

# 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)



※写真は2名様分の盛り付け例です。

## 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種類の中からお好きなものを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。



# 当店おすすめ BEST 7

「焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン レストラン」にきたら  
ぜひ味わっていただきたい、おすすめメニュー7選。

・イチオシ!

## 焼酎の里 BBQプレート

豪快な盛り付けで見た目のインパクト抜群!  
宮崎県産の牛・豚・鶏を中心とした、  
焼酎の里イチ押しのメニューです。

おすすめ  
ペアリング

黒霧島

¥3,600

【税抜価格 ¥3,273】



～発酵素材～

## 5種のピンチョス

焼酎づくりに欠かせない“発酵”の要素を  
ふんだんに取り入れました。

- ・炙り明太ぬか漬け大根
- ・根菜モザイク
- ・ガーリックシュリンプ
- ・砂肝ボン酢
- ・発酵ポテトサラダ～鯖の燻製を乗せて～

¥770【税抜価格 ¥700】



## 「霧の蔵ベーカリー」特製 ソーセージとアンチョビのピザ

「霧の蔵ベーカリー」が丹精込めて丁寧に仕上げた  
パン生地を使用した焼酎の里オリジナルのピザです。

おすすめ  
ペアリング

赤霧島

¥1,650【税抜価格 ¥1,500】

2022.10



## 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】



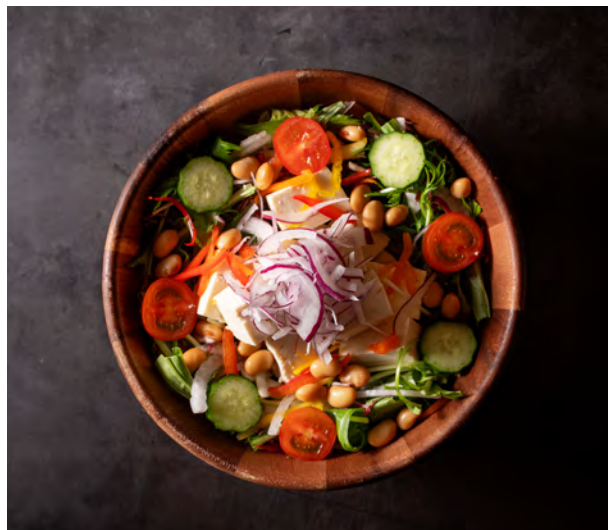
## ミニトマトと麹漬け豆腐サラダ

「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。  
香りも一緒にお楽しみください。

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います。

おすすめ  
ペアリング **赤霧島**

¥440【税抜価格 ¥400】

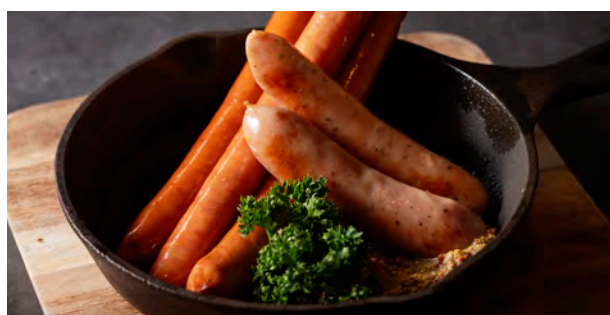


## 宮崎県産鶏チキン南蛮 ～霧島の3色タルタル～

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】







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 黒麴とり天

宮崎県産鶏を「霧島黒麴」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との  
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】