



トマトキムチ鍋

隠し味に甘酒とバターを使用し、ピリ辛かつコクのある味わいに仕上げております。



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」を使用したポテトサラダに燻製した鯖をトッピングしました。



サーモンのショーフロア

新鮮なサーモンをサワーcreamのソースでコーティングしました。

発酵で、
おいしく、
ヘルシーに



シーフードとニョッキのクリーム煮

ホワイトソースをベースに仕上げたこの時期ピッタリのあったか料理です。



発酵唐揚げ

宮崎産の鶏肉をヨーグルトと「霧島黒麹」を混ぜて一晩漬込みました。



宮崎県産鶏の塩麹コンフィ

宮崎産の鶏肉を塩麹に漬込み、低温でじっくりと火入れをしました。



オプション料理

ちょっと贅沢

お肉5種の盛り合わせプレート



数量限定 要予約 [一皿] 3,600円(税込) 約3~4名様分

牛・豚・鶏・ラム・鴨の5種類に、オリジナルの発酵調味料を添えた贅沢な1皿です。ぜひこの機会にご堪能ください。

※注文はお電話にて承ります。 ※前日までのご予約となります。

KIRISHIMA BEER



ピルスナー/ペールエール/アンバー/スタウト/日向夏/限定ビール
ブルワー渾身の限定醸造ビールが登場します！
乞うご期待！
※グラスでのご提供となります。

ピックアップ情報

おとくなカレンダー

2023.2.4 SAT - 2.26 SUN

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

2月 FEBRUARY

SUNDAY	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY
29	30	31	1	2	3	4
5	6 ノンアルデー	7 ノンアルデー	8 ノンアルデー	9 ノンアルデー	10	11
12	13 ノンアルデー	14 ノンアルデー	15 ノンアルデー	16 ノンアルデー	17	18
19	20 ノンアルデー	21 ノンアルデー	22 ノンアルデー	23	24	25
26 最終日	27	28	1	2	3	4

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

※同団体内でお酒を飲む方・飲まない方混在可能。※予約時に各人数をお伝えください。

POINT 01

空間をリニューアルしました！

明るく、落ち着いた空間へと
リニューアルいたしました。
あたたかい雰囲気の間と料理を
ゆったりとお楽しみいただけます。



POINT 02

KIRISHIMA CRAFT CORAが登場！

霧島酒造オリジナルの黒麹で造った
甘酒を使用した「KIRISHIMA CRAFT
CORA」が飲み放題で味わえます。



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

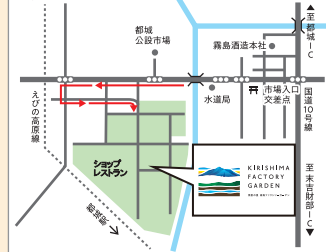
TEL 0986-21-8111

※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

アクセスマップ



※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、10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。