

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)



### ◆ 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

### ◆ お造り

串間産黒瀬ぶり  
宮崎県産鶏のチキン南蛮

### ◆ 蒸物

茶碗蒸し黒麴あんかけ

※夏季は冷製茶碗蒸しの黒麴あんかけになります。

### ◆ 御飯

黒米  
味噌汁

### ◆ デザート

ブラマンジェ宮崎県産日向夏

### ◆ 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

霧島オリジナル塩麴「霧島黒麴」の  
あんを添えて

### ◆ メイン

霧島オリジナル塩麴「霧島黒麴」で  
旨味を引き出した宮崎の郷土料理

### ◆ 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

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

### ◆ お造り

宮崎県産鶏手羽田舎煮  
串間産黒瀬ぶり

### ◆ メイン

宮崎県産鶏のチキン南蛮

### ◆ 蒸物

茶碗蒸し黒麴あんかけ

※夏季は冷製茶碗蒸しの黒麴あんかけになります。

### ◆ 替鉢

九州産和牛肉の味噌煮込み

### ◆ 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

### ◆ 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

### ◆ 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

霧島オリジナル塩麴「霧島黒麴」の  
あんを添えて

### ◆ 御飯



### ◆ メイン

霧島オリジナル塩麴「霧島黒麴」で  
旨味を引き出した宮崎の郷土料理

### ◆ デザート



### ◆ お造り



### ◆ 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

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

二七五〇円

(税抜二、五〇〇円)



### ◆ 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

宮崎県産和牛サーロインステーキ

季節の野菜添え

茶碗蒸し黒麴あんかけ

### ◆ 蒸物

※夏季は冷製茶碗蒸しの黒麴あんかけになります。

都城産きなこ豚の味噌煮込み

黒米

味噌汁

ブラマンジェ宮崎県産日向夏

### ◆ デザート

### ◆ 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

### ◆ 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

霧島オリジナル塩麴「霧島黒麴」の  
あんを添えて

### ◆ 御飯

### ◆ メイン

霧島オリジナル塩麴「霧島黒麴」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

### ◆ お造り

### ◆ デザート

※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

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。



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)

- |         |   |
|---------|---|
| ◆ 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 <small>※夏季は冷製茶碗蒸しになります。</small>          |
| ◆ 洋菜(魚) | カレイの黒麴蒸し 緑茶のソース                               |
| ◆ 洋菜(肉) | 宮崎県産牛サーロインステーキ黒麴焼き(70g)<br>黒麴の和風ソース 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   |

※予約制です。3日前までにご予約ください。  
 ※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