

季節の幸の黒麴仕立て

口福 四季彩膳

秋の期間限定

11/30日まで

数量限定

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

●“黄金千貫”和風スープ仕立て
カルパッチョサラダ

●きなこ豚ロース黒麴焼き
～みやだいず添え～

茶碗蒸し

キノコの炊き込みご飯

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。



きなこ豚ロース黒麴焼き
～みやだいず添え～

宮崎のブランド豚肉「きなこ豚」に、都城産在来種大豆「みやだいず」をふりかけた、宮崎をふんだんに味わえる一品。

お好みでオニオンドレッシング和え大根おろし、岩塩をかけてお召し上がりください。



“黄金千貫”和風スープ仕立て

¥1,430

【税抜価格 ¥1,300】

おねがい

素材を「霧島 黒麴」に浸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



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



鶏むね肉のグリエ
季節野菜添え

鶏むね肉を真空状態で塩麹に漬け込み、ジューシーに仕上げました。マスタード風味のフォンドヴォーソースでコクのある味わいに。

魚



海老とサーモンのクリーム仕立て
パートブリック包み

海老とサーモンの旨味と、トマトソースの酸味が絶妙な一品。外はサクッと、中はトロッと2つの食感をお楽しみください。

秋の期間限定

11/30まで

数量限定



霧島黒麴 ランチ



前菜三種盛り
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/●鶏むね肉のグリエ
季節野菜添え

魚/●海老とサーモンのクリーム仕立て
パートブリック包み
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」に浸けることで味が深まります。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

秋の宮崎を彩る味覚。
黒麴が素材の味を存分に引き出します——。

秋の
期間限定

11/30^日
まで

霧島酒造のおもてなし

健麗会席

kenrei kaiseki

美味しく、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

虫の音に、近づく秋を感じるこの頃。
9月より、秋メニューの登場です。「霧島黒麴」を
ふんだんに使い、素材の旨味を引き出した「健麗会席」
が秋の夜長を演出します。



サーモンのエチューベ カボチャのクーリー



鶏もも肉のマスタード焼き
さつま芋レモン煮



合鴨麴蒸し
キノコの和風ピクルス



お品書き

オードブル

- 三種盛り
- 吸い物
- 黄金千貫すり流し

お造り

- 二種盛り 麴醤油
- 洋菜(魚)
- サーモンのエチューベ
カボチャのクーリー

洋菜(肉)

- 鶏もも肉のマスタード焼き
さつま芋レモン煮

替鉢

- 合鴨麴蒸し
キノコの和風ピクルス

お食事

- 黒瀬ぶり 胡麻黒麴漬け井
味噌汁
- 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】