

Recommended Menu

発酵ブッフェメニュー

BEST 6



あったかmy鍋
ヘルシーな食材をふんだんに使用した“自分だけ”の鍋を好きにだけ味わえます。



サーモンと冬虫夏草のゼリー寄せ
サーモンや冬虫夏草などを素材としたヘルシーなゼリー寄せ。アンチョビソースをかけて仕上げております。



ローストビーフのピンチョス
醤油油で味付けしたローストビーフをバケットに乗せた、食感まで楽しめるお料理です。

発酵で、
おいしく、
ヘルシーに



発酵黒エビチリソース
イカ墨を使用した一風変わったエビチリ。ほのかな辛みが特長です。



炙り明太ぬか漬け大根
ぬか漬けにした大根と明太子の組み合わせが抜群の一品。



さつま芋はさみ揚げ
エビのすり身をさつま芋で挟み、サクッと仕上げました。



発酵鍋
きりたんぼ鍋、黒瀬ぶりしゃぶしゃぶ、鴨鍋の3種類が食べ放題に。地域性溢れるお鍋とオリジナル発酵出汁の組み合わせをお楽しみいただけます。

※上記以外にも、オプションプランでしか堪能できないドリンクをご用意しております。
※同団体内の皆様に適用されます。 ※中高生以下はプランに関係なく同一料金です。

新商品登場!!

2月1日(火)発売予定の新商品をお楽しみいただけます。是非この機会にご堪能ください。



黒霧島MELT
黒霧島を10年以上長期熟成した黒霧島MELTをお楽しみいただけます。

大人 対象料金+ ¥800 (税込)

おとくなカレンダー

2022.2.5 SAT-2.27 SUN
17:30-21:00 (L.O.20:30)

2月 FEBRUARY

SUNDAY	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY
30	31	1	2	3	4	5
6	7 ノンアルデー	8 ノンアルデー	9 ノンアルデー	10 ノンアルデー	11	12 バレンタインデー
13 バレンタインデー	14 バレンタインデー	15 ノンアルデー	16 ノンアルデー	17 ノンアルデー	18	19
20	21 ノンアルデー	22 ノンアルデー	23	24 ノンアルデー	25	26
27 最終日	28	1	2	3	4	5

ノンアルデー
【月～木曜日(祝日除く)】

ソフトドリンク飲み放題・食べ放題プラン適用日
※同団体内で飲む方 飲み放題は1人1杯まで。 ※予約時に各人数をお伝えください。

バレンタインデー
【2/12(土)～2/14(月)】
上記3日間限定でオリジナルカクテルをご用意いたします。

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
- 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願っています
- 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。

buffet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日前までをお願いいたします。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。

