

霧の蔵ブルワリー

ご宴会 プラン

霧の蔵ブルワリーでは、2名から最大80名までの
団体さまに対応できる幅広い
会場をご用意しております。
また、お料理もシーンに応じて数種類をご用意し、
霧島ビールや焼酎などの飲み放題のコースも
お付けすることができます。

幹事様必見!! 情報

プロジェクタ、スクリーン、
ホワイトボード、マイクの貸し出しあり
※プロジェクタ、スクリーンは有料となります
※ご予約の際にお申し付けください

お子様用椅子、
車椅子の無料貸し出しあり
※数に限りがあります

テーブル椅子席あり、完全個室あり、
掘りごたつあり、広間あり

下見や事前打ち合わせも承ります

注意事項

- 会場によって収容人数が異なります。
- 食材の都合により内容が変わることがあります。
- 各プランの表示料金は、お一人様の料金です。料金はいずれも税込価格です。
- 当施設をご利用の際にお預かりするお客様の情報は、当社の個人情報保護方針に沿って使用いたします。
- ご予約および変更は3日前までをお願いします。



※写真は4名様分

霧の蔵くつろぎプラン

オードブル
季節の野菜とクスクスのタブル
海老とホタテとブロッコリーのアヒージョ
麻婆豆腐
白身魚の黒酢あんかけ

豚バラ肉のパネ焼き
季節のパスタ
フルーツ盛り合わせ



¥3,190
(税抜価格 ¥2,900)

上記コースにプラス
お造り2種、ケーキ2種

¥3,700
(税抜価格 ¥3,364)

2時間飲み放題コースもご用意!

ソフトドリンク 飲み放題
コース

お一人様
¥800 【税抜価格 ¥727】

ウーロン茶 / オレンジ / アップル /
グレープフルーツ / コーラ /
ジンジャーエール / コーヒー (H/I) /
紅茶 (H/I)

アルコール 飲み放題
コース

お一人様
¥1,500 【税抜価格 ¥1,364】

KIRISHIMA BEER 5種 / 霧島「宮崎限定」 / 白
霧島 / 黒霧島 / 赤霧島 / 黒霧島EX / 霧島「志比
田工場原酒」 / サワー / ノンアルコールビール /
ソフトドリンク (ウーロン茶、オレンジ、アップル、グレー
プフルーツ、コーラ、ジンジャーエール、コーヒー、紅茶)



プレミアム 飲み放題
コース

お一人様
アルコール飲み放題コースに
+ ¥500 (税込)

特別蒸留さけりしま(赤) / 特別蒸留さけり
しま(白) / 麦焼酎ほ / ほグリーンラベル /
吉助(白) / 吉助(黒) / 吉助(赤) /
グラスワイン赤/白



※L.O.は飲み放題終了時間の15分前 ※飲み放題はグループ皆様でのご注文に限ります。 ※同グループでコースの併用はできません。

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。



お子様会席

中学生以下のみ
20名様まで

スープ サラダ お造り 煮込みハンバーグ
海老フライ 唐揚げ ポテト ソーセージ
チャーハン 茶碗蒸し デザート ジュース

¥2,200
(税抜価格¥2,000)

お子様よくばりセット

中学生以下のみ

スープ サラダ ハンバーグ 海老フライ 唐揚げ
ポテト ソーセージ チャーハン 茶碗蒸し
デザート ジュース

¥1,650
(税抜価格¥1,500)



和洋会席 ~華~

2~
50名様

前菜3種盛り 季節の吸物 お造り3種盛り
茶碗蒸し 銀カレイのソテーとクスクスのタブレ
豚バラ肉のパネ焼き 季節のサラダ添え 黒米・味噌汁
本日のデザート ドリンク付き

¥3,300
(税抜価格¥3,000)

和洋会席 ~雅~

2~
50名様



「和洋会席 ~華~」の
メインが宮崎牛ランプ肉、
お造りが4種盛りに変更となります。

¥4,400
(税抜価格¥4,000)



和洋会席 ~宮崎牛と宮崎のうまいもの~

2~
30名様

前菜
~宮崎牛のローストタルタル仕立て・尺ヤマメのマリネ・観音池ポーク生ハム~
土瓶蒸し お造り4種盛り きなこ豚ビール煮 佐土原なす
真鯛・大海老 金霧島のナージュ
宮崎牛サーロインステーキ温野菜添え
季節のサラダ 茶碗蒸し 霧島鶏雑炊
本日のデザート ドリンク付き

¥6,600
(税抜価格¥6,000)

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】

肉と焼酎のふるさと都城

厳選都城産

宮崎牛コース

都城は「日本一の肉と焼酎」のふるさと
良質な環境と、生産者のこだわりが育んだ
上質なお肉と焼酎をご堪能ください。



- 5～30名様までご用意します。
- ご予約および変更は5日前までをお願いします。

《前菜》3種盛り 寄せ山芋と生うに 都城産宮崎牛タルタル 尺ヤマメのマリネ～黄金いくらを添えて～
 《吸物》季節の土瓶蒸し 《海の洋菜》白身魚と鮑 金霧島のナージュ
 《お口直し》A x 霧島のグラニテ 《山の洋菜》季節野菜のスマーク
 《肉の洋菜》都城産宮崎牛ヒレ肉のポワレ 《お食事》霧島鶏雑炊
 《デザート》季節のデザート 珈琲または紅茶

¥11,000
 (税抜価格 ¥10,000)

※一部メニュー・器が異なる場合がございます。ご了承ください。

大小様々なご宴会、ご接待など、お気軽に相談ください。



※写真はイメージです。



KIRISHIMA
 FACTORY
 GARDEN
 焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

予約受付時間 9:00～20:00

TEL 0986-21-8111 / FAX 0986-21-8112

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480

営業時間 ディナー 17:00～21:30(L.O.21:00)

◎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。

飲み放題メニュー

(ドリンク単品でのご注文も承ります)

ソフトドリンクコース飲み放題コース

お一人様 **800円**(税込)

ウーロン茶 / オレンジ / アップル / グレープフルーツ /
 コーラ / ジンジャーエール / コーヒー(H/I) / 紅茶(H/I)

アルコール飲み放題コース

お一人様 **1,500円**(税込)

KIRISHIMA BEER 5種 / 霧島(宮崎限定) / 白霧島 /
 黒霧島 / 赤霧島 / 黒霧島EX / 霧島「志比田工場原酒」
 / サワー / ノンアルコールビール / ソフトドリンク
 (ウーロン茶、オレンジ、アップル、グレープフルーツ、コーラ、
 ジンジャーエール、コーヒー、紅茶)

プレミアム飲み放題コース

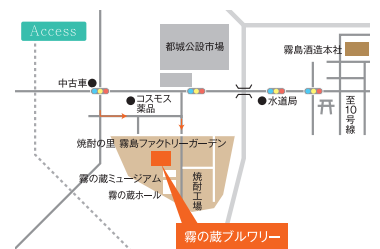
アルコール飲み放題コースに

お一人様 **+500円**(税込)

特別蒸留きりしま(赤) / 特別蒸留きりしま(白) / 麦
 焼酎ほ / ほグリーンラベル / 吉助(白) / 吉助(黒)
 / 吉助(赤) / グラスワイン赤/白

※L.O.は飲み放題終了時間の15分前 ※飲み放題はグループ皆様のご注文に限ります。
 ※同グループでコースの併用はできません。※2時間副になります。(15分前L.O.)

- 会場によって収容人数が異なります。
- 各プランの表示金額は、お1人様の料金です。料金はいずれも税込み(10%)です。
- その他、ご要望がございましたらお気軽にお問い合わせください。
- 当施設ご利用の際にお預かりするお客様の情報は、当社の個人情報保護方針に沿って利用いたします。



※下見事前打合せご連絡下さい。