

KIRISHIMA FACTORY GARDEN



焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

- DINNER MENU -

提供時間

17:00-21:00
(L.O.20:30)



焼酎の里 体感カジュアルコース

当店イチ押しの料理を満遍なくお楽しみいただけるコースです。

《2名様からご利用いただけます》

MENU

- オードブル3種 -
- シーザーサラダ -
- カルパッチョ -
- フィッシュ&チップス -
- 《肉と焼酎のまち 都城》牛・豚・鶏三種盛りプレート -
- 鶏とさつまいもの炊き込みご飯 -
- さつまいもチーズケーキとさつまいもアイス -
- コーヒー -
(HOT/ICE)

当日
注文可

¥6,800～【税抜価格 ¥6,182】
※一人あたり ¥3,400【税抜価格 ¥3,091】

+¥1,500 アルコール飲み放題、+¥2,000 プレミアム飲み放題がお楽しみいただけます。

※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。 ※当店は国産米を使用しています。

2022.10



※写真は2名様分の盛り付け例です。

焼酎の里 BBQプレートコース

当店おすすめNo.1のBBQプレートを中心とした贅沢なコースです。

《2名様からご利用いただけます》

MENU

- オードブル3種 -
- シーザーサラダ -
- カルパッチョ -
- 魚介のアヒージョ -
- 焼酎の里 BBQプレート -
- ごはんもの -

(下記4種類の中から好きなものを1品お選びいただけます。)



①鶏とさつまいもの炊き込みご飯



②「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



③季節のパスタ



④「霧島黒麹」鯛茶漬

- さつまいもチーズケーキとさつまいもアイス -

- コーヒー -
(HOT/ICE)

当日
注文可

¥8,800~【税抜価格 ¥8,000】
※一人あたり ¥4,400【税抜価格 ¥4,000】

+¥1,500 アルコール飲み放題、+¥2,000 プレミアム飲み放題 がお楽しみいただけます。

※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。 ※当店は国産米を使用しています。

2022.10

※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。 ※当店は国産米を使用しています。

佐土原なすの オープン焼きと香味ダレ

宮崎県の伝統野菜「佐土原なす」を
贅沢に丸ごと1本使用して2種類の料理に仕上げました。

おすすめ
ペアリング

白霧島

¥880【税抜価格 ¥800】



発酵唐揚げ

宮崎県産の鶏肉をヨーグルトと「霧島黒麹」を混ぜ
一晩漬け込みました。

おすすめ
ペアリング

虎斑霧島

¥550【税抜価格 ¥500】



宮崎県産鶏のハツと さつまいものサラダ

新鮮な野菜とハツを一緒に。さつまいもチップスの
サクサク食感が楽しいサラダです。

おすすめ
ペアリング

霧島《宮崎限定》

¥820【税抜価格 ¥745】



コガネセンガン 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)

おすすめ
ペアリング

茜霧島

¥880【税抜価格 ¥800】



2022.10

※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。 ※当店は国産米を使用しています。

“肴”前菜メニュー

ビールや焼酎と相性ピッタリな前菜メニューです。



自家製レバーペーストとシャルキュトリー

生ハム、パテ・ド・カンパーニュ、ジャンボフランク、種鶏のグリエを盛り合わせにした贅沢な1皿。

手作りのレバーペーストと一緒にどうぞ。

※シャルキュトリーとは、調理工程にひと手間加えたお肉の総称。

おすすめ
ペアリング

黒霧島

¥1,500

【税抜価格 ¥1,364】



KIRISHIMA BEER ペアリングセット

KIRISHIMA BEER各種と相性の良いおつまみをご用意いたしました。

(KIRISHIMA BEER 5種 約120ml×5杯付き)

¥2,200

【税抜価格 ¥2,000】

料理のみ ¥1,100

【税抜価格 ¥1,000】



お刺身盛り合わせ

新鮮なお造りをオリジナルの醤油麴で。

おすすめ
ペアリング

白霧島

¥770

【税抜価格 ¥700】

サラダ

地元の食材を中心とした新鮮なサラダです。

シーザーサラダ

新鮮な野菜に、パリパリ食感のカダイフ、温泉玉子を乗せ満足感たっぷりのサラダです。

おすすめ
ペアリング

赤霧島

¥880【税抜価格 ¥800】



発酵ポテトサラダ ～鯖の燻製を乗せて～

「霧島黒麹」とサワークリームを使用したオリジナルポテトサラダに、桜のチップで燻製した鯖をトッピングしました。

おすすめ
ペアリング

霧島《宮崎限定》

¥500【税抜価格 ¥455】



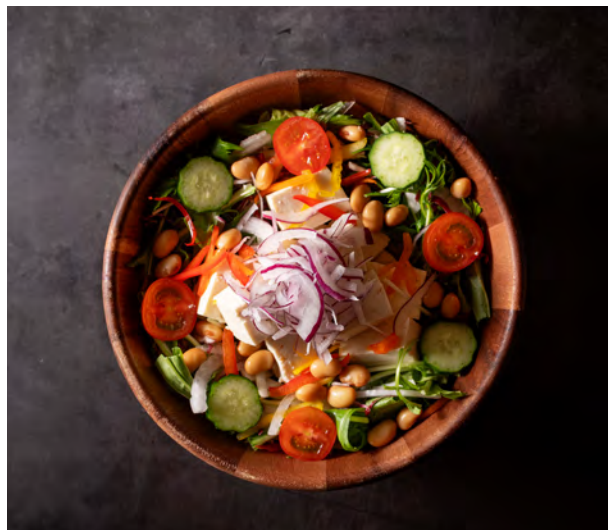
ミニトマトと麹漬け豆腐サラダ

「霧島黒麹」に一晚漬けた豆腐を使用したひと手間加えたサラダです。

おすすめ
ペアリング

白霧島

¥600【税抜価格 ¥545】



メイン料理

焼酎の里が誇るシェフが1つ1つ丁寧に仕上げた、
“ひと手間、ひと工夫”の光るメニューです。



《肉と焼酎のまち 都城》牛・豚・鶏三種盛りプレート

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です。

おすすめ
ペアリング

黒霧島

¥2,530

【税抜価格 ¥2,300】



マグロの炙りステーキ

強火で表面を焼き上げ、
外はこんがり、中はしっとりとした食感が味わえます。
黒酢と梅肉の2種類のソースをお好みで。

白霧島

¥1,320

【税抜価格 ¥1,200】



甘鯛のアクアパッツァ

甘鯛とムール貝を贅沢に使用したアクアパッツァ。
パンやバケットと一緒に食べるのがおすすめです。

おすすめ
ペアリング

白霧島

¥1,650

【税抜価格 ¥1,500】

宮崎県産種鶏の黒麹グリエ

「霧島黒麹」に一晩漬け込み旨味を凝縮させました。
種鶏特有のコリコリとした食感がクセになります。

おすすめ
ペアリング

黒霧島

¥770【税抜価格 ¥700】



宮崎ブランド きなこ豚のアンバー煮

宮崎ブランドきなこ豚を
「KIRISHIMA BEER AMBER(アンバー)」で
約5時間煮込み、トロトロの食感に仕上げました。

おすすめ
ペアリング

黒霧島EX

¥880【税抜価格 ¥800】



宮崎牛カツレツ～黒ビールの風味～

宮崎牛のカツレツに、
「KIRISHIMA BEER STOUT(スタウト)」を
使用した特製のソースをかけて仕上げました。
黒ビール特有のコク深い味わいです。

おすすめ
ペアリング

虎斑霧島

¥1,980【税抜価格 ¥1,800】



宮崎牛のタリアート 瞬間スモーク

焼いた牛肉を薄くカットし、桜のチップで燻製しました。
香りもお楽しみください。

おすすめ
ペアリング

黒霧島

¥1,980【税抜価格 ¥1,800】

アラカルトメニュー

定番メニューからこだわりのメニューまで幅広い1品料理をご用意いたしました。



フライドポテト

お子様から大人まで、定番のフライドポテトです。

おすすめ
ペアリング

白霧島

¥350【税抜価格 ¥318】



フィッシュ&チップス

衣に「KIRISHIMA BEER PILSNER(ピルスナー)」を加えて、サクサクでカリッとした食感に仕上げております。

おすすめ
ペアリング

赤霧島

¥440【税抜価格 ¥400】



宮崎県産鶏チキン南蛮 ～霧島の3色タルタル～

霧島焼酎定番の3色がタルタルソースに。
味の変化を楽しめるチキン南蛮です。

おすすめ
ペアリング

赤霧島

¥800【税抜価格 ¥727】



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。

おすすめ
ペアリング

黒霧島EX

¥990【税抜価格 ¥900】

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。

おすすめ
ペアリング

茜霧島

¥770【税抜価格 ¥700】



2022.10

※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。 ※当店は国産米を使用しています。



コガネセンガン
黄金千貫と
クリームチーズのコロッケ
～燻製タルタル～

焼酎の原料である黄金千貫を使用したコロッケ。
燻製したタルタルソースで香ばしさUP!

おすすめ
ペアリング

黒霧島

¥550【税抜価格 ¥500】

宮崎県産メヒカリの唐揚げ

宮崎県の郷土料理として有名なメヒカリの唐揚げ。
宮崎の味をお楽しみください。

おすすめ
ペアリング

霧島《宮崎限定》

¥660【税抜価格 ¥600】



宮崎県産鶏 黒麹とり天

宮崎県産鶏を「霧島黒麹」に一晩漬け込み、
天ぷらにしました。

おすすめ
ペアリング

黒霧島

¥500【税抜価格 ¥455】



魚介のアヒージョ

海老やホタテの旨味が溶け出した、魚介の風味が
特徴のアヒージョ。お酒のおつまみにピッタリです。

おすすめ
ペアリング

茜霧島

¥1,200【税抜価格 ¥1,091】



がねと蒸し野菜の 和風チーズフォンデュ

都城の郷土料理「がね」を、和風出汁で伸ばした
優しい味わいのチーズフォンデュにディップして
お楽しみください。

おすすめ
ペアリング

赤霧島

¥990【税抜価格 ¥900】



ごはんもの

メインとしても、シメの1品としてもおすすめの「ごはんもの」メニューです。



「霧島黒麹」鯛茶漬け

温かいご飯に「霧島黒麹」に漬け込んだ鯛の切り身を盛りました。
鯛のお出汁をかけてお召し上がりください。

おすすめ
ペアリング

白霧島

¥660

【税抜価格 ¥600】



都城産西岳米のおにぎり

和食調理人が1つ1つ丁寧に握ったおにぎりです。
※仕入れ状況により具材が異なります。

おすすめ
ペアリング

霧島《宮崎限定》

¥400

【税抜価格 ¥364】



宮崎ブランドきなこ豚の「霧島黒麹」 あっさり肉巻きおにぎり

レモン塩と「霧島黒麹」で味付けした肉巻きおにぎりを
小さくカットして食べやすいサイズに。

おすすめ
ペアリング

黒霧島

¥700

【税抜価格 ¥636】



「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

宮崎県産牛スジと香味野菜を
「KIRISHIMA BEER STOUT(スタウト)」で煮込み、
仕上げました。

おすすめ
ペアリング

黒霧島

¥1,320【税抜価格 ¥1,200】

ハーフサイズ ¥660【税抜価格 ¥600】

宮崎県産鶏とさつまいもの 炊き込みご飯

素朴で懐かしさを感じる味付けと蒸籠の香りが
特徴の炊き込みご飯です。

おすすめ
ペアリング

霧島《宮崎限定》

¥480【税抜価格 ¥436】



本日のパスタ

※詳細はスタッフにお尋ねください。

¥880【税抜価格 ¥800】



白米 … ¥220【税抜価格 ¥200】

バケット6切 … ¥110【税抜価格 ¥100】

黒米 … ¥220【税抜価格 ¥200】

本日のスープ … ¥220【税抜価格 ¥200】

パン2種 … ¥220【税抜価格 ¥200】

本日のお吸い物 … ¥220【税抜価格 ¥200】

お子様メニュー

1つ1つ手ごねで丁寧に仕上げたハンバーグをメインに、
使用食材にもこだわったお子様メニューです。



お子様贅沢セット 【対象】中学生以下のお客様

セットドリンク付き
(オレンジジュース or アップルジュース)

¥1,320

【税抜価格 ¥1,200】



お子様セット 【対象】小学生以下のお客様

セットドリンク付き
(オレンジジュース or アップルジュース)

¥770

【税抜価格 ¥700】

デザート

地元牧場のバニラソフトと 黒霧島MELT

地元牧場から仕入れたソフトクリームに
フルーツやバニラを思わせる心とらぐ香りが特徴の
黒霧島MELTを合わせて楽しむ大人なスイーツです。
※アルコールが含まれています。
未成年者や運転手の方はご遠慮ください。

¥600【税抜価格 ¥545】



コガネセンガン 黄金千貫ソフトクリーム

地元牧場から仕入れたソフトクリームに
サクサクに揚げた黄金千貫をトッピングしました。

おすすめ
ペアリング

赤霧島

¥500【税抜価格 ¥455】



フルーツグラタン

フルーツの酸味とほんのり温かい濃厚なクリーム
の組み合わせが絶妙な、フランスの家庭的デザート。

おすすめ
ペアリング

茜霧島

¥660【税抜価格 ¥600】



さつまいもチーズケーキと さつまいもアイス

全てが手作り!しっとり濃厚なチーズケーキと
甘さ控えめさつまいもアイスが互いを引き立てます。

おすすめ
ペアリング

赤霧島

¥440【税抜価格 ¥400】



バニラアイスとミックスベリー添え

スタンダードなバニラアイスに、
甘酸っぱいミックスベリーを贅沢にトッピングしました。

おすすめ
ペアリング

赤霧島

¥495【税抜価格 ¥450】



本日のデザート2種

※詳細はスタッフにお尋ねください。

¥330【税抜価格 ¥300】