



霧の蔵

# あったか

# ブッフェ

発酵で  
おいしく、  
ヘルシー!

2022

2.5  
SAT

2.27  
SUN

予約制

お早めのご予約を  
お願いいたします。

感染症対策  
実施中

17:30~21:00【L.O.20:30】

焼酎造りに欠かせない「麹」は、旨味を引き出す酵素の宝庫です。伝統の発酵調味料でもある「麹」の魅力を引き出し、ひと手間加え、ヘルシー、おいしさだけでなく、見た目も「キレイ」にこだわったこの期間だけの特別フェアです。

## カラダグッドミヤザキ スペシャルコラボ!

みやざきブランド推進本部による県産食材の「健康」に着目した取組。  
栄養機能に富んだ県産食材の魅力を霧の蔵“発酵”あったかブッフェで味わえます。  
2月12日(土)~14日(月)の3日間限定でご来場いただいたお客様にビタミンC、Eが豊富な完熟きんかん「たまたま」をプレゼントします。



## 約50種の食べ放題&飲み放題! (2時間制)

料金プラン  
Price

アルコール飲み放題・  
食べ放題プラン

(KIRISHIMA BEER/焼酎/ソフトドリンク/他)

大人: ¥4,000 (税込)

オプションプラン

(完結餅3種/新商品/厚揚げMELT/焼酎カクテル)  
※同団体内の皆様に適用されます。

対象料金+¥800 (税込)

中高生: ¥2,100 (税込) 未就学児: ¥600 (税込)

※中高生以下はプランに関係なく同一料金です。

小学生: ¥1,100 (税込) 3歳児以下: 無料

ソフトドリンク飲み放題・食べ放題プラン 大人: ¥3,200 (税込)

月~木曜日のみ  
(祝日除く)

※20歳未満の方、ハンドルキーパーの方は、「ソフトドリンク飲み放題・食べ放題プラン」のみのご提供です。※同団体様でのアルコール飲み放題・食べ放題プラン、ソフトドリンク飲み放題・食べ放題プランの併用は可能です。※アルコール類は単品でのご注文も可能です。※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。※2022年2月5日(土)~2月27日(日)の夜のレストラン営業は、「霧の蔵」発酵あったかブッフェのみとなります。※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。※期間中、仕入れ状況によりご提供内容が変わることがございます。※当日のご予約の合計人数が10名様未満の際は、サービス内容が異なる場合がございます。ご了承ください。※前売り券はございません。料金は、当日お食事後に申し受けます。

KIRISHIMA  
FACTORY  
GARDEN



お問い合わせ・ご予約【受付時間】9:00~20:00

TEL 0986-21-8111

〒885-0093

宮崎県都城市志比田町5480

ディナー営業時間 17:30~21:00 (L.O.20:30)

※「霧の蔵」発酵あったかブッフェはディナータイム限定です。

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン [検索](#)

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



24時間WEB予約受付中!

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。