

Recommended Menu 発酵ブッフェメニュー

BEST 6



霧島サーモンのショーフロア

霧島連山の豊かな自然環境で養殖された霧島サーモンをサワークリーム
のソースでコーティングしました。



きなこ豚低温ロースト

上質な甘みのある豚が特徴の「きなこ豚」
を低温調理でじっくり仕上げました。
オリジナルのモーリョソースでさっぱり
とお召し上がりください。



寄せ山芋

すりおろした山芋に、黒麹入りオリジナ
ルソースをかけて仕上げています。

発酵で、
おいしく、
キレイに



ガーリックシュリンプとエッグサラダ
ナンプラーで味付けしたガーリックシュリンプとエッグサラダをピン
チョスで楽しめます。



チキンの香草焼ドライフルーツ

香草焼きした香ばしいチキンにドライフルーツを添え、さわやかな
味わいが口いっぱいに広がります。



オプション料理



MEAT VILLAGE (ミートヴィレッジ)

1日8食限定

要予約(2日前までのご予約)

牛の希少部位であるイチボのローストやミスジのステーキをはじめ、
ビーフシチューや手羽のピリ辛など様々な肉料理を
ゴルゴンゾーラのチーズを原料にしたソースと黒麹のピネグレット
を使用したオリジナルの発酵ソースでお楽しみいただけます。
※予約日の2日前までにお申しつけください。

[一皿] 3,600円(税込) 約3~4名分

KIRISHIMA BEER



ピルスナー/ペールエール/アンバー/スタウト/日向夏*限定醸造ビール
ブルワー渾身の限定醸造ビールが登場します！
乞うご期待！

※グラスでの提供となります。※常時2種類の限定醸造ビールをご用意しております。
※「日向夏」は発泡酒です。

黒ツキリボール



霧島酒造が提案する新スタイルの本格焼酎「黒霧島」の炭酸割りです。

安全・安心に向けた取り組み

〈施設における主な取り組み〉



箸・おしぼりは
お客様個別でのご用意



お会計はトレイでの
受け渡しを実施



料理をお取りいただく際に
使用いただける手袋のご用意



店内に空気除菌器具を
設置し、定期的に店内の
換気を実施いたします。



一定距離確保のために
座席等のレイアウト調整を実施



消毒液の使用を徹底した
店内清掃の実施



従業員の健康チェックの実施



従業員のマスク着用



従業員の手洗い・うがいの実施

〈お客様へのお願い〉



発熱、だるさなどの症状が
ある方は、ご来場をご遠慮ください
※発熱の有無については、
備え付けのサーモグラフィ装置にて
セルフチェックしていただけます。



ご来場時のマスク着用を
お願いいたします



手指の消毒にご協力を
お願いいたします

※HPでもご覧いただけます。

ブッフェ会場にご用意しております。
お気軽にお尋ねください。 ※数に限りがございます。



チャイルドチェア



ハイローチェア



お子様用
カトラリーセット



ブランケット



フロア(段差無し)



店内禁煙
(屋外喫煙場所あり)

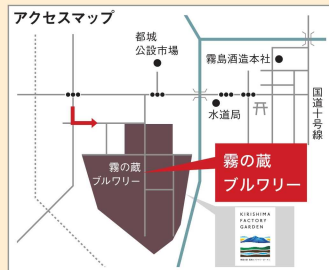
お問い合わせ・ご予約 【受付時間】9:00 ~ 20:00

TEL 0986-21-8111

※ご予約制です。空き状況次第では、当日のご予約も承ります。

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン 検索

URL: <https://www.kirishima-fg.jp>



※人数変更のご連絡は2日前までお願いいたします。また、急な増員につきましてはご対応しかねる場合がございます。

※当日15時以降、5名様以上の減員の場合はキャンセル料をいただく場合がございます。

※前売り券はございません。料金は、お食事後に申し受けます。※新型コロナウイルス感染症対策として席数を減らしてご案内しておりますので
お早めのご予約をお願いいたします。※悪天候により、会場の変更、もしくは営業を中止する場合がございます。