KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

RESTAURANT MENU

2020.10

歴史と革新が醸す、霧島体験を。
焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

数十万年もの自然の営みによって生まれた、霧島の大地。

その大地に磨かれた、霧島裂罅水。

一万年もの旅の末に、この地に根付いた、サツマイモ。

南九州の地で融合した、発酵と蒸留の技術。

幾万年の時を経た、奇跡の出会いから生まれた焼酎。

霧島の悠久の自然と、里山の安らぎの時間を味わい、

心も身体もくつろぐひととき。

一杯に眠る、技術とこだわり、歴史とものがたりを学び、

本物の品質と出会うことで、心ときめくひととき。

一日の疲れを癒やすだれやめの伝統と

うまいものと焼酎とが出会い育む、文化を味わうひととき。

世界へ広がる、焼酎が拓く新たな文化との出会い、

自然と人が共生する、豊かな未来を感じるひととき。

ここが、霧島焼酎の里。

この地で生まれ、この地から世界へ。

KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデンのロゴは霧島山をメインに、山の美しさだけでなく、空、光、空気、霧、森、大地、水という大地の恵み、霧島の大自然をカタチにしました。悠久の時と自然が醸し出す霧島の一滴を、お客様に感じていただく場所、それが「焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン」です。

2020.10

2020.10

CONTENTS

麹メニュー
Koji Menu

郷土料理メニュー
～地域のうまいもの～
Local Cuisine Menu

グランドメニュー
Grand Menu

マリアージュメニュー
Mariage Menu

麹メニュー

Koji Menu

“一麹、二酛、三造り”

これは酒造りの中で麹が一番重要であることを表す
酒蔵の言葉です。
霧島酒造を支える本格焼酎は、麹菌や酵母菌といった
微生物の力によって生み出されます。
微生物の中でも麹菌は、長い間日本の食文化に深く根付き、
日本食を豊かなものにしてきました。
麹菌は、デンプンを糖に変えたり、タンパク質を
アミノ酸に分解する酵素を生産するため、
食材の旨味や甘みを引き出し、
食感を柔らかくする働きも持ちます。
そんな麹菌の力を活用して作り上げた
焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン独自の
「麹料理」をゆっくりとお楽しみください。

数量限定

夏季限定
8月31日(火)まで

こうふくしきさいぜん
口福四季彩膳

季節を感じる創作料理をゆっくりご堪能ください。
霧島オリジナル塩麹「霧島黒麹」に漬けることで素材の旨味が深まります。

前菜２種盛り　●カルパッチョサラダ　お食事　季節のフルーツ
●鶏黒麹漬けと茄子ミルフィーユ仕立て 夏野菜と日向夏のソース　ドリンク付き

●印の料理に「霧島黒麹」を使用しております。

Pick up

●カルパッチョサラダ

大根おろしと青じそに、霧島黒麹を織り交ぜたオリジナルドレッシングでサッパリとお召し上がりいただけます。

●鶏黒麹漬けと茄子ミルフィーユ仕立て夏野菜と日向夏のソース

霧島黒麹に漬け込んだ鶏肉をじっくりと焼き、夏野菜と日向夏のオリジナルソースで爽やかな味わいに仕上げております。

￥1,430【税抜価格 ￥1,300】　メインのみ**￥1,216【税抜価格 ￥1,105】**

※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。

SET DRINK
お好きなドリンクをお選びください。

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

※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。　※当店の白米、黒米は国産米を使用しています。　2021.6

数量限定

霧島黒麹ランチ

夏季限定
8月31日(火)まで

彩り鮮やかで、体にもうれしいヘルシーランチです。
霧島オリジナル塩麹「霧島黒麹」に漬けることで素材の旨味が深まります。

前菜３種盛り　季節のスープ　季節のサラダ　●メイン(以下「選べるメイン」より お選びいただけます)　パン or ライスサラダ　本日のデザート　ドリンク付き

●印の料理に「霧島黒麹」を使用しております。

選べるメイン

●きなこ豚肩ロースと夏野菜のペペロンチーノ

きなこ豚肩ロースを真空で霧島黒麹に漬け込み、柔らかくジューシーな仕上がりに。料理を彩る夏野菜の香ばしさが食欲をそそります。

●白身魚カレー風味のフリット ～ラタトゥイユ添え～

カラスガレイにカレー風味の衣をまとわせ、サクッとした食感に揚げました。霧島黒麹と夏野菜で仕上げたラタトゥイユがやさしい味わいを創出します。

¥1,320【税抜価格¥1,200】　選べるメイン1品のみ **¥1,122【税抜価格¥1,020】**

※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。

SET DRINK

お好きなドリンクをお選びください。

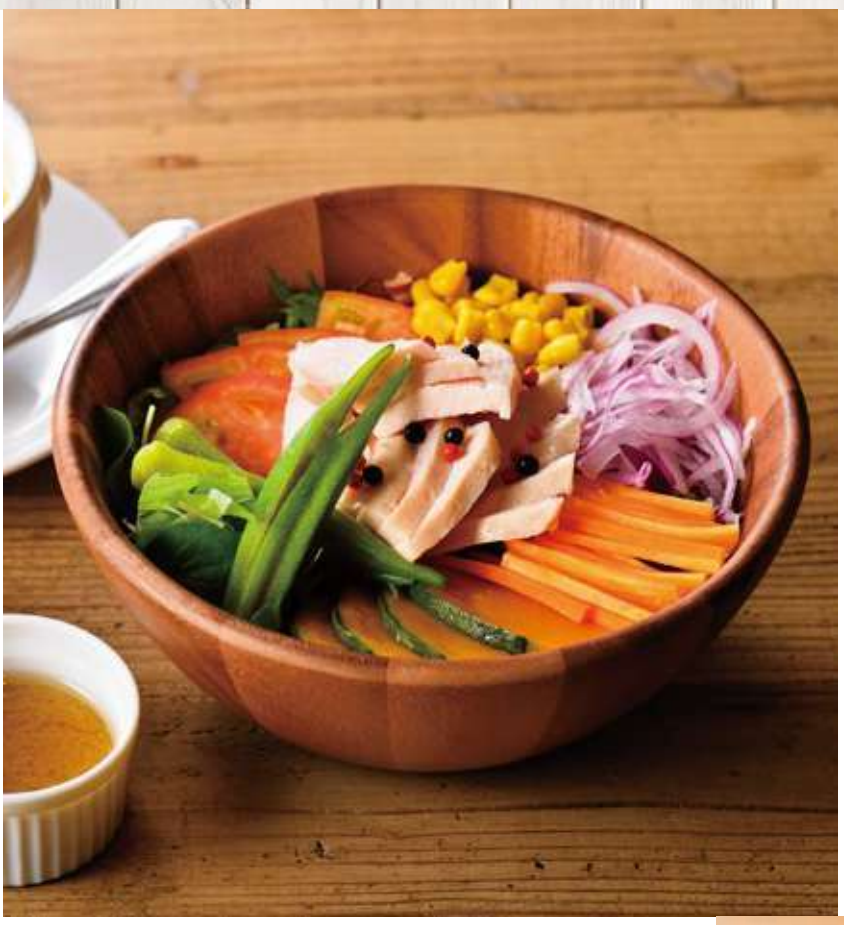
- ・コーヒー(HOT/ICE)
- ・紅茶(HOT/ICE)
- ・グレープフルーツジュース
- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース
- ・烏龍茶

※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。　※当店の白米、黒米は国産米を使用しています。　2021.6

1/2日分※の野菜が摂取できる
SALAD BOWL

ビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富に含まれる野菜に、鶏・牛・魚・豆を組み合わせて栄養バランスを考えた各４種のサラダボウルです。
ドレッシングは焼酎の里 霧島ファクトリーガーデンオリジナルの柚子と甘酒の2種類をご用意しております。
健康を気遣いながら1/2日分※の野菜を摂取でき、オリジナルドレッシングをかけてよりおいしくいただけるサラダボウルをお楽しみください。

※厚生労働省の推奨摂取量である野菜は１日350ｇといわれております。サラダボウルプランでは約175g以上の野菜を使用しております。



チキンと彩り野菜のサラダボウル

新鮮な野菜に、高タンパク、低カロリーの鶏肉をトッピングしました。必要な栄養素がバランス良く摂取できるサラダです。

オリジナル柚子ドレッシング付き
●オリジナル甘酒ドレッシング付き

スープ／ドリンク付き
¥990【税抜価格¥900】

メインのみ
¥842【税抜価格¥765】

黒瀬ぶりと彩り野菜のサラダボウル

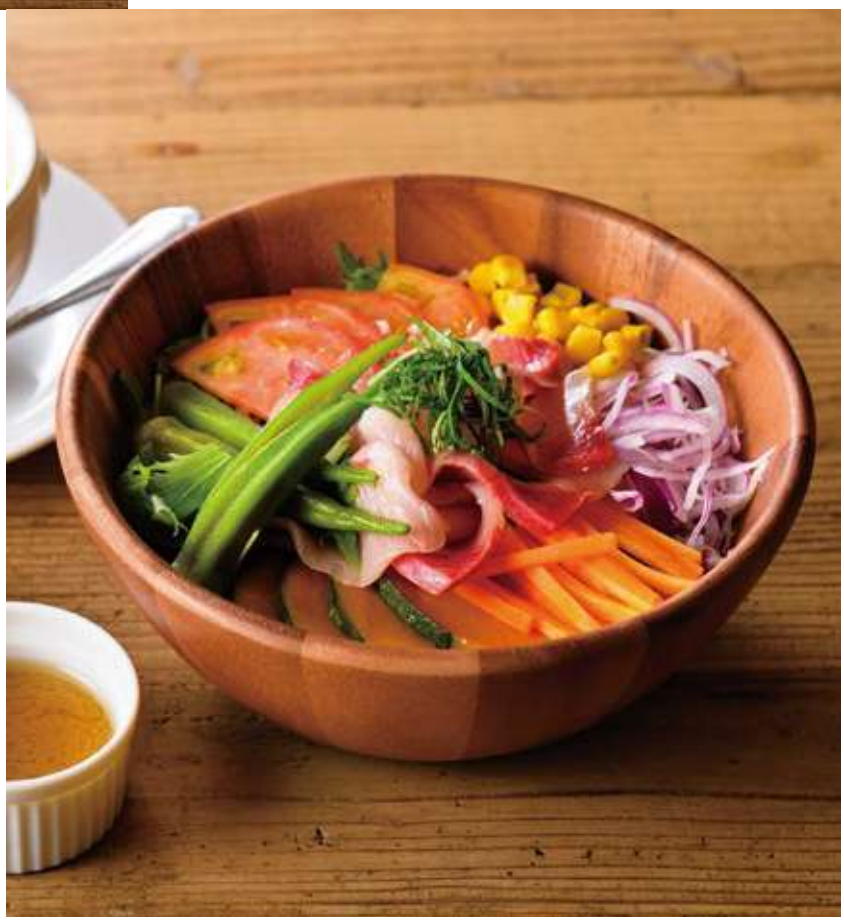
新鮮な野菜に、宮崎県産黒瀬ぶりをトッピングしました。ぶりの良質なタンパク質、EPAやDHA※も一緒に摂取できるサラダです。

※EPA（エイコサペンタエン酸）やDHA（ドコサヘキサエン酸）はヒトの体内ではほとんど作ることができない必須脂肪酸の一種です。

オリジナル柚子ドレッシング付き
●オリジナル甘酒ドレッシング付き

スープ／ドリンク付き
¥1,100【税抜価格¥1,000】

メインのみ
¥935【税抜価格¥850】



●印に米麹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。

2020.10

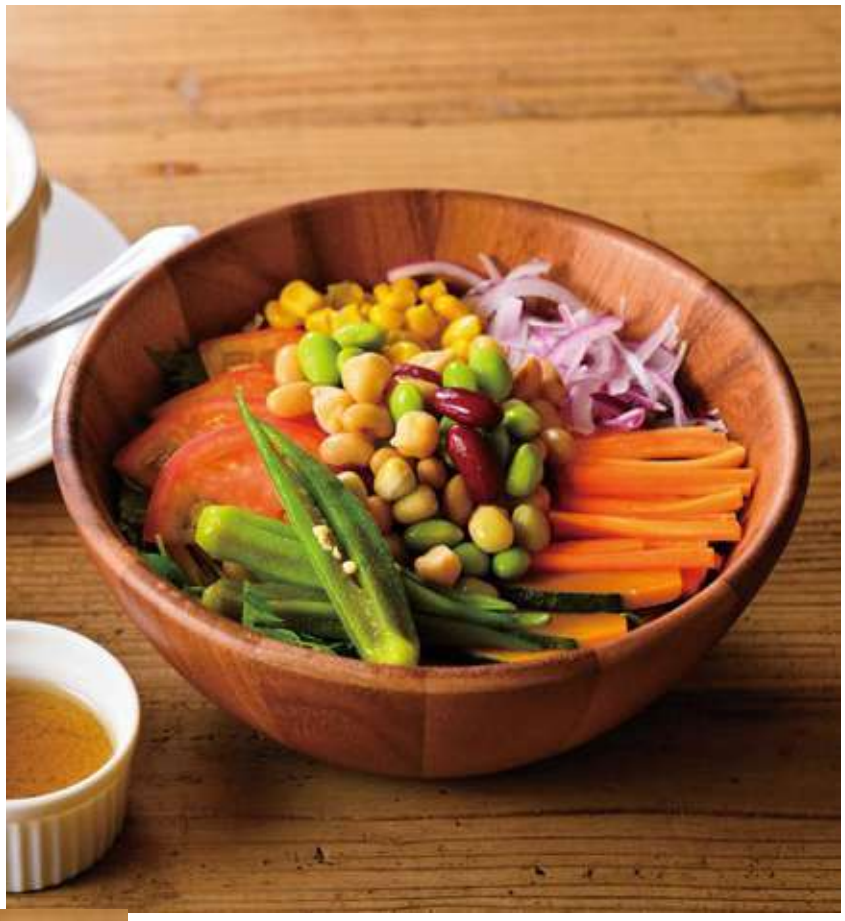
大豆と彩り野菜の
ベジタリアンサラダボウル

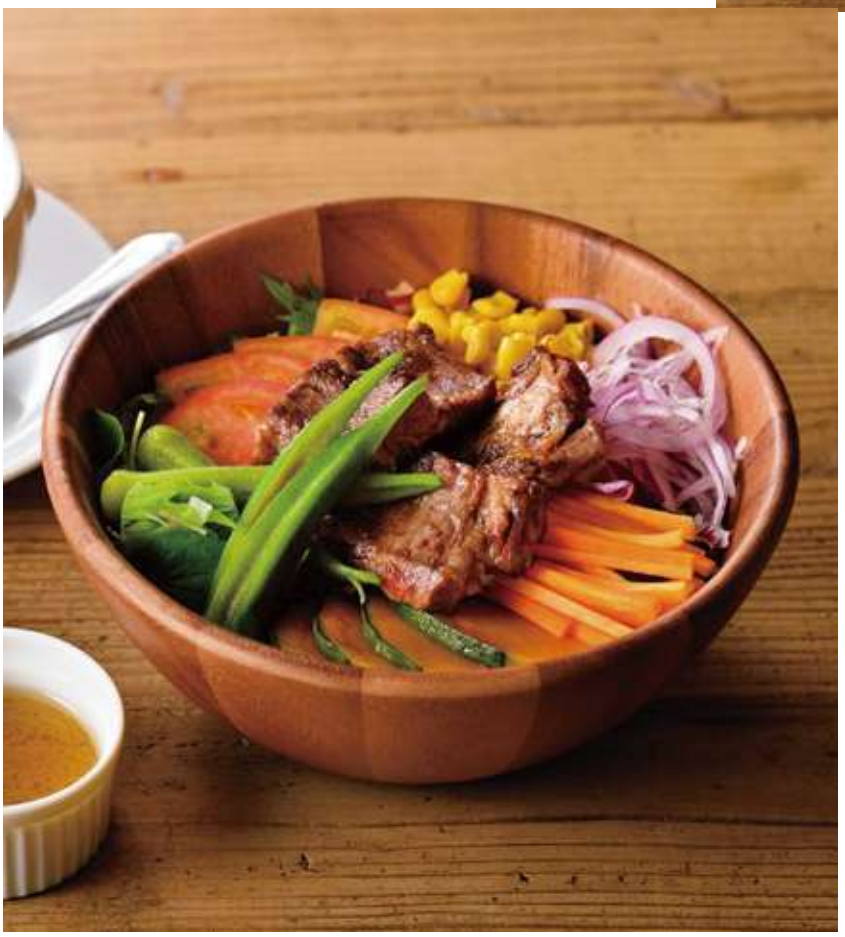
新鮮な野菜に、高タンパクである大豆をトッピングしました。
大豆にはポリフェノール類の１つ、イソフラボンが豊富に含まれており、「おいしくキレイ」に楽しめるサラダです。

オリジナル柚子ドレッシング付き
●オリジナル甘酒ドレッシング付き

スープ／ドリンク付き
¥990【税抜価格¥900】

メインのみ
¥842【税抜価格¥765】





宮崎県産牛と彩り野菜の
サラダボウル

新鮮な野菜に、鉄分やビタミン、タンパク質を含む宮崎県産牛をトッピングしました。
健康を意識しつつお肉を楽しめるサラダです。

オリジナル柚子ドレッシング付き
●オリジナル甘酒ドレッシング付き

スープ／ドリンク付き
¥1,320【税抜価格¥1,200】

メインのみ
¥1,122【税抜価格¥1,020】

SET DRINK
お好きなドリンクをお選びください。

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

●印に米麹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。

2020.10

郷土料理

～地域のうまいもの～

Local Cuisine Menu

海・山・川・・・自然の恵みとともに育まれてきた郷土の味。焼酎の里 霧島ファクトリーガーデンは、各地域の「うまいもの」との出会いを大切にしてきました。これまで出会った地域の「うまいもの」に、焼酎の里 霧島ファクトリーガーデンオリジナルのアレンジを加えています。ここ都城で様々な地域の味をお楽しみいただけます。

地域のうまいもの ～大分・佐賀編～

各地域の「うまいもの」を季節替わりでご提供いたします。

※夏・冬でメニュー内容変更予定

- いかしゅうまい（佐賀）
- 鶏めし（大分）
- 前菜２種盛り
- 日向夏のブラマンジェ
- お魚のコロッケ（佐賀）
- りゅうきゅう（大分）
- 季節のサラダ
- ドリンク
- かけ和え（佐賀）
- だんご汁（大分）
- 茶碗蒸し

￥1,800【税抜価格￥1,636】

SET DRINK

お好きなドリンクをお選びください。

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

※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。　※当店の白米、黒米は国産米を使用しています。　2021.06

4月～9月限定

冷や汁・チキン南蛮膳

冷や汁とチキン南蛮を一度に味わえる逸品。クセのないさっぱりとした鯛の身を使用した冷や汁がさわやかです。

・前菜
・冷や汁
・チキン南蛮
・白米
・ドリンク付き

¥1,320
【税抜価格¥1,200】

10月～3月限定

釜揚げうどん膳

のどごしの良い稲庭うどんを使用しています。サクッと揚げた天ぷらとの相性も抜群です。

・前菜
・釜揚げうどん
・天ぷら
・茶碗蒸し
・ドリンク付き

¥1,155
【税抜価格¥1,050】

SET DRINK

お好きなドリンクをお選びください。

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

※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。　※当店の白米、黒米は国産米を使用しています。　2020.10

グランドメニュー
Grand Menu

“焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン厳選 オリジナル定番メニュー”

地元食材を中心とした見た目も楽しめる料理。味わいとともに食を楽しむ空間。五感で満足いただけるくつろぎの時間をご提供したいと考えております。ひと手間ひと工夫を施した、焼酎の里 霧島ファクトリーガーデンのオリジナリティ溢れる料理をお楽しみください。

2020.10

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン特製

ブラックカレー

サラダ／ドリンク付き

宮崎県産牛スジと香味野菜をKIRISHIMA BEERのスタウトで煮込み、仕上げています。彩り豊かな野菜の甘みと、スタウト特有のほのかな苦みが特徴のカレーです。

¥1,400【税抜価格 ¥1,273】

メインのみ
¥1,190【税抜価格 ¥1,082】

数量限定

〈肉と焼酎のまち 都城〉

牛・豚・鶏 三種盛プレート

・前菜　・サラダ　・パンorライス＋味噌汁
・ドリンク付き

宮崎牛、きなこ豚、宮崎県産鶏を使用した『肉と焼酎のまち都城』ならではのお肉の盛り合わせを贅沢にお楽しみいただけます。

¥2,970【税抜価格 ¥2,700】

メインのみ
¥2,530【税抜価格 ¥ 2,300】

※食材の仕入れ状況により、数量限定とさせていただきます。　※お肉料理はオーブンロースト のため、提供までやや時間がかかります。

SET DRINK

お好きなドリンクをお選びください。

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

※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。　※当店の白米、黒米は国産米を使用しています。　2020.10

宮崎県産鶏
チキン南蛮

・前菜　・サラダ ・パンorライス
・ドリンク付き

南蛮酢に日向夏の果汁を加えた、
さっぱりとした味わいのチキン南蛮です。

¥1,100【税抜価格¥1,000】

メインのみ
¥935【税抜価格¥850】

宮崎県産鶏
黒酢あんかけ

・前菜　・サラダ ・パンorライス＋味噌汁
・ドリンク付き

宮崎県産鶏と色彩豊かな野菜に、オリジナルの
黒酢あんを絡めて仕上げました。
優しい味わいが特徴です。

¥1,200【税抜価格¥1,091】

メインのみ
¥1,020【税抜価格¥927】

SEASONAL PASTA

季節のパスタ（サラダ/ドリンク付き）

季節折々の旬な食材を使用したオリジナルパスタ。
季節ごとにソースや具材が変わります。
※詳細はスタッフにお尋ねください。

¥1,100【税抜価格¥1,000】

SET DRINK

お好きなドリンクをお選びください。

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

※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。　※当店の白米、黒米は国産米を使用しています。　2020.10

季節の天ぷら
～琥珀色の衣を着せて～

・前菜　・サラダ　・パンorライス＋味噌汁
・ドリンク付き

衣は水の代わりにKIRISHIMA BEERのアンバーを使用することでビール中の炭酸が一気に蒸発し、サクサクの仕上がりに。
クセになる食感と季節折々の食材をお楽しみください。

￥1,320【税抜価格 ￥1,200】

メインのみ
￥1,122【税抜価格 ￥ 1,020】

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン特製ポキ丼
～マンゴーソース仕立て～

サラダ、ドリンク付き

まるでハワイのようなムードを織りなす南国 宮崎県。ハワイ伝統「ポキ」を、香ばしい醤油と爽やかなマンゴーソースで、オリジナルの味わいに仕上げました。

￥1,320【税抜価格 ￥1,200】

メインのみ
￥1,122【税抜価格 ￥1,020】

宮崎県産牛ホロホロビール煮込み
前菜、サラダ、パンorライス、ドリンク付き

宮崎県産牛の牛バラ肉と香味野菜をKIRISHIMA BEER スタウトに12時間浸漬させた後、デミグラスソースと合わせて柔らかく煮込んだ贅沢な逸品です。

￥1,760【税抜価格 ￥1,600】

メインのみ
￥1,496【税抜価格 ￥1,360】

SET DRINK
お好きなドリンクをお選びください。

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

※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。　※当店の白米、黒米は国産米を使用しています。　2020.10

宮崎ブランド

きなこ豚のコンフィ

・前菜　・サラダ　・パンorライス・ドリンク付き

きなこ豚肩ロースを低温で約5時間、ゆっくりと火を入れ、旨味をギュッと閉じ込めました。

¥1,500【税抜価格 ¥1,364】

メインのみ
¥1,275【税抜価格 ¥1,159】

宮崎ブランド

きなこ豚ロースのカツとじ

・前菜　・サラダ　・パンorライス＋味噌汁
・茶碗蒸し　・ドリンク付き

きなこ豚ロースを卵でふんわりととじました。出汁がしっかり染み込んだカツとふわふわの卵の相性が抜群です。

¥1,350【税抜価格 ¥1,227】

メインのみ
¥1,148【税抜価格 ¥1,044】

お子様セット

・メインプレート　・スープ
・ドリンク（オレンジorアップル）

¥770【税抜価格 ¥700】

小学生までのお子様限定メニューです。

SET DRINK

お好きなドリンクをお選びください。

- ・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
- ・烏龍茶

SIDE MENU

※プチデザートはお食事された方限定です。

本日のスープ
※内容は日替わりです。
¥220【税抜価格 ¥200】

プチデザート
※内容は日替わりです。
¥220【税抜価格 ¥200】

バニラアイスの
ミックスベリーソース
¥550【税抜価格 ¥500】

パン単品
¥220【税抜価格 ¥200】

白米／黒米
¥220【税抜価格 ¥200】

※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。　※当店の白米、黒米は国産米を使用しています。　2020.10

マリアージュメニュー
Mariage Menu
～食×KIRISHIMA BEER～

九州の南、霧島山をのぞむ都城のシラス台地。
その自然が長い、長い、時間をかけて磨いた清冽な地下水
「霧島裂罅水」と選りすぐりの原料、そして焼酎づくりで育んだ
知恵と工夫が出会い、KIRISHIMA BEER は生まれました。
原料であるホップや麦芽、醸造方法の違いが生み出す
多様な味わいの「 KIRISHIMA BEER 」と、豊かな自然から
生まれる食材とのハーモニーをお楽しみください。

RECOMMENDED PAIRING

「KIRISHIMA BEER」各種とそれぞれに相性の良いおつまみをご用意いたしました。
それぞれオススメのビールとのペアリングをお楽しみください。

ペアリングセット

ピルスナー 黒瀬ぶりのお造り

ペールエール 佐土原ナスの香味ダレ

アンバー きなこ豚 KIRISHIMA BEER煮

スタウト ドライフルーツとクリームチーズ 観音池ポークの生ハム

日向夏【発泡酒】 ブラマンジェ "日向夏のソース"

¥2,200【税抜価格 ¥2,000】

おつまみ5種
¥1,100【税抜価格 ¥1,000】

KIRISHIMA BEER５種 120ml×５
¥1,100【税抜価格 ¥1,000】

黒麹とり天

宮崎県産鶏を霧島黒麹に漬け込み天ぷらにしました。お好みでねぎポン酢をかけてお召し上がりください。

〔オススメペアリング〕 ピルスナー
¥500【税抜価格 ¥455】

黄金千貫とカマンベールチーズのアヒージョ

焼酎の原料であるさつまいも（黄金千貫）とカマンベールチーズのアヒージョです。（バケット付き）

〔オススメペアリング〕 ペールエール
¥700【税抜価格 ¥636】

四川風スパイシー蒸し鶏

宮崎県産鶏を低温調理することでやわらかく、しっとりとした食感に。四川風のスパイシーな味付けにしました。

〔オススメペアリング〕 ピルスナー アンバー
¥500【税抜価格 ¥455】

発酵ポテトサラダ ~鯖の燻製をのせて~

"霧島黒麹とサワークリーム"２種の発酵食品を加えた「発酵ポテサラ」に桜のチップで燻製したスモーキーな鯖をトッピングしました。

〔オススメペアリング〕 スタウト
¥500【税抜価格 ¥455】

ドライフルーツとクリームチーズ観音池ポークの生ハム巻き

都城のブランドポーク"観音池ポーク"の生ハムを使用。チーズのコク、ドライフルーツの甘味、生ハムの塩味の相性が楽しめます。

〔オススメペアリング〕 スタウト 日向夏
¥700【税抜価格 ¥636】

ソーセージ盛り合わせ

ソーセージをパリッとなるように仕上げました。お好みでマスタードをつけてお召し上がりください。

〔オススメペアリング〕 ピルスナー ペールエール
¥990【税抜価格 ¥900】

※単品ビールは別途料金が発生します。 日向夏 は発泡酒です。ドリンクメニュー表をご覧ください。

2020.10