黄金千貫”コロッケ

焼酎造りの原料であるさつまいも「黄金千貫」を使用した特製コロッケ。黄金千貫のほのかな甘みとコクのあるチーズとの相性は抜群です。この機会にぜひお試しください。

- 蒸し物 茶碗蒸し  
 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

¥1,430  
 【税抜価格 ¥1,300】

## 霧島黒麴ランチ

おいしい  
 ヘルシーの  
 マリアージュ  
 素敵な関係  
 KIRISHIMA KUROKOJI LUNCH

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 ●宮崎県産鶏もも肉のグリエ  
 塩麴のラタトゥイユとポーチドエッグ

皮をパリッと焼いた宮崎県産鶏にとろりとポーチドエッグを絡めてお召し上がりください。塩麴のラタトゥイユが味のアクセントになります。

魚 ●黒麴カレーのガーリックバター焼き  
 春野菜とドライトマトの Pasta

ドライトマトを絡めたさっぱりとしたPastaは、黒麴カレーのガーリックの風味がアクセントとなりやみつきになる一品です。

パン または ライスサラダ  
 季節のデザート  
 ドリンク付き

¥1,320  
 【税抜価格 ¥1,200】



主菜がお肉の例です。

●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。