

霧の蔵 前菜ランチbuffe

4/27^{Wed}~5/8^{Sun}

ご利用時間60分

11:00~15:00 (L.O.14:00)

メイン料理は6品から1品セレクト。

前菜・スープ・ご飯・ソフトドリンクはbuffe形式でお楽しみいただけます。

基本料金

¥1,600
(税込)

選べるメイン料理

下記のメニューから
料理を一品選んでください。

+

前菜buffe
(前菜・スープ・ご飯)

+

ソフトドリンク飲み放題

¥200(税込)

選べるメイン料理



宮崎県産鶏 チキン南蛮

南蛮酢に日向夏果汁を加えた、
さっぱりとした味わいのチキン南蛮です。

アレルギー:卵、小麦

基本料金 +¥0

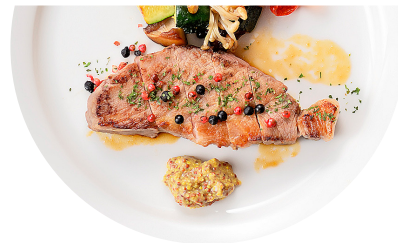


銀カレイの黒麹香草焼き
ポムソテー添え

銀カレイのうま味を黒麹で引き出しました。
ほろほろとした食感と香草の風味も合わせてお楽しみください。

アレルギー:乳、小麦

基本料金 +¥0



宮崎県産きなこ豚肩ロースの
コンフィ

低い温度でゆっくり加熱することで、うま味を閉じ込め
ジューシーな仕上がりのコンフィ。
きなこの旨味が口いっぱいに広がる贅沢な一品です。

アレルギー:乳

基本料金 +¥400(税込)



マグロの黒麹ソテーとカルパッチョ
～オニオンソースと葉わさび添え～

黒麹に漬け込んだマグロのカマをふっくらと焼いたソテーに
特製のソースをかけてお召し上がりください。

アレルギー:小麦

基本料金 +¥400(税込)



宮崎県産牛の
デミグラスソース煮込み

宮崎県産牛ばら肉をじっくりと柔らかくなるまで特製の
デミグラスソースで煮込みました。箸で切れるほど柔らかいお肉
をどうぞ楽しみください。

アレルギー:乳、小麦

基本料金 +¥900(税込)



鯛と有頭海老の黒麹潮煮

“和食調理人特製”霧の蔵ブルワリーの黒麹潮煮。
魚介類の旨味がたっぷりと染み出た出し汁は、
黒麹でさらにうま味が引き立ちます。

アレルギー:えび

基本料金 +¥900(税込)

その他お料理・デザート



数量限定

〈肉と焼酎のまち 都城〉
牛・豚・鶏3種盛りプレート

“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
ワンプレートでお楽しみいただけます。

¥2,530(税込)

ワンプレートで、2名～3名様でお楽しみいただけます。※お一人様から注文可

●お肉料理はすべてオープンローストの為、少々お時間を頂戴しております。
お時間に余裕をもってご注文いただくことをおすすめいたします。



お子様プレート+前菜buffe

対象年齢:小学生以下

ソフトドリンク飲み放題付き

特製のデミグラスソースをかけたハンバーグが
メインのプレートです。お子様にも
ご満足いただけます。

¥1,200(税込)

前菜buffeのみ

対象年齢:未就学児

ソフトドリンク飲み放題付き

※3歳以下のお子様は無料です。 ¥600(税込)



期間限定

黄金千貫の
ソフトクリーム

¥510(税込)



焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480

URL: //www.kirishima-fg.jp

2022.04