

季節の幸の黒麴仕立て

こふふ 口福 四季彩膳

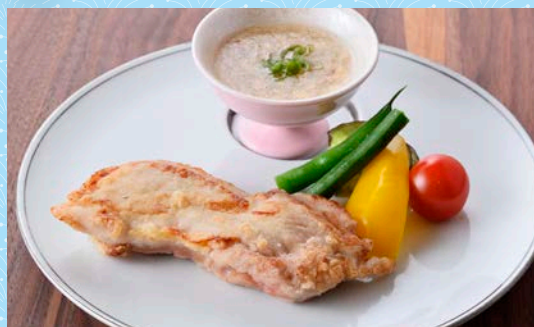
夏の
期間限定
8/31月
まで

季節を感じる創作料理をゆっくりご堪能ください。



- 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さつまいも
“黄金千貫”コロッケ
- 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

●印の料理に「霧島 黒麴」を使用しております。



宮崎県産鶏の麴焼き
～みやだいずとオニオンソース～



クリームチーズ入りさつまいも
“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。

¥1,430

(税抜価格 ¥1,300)

おねがい

素材を「霧島 黒麴」に漬けることで味わいが深まります。
材料の下ごしらえに時間がかかりますので、
数量限定とさせていただきます。
盛り付けや素材は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。

セットドリンク

- ・コーヒー(HOT/ICE)
- ・オレンジジュース
- ・紅茶(HOT/ICE)
- ・アップルジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・ウーロン茶

夏の
期間限定

8/31(月)
まで

おいしいと
ヘルシーの
マリアージュ
素敵な関係

KIRISHIMA KUROKOUJI LUNCH

霧島黒麴 ランチ



彩り鮮やかで、
体にも嬉しい
ヘルシーランチです。

主菜がお肉の例です。

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
黒麴のトマトソース夏野菜添え

皮をパリッと焼いた宮崎県産鶏とさっぱりとした夏野菜が食欲をそそります。

魚



カレーのガーリックバター焼き
黒麴と夏野菜のパスタ

夏野菜を絡めたさっぱりとしたパスタは、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。

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
黒麴のトマトソース夏野菜添え
 - 魚/ ●カレーのガーリックバター焼き
黒麴と夏野菜のパスタ
- パン または ライスサラダ



パン 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】

●印の料理に「霧島 黒麴」を使用しております。

おねがい

素材を「霧島 黒麴」に漬けることで味わいが深まります。
材料の下ごしらえに時間がかかりますので、
数量限定とさせていただきます。
盛り付けや素材は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。

セットドリンク

- ・コーヒー(HOT/ICE)
- ・紅茶(HOT/ICE)
- ・グレープフルーツジュース
- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース
- ・ウーロン茶

夏の宮崎を彩る味覚。

黒麴が素材の味を存分に引き出します — 。

夏の
期間限定

8/31^日
まで

霧島酒造のおもてなし

健麗会席

kenrei kaiseki

おいしく、健やかに。
真心込めたおもてなし。

3日前^{まで}
ご予約

2~14
名様^{まで}
ご用意

夏祭りや短冊に思いを込める七夕などが風物詩と
なっています。お客様の心を癒し、爽やかな気持ち
にする夏の「健麗会席」をご提供いたします。



甘鯛のソテー



きなこ豚バラ肉の煮込み



海鮮とろろ蒸し麴餡かけ

お品書き

オードブル

●三種盛り

吸い物

●えび真丈

お造り

●二種盛り 麴醤油

洋菜(魚)

●甘鯛のソテー

洋菜(肉)

●きなこ豚バラ肉の煮込み

替鉢

●海鮮とろろ蒸し麴餡かけ

お食事

アサリ御飯、味噌汁、香の物

デザート

本日のデザート

ドリンク付き

●印の料理に「霧島 黒麴」を
使用しております。

盛り付けや素材は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。

¥3,300

(税抜価格 ¥3,000)