

2023年3月31日(金)までのご予約のお客様

KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN



焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

蔵元のおもてなし

霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし。
旅の思い出にどうぞ。

霧島

うまいもの膳

一、六五〇円

(税抜一、五〇〇円)



◆ 前菜四種

切干大根とみやだいず胡瓜の辛子和え
トマトとモツツアレラ日向夏ドレッシング
佐土原なす味噌ダレ
宮崎県産鶏手羽田舎煮

◆ お造り

串間産黒瀬ぶり

◆ メイン

宮崎県産鶏のチキン南蛮

◆ 蒸物

茶碗蒸し黒麹あんかけ

※夏季は冷製茶碗蒸しの黒麹あんかけになります。

◆ 御飯

黒米

◆ 汁物

味噌汁

◆ デザート

ブラマンジェ 宮崎県産日向夏

◆ 前菜四種

宮崎伝統野菜の佐土原なすなど
宮崎ならではのうまいものを木箱に凝縮

◆ デザート

◆ お造り

◆ 蒸物

霧島オリジナル塩麹「霧島黒麹」の
あんを添えて

◆ メイン

霧島オリジナル塩麹「霧島黒麹」で
旨味を引き出した宮崎の郷土料理

◆ 御飯

◆ 汁物

※写真はイメージです。季節・仕入状況により、お料理内容の一部が変わることがございます。

201910



KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN

後援の星 霧島ファクトリーガーデン

うまいもの発見ダイニング
霧の蔵ブルワリー

霧島酒造直営

ご予約・お問い合わせ先

TEL 0986-21-8111 / FAX 0986-21-8112

予約制です。3日前までにご予約ください。

霧島ファクトリーガーデン

検索

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480

メニュー・お部屋の詳細はホームページよりご確認ください。

蔵元のおもてなし

霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし。
旅の思い出にどうぞ。

霧島

うまいもの膳

二二二〇〇円

(税抜二、〇〇〇円)



◆ 前菜四種

切干大根とみやだいず胡瓜の辛子和え
トマトとモツツアレラ日向夏ドレッシング
佐土原なす味噌ダレ

宮崎県産鶏手羽田舎煮

串間産黒瀬ぶり

宮崎県産鶏のチキン南蛮

茶碗蒸し黒麹あんかけ

※夏季は冷製茶碗蒸しの黒麹あんかけになります。

◆ お造り
◆ メイン

◆ 替鉢

◆ 御飯

◆ 汁物

◆ デザート

九州産和牛肉の味噌煮込み

黒米

味噌汁

ブラマンジェ宮崎県産日向夏

◆ 前菜四種

宮崎伝統野菜の佐土原なすなど
宮崎ならではのうまいものを木箱に凝縮

◆ 替鉢

九州の味噌を使用し、
箸でほぐせるほど柔らかく煮込んだ一品

◆ 蒸物

霧島オリジナル塩麹「霧島黒麹」の
あんを添えて

◆ 御飯

◆ メイン

霧島オリジナル塩麹「霧島黒麹」で
旨味を引き出した宮崎の郷土料理

◆ デザート

◆ お造り

◆ 汁物

※写真はイメージです。季節・仕入状況により、お料理内容の一部が変わることがございます。

201910



KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN

後援の里 霧島ファクトリーガーデン

ご予約・お問い合わせ先

TEL 0986-21-8111 / FAX 0986-21-8112

うまいもの発見ダイニング
霧の蔵ブルワリー

霧島酒造直営

予約制です。3日前までにご予約ください。

霧島ファクトリーガーデン

検索

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480

メニュー・お部屋の詳細はホームページよりご確認ください。

蔵元のおもてなし

霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし。
旅の思い出にどうぞ。

霧島

うまいもの膳

二、七五〇円

(税抜二、五〇〇円)



◆ 前菜四種

切干大根とみやだいず胡瓜の辛子和え
トマトとモツツアレラ日向夏ドレッシング
佐土原なす味噌ダレ

宮崎県産鶏手羽田舎煮

串間産黒瀬ぶり

宮崎県産和牛サーロインステーキ

季節の野菜添え

茶碗蒸し黒麹あんかけ

◆ 蒸物

※夏季は冷製茶碗蒸しの黒麹あんかけになります。

◆ 替鉢

都城産きなこ豚の味噌煮込み

◆ 御飯

黒米

◆ 汁物

味噌汁

◆ デザート

ブラマンジェ宮崎県産日向夏

◆ 前菜四種

宮崎伝統野菜の佐土原なすなど
宮崎ならではのうまいものを木箱に凝縮

◆ 替鉢

九州の味噌を使用し、
箸でほぐせるほど柔らかく煮込んだ一品

◆ 蒸物

霧島オリジナル塩麹「霧島黒麹」の
あんを添えて

◆ 御飯

◆ メイン

霧島オリジナル塩麹「霧島黒麹」へりソースを絡めると肉のうまい味が引き立ち、さらに味わい深い

◆ デザート

◆ お造り

◆ 汁物

※写真はイメージです。季節・仕入状況によりお料理内容の一部が変わることがございます。

201910



KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN

後製の里 霧島ファクトリーガーデン

うまいもの発見ダイニング
霧の蔵ブルワリー

霧島酒造直営

ご予約・お問い合わせ先

TEL 0986-21-8111 / FAX 0986-21-8112

予約制です。3日前までにご予約ください。

霧島ファクトリーガーデン

検索

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480

メニュー・お部屋の詳細はホームページよりご確認ください。



霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし。旅の思い出にどうぞ。

霧の蔵のお料理

霧の蔵和洋会席

3,300円 (税抜き 3,000円)

※写真はイメージです

- | | |
|---------|-------------------------|
| ◆ オードブル | おまかせ2種 |
| ◆ お造り | 2種盛り 付野菜 |
| ◆ 煮物 | 茶碗蒸し ※夏季は冷製茶碗蒸しになります。 |
| ◆ 洋菜(魚) | カレイの黒麹蒸し 緑茶のソース |
| ◆ 洋菜(肉) | 宮崎県産牛サーロインステーキ黒麹焼き(70g) |
| | 黒麹の和風ソース ポテト・温野菜添え |
| ◆ 替鉢 | 宮崎県産鶏のチキン南蛮 生野菜 |
| ◆ お食事 | 黒米、みそ汁、香の物 |
| ◆ デザート | 季節の果物 |

※予約制です。3日前までにご予約ください。

※季節・仕入状況により、お料理内容の一部が変わることがございます。

※利用人数・滞在時間によって器が変わる場合がございます。

うまいもの発見ダイニング

 霧の蔵ブルワリー

霧島酒造直営

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480

TEL 0986-21-8111 FAX 0986-21-8112

2023年4月1日(土)以降のご予約のお客様

KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN



焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン



◆蔵元のおもてなし6品
豚バラ肉の霧島ビール煮込みなど
蔵元ならではのうまいものを木箱に凝縮

◆汁物

◆デザート
郷土料理 からいもねったぽ

◆メイン
霧島オリジナル塩麹「霧島黒麹」を使用
宮崎県産鶏肉本来の旨味を引き出しました

◆蒸物
霧島オリジナル塩麹
「霧島黒麹」の餡を添えて

◆御飯
もちもちとした食感の古代米
「黒米」を使用

霧の蔵ファクトリー
TEL(0986)21-8111

蔵元のおもてなし
霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし
旅の思い出にどうぞ

霧島 うまいもの膳

一、六五〇円
(税込)

◆蔵元のおもてなし6品

佐土原なすの香味ダレ

豚バラ肉の霧島ビール煮込み

切干大根とみやだいず

揚げ豆腐黒酢あんかけ

トマトの塩麹マリネ

鶏の炭火焼き

◆メイン 宮崎県産鶏の黒麹焼き

◆蒸物 茶碗蒸し黒麹あんかけ

※夏季は冷製茶碗蒸しの黒麹あんかけになります。

◆御飯 黒米

◆汁物 味噌汁

◆デザート からいもねったぽ

※宮崎県都城地方や鹿児島県の郷土料理。
餅粉に蒸したからいも(さつまいも)を
入れて練り上げました。



KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン



KIRINOKURA
BREWERY

お問い合わせ・ご予約

TEL 0986-21-8111 / FAX 0986-21-8112

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

検索

〒885-0093 宮崎県都城志比田町5480番地
予約制です。3日前までにご予約下さい。



◆蔵元のおもてなし6品
豚バラ肉の霧島ビール煮込みなど
蔵元ならではのうまいものを木箱に凝縮

◆汁物

◆デザート
郷土料理 からいもねったぽ

◆蒸物
霧島オリジナル塩麴「霧島黒麴」の餡を添えて

◆メイン
霧島オリジナル塩麴「霧島黒麴」を使用
都城産ブランドポーク「きなこ豚」本来の
旨味を引き出しました

◆替鉢
宮崎の郷土料理 チキン南蛮

◆御飯
もちもちとした食感の古代米
「黒米」を使用

蔵元のおもてなし
霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし
旅の思い出にどうぞ

霧島 うまいもの膳

◆蔵元のおもてなし6品

佐土原なすの香味ダレ

豚バラ肉の霧島ビール煮込み

切干大根とみやだいず

揚げ豆腐黒酢あんかけ

トマトの塩麴マリネ

鶏の炭火焼き

◆替鉢 チキン南蛮

◆メイン 都城産きなこ豚のコンフィ

◆蒸物 茶碗蒸し黒麴あんかけ

※夏季は冷製茶碗蒸しの黒麴あんかけになります。

◆御飯 黒米

◆汁物 味噌汁

◆デザート からいもねったぽ

※宮崎県都城地方や鹿児島県の郷土料理。
餅粉に蒸したからいも(さつまいも)を
入れて練り上げました。



KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン



KIRINOKURA
BREWERY

お問い合わせ・ご予約

TEL 0986-21-8111 / FAX 0986-21-8112

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

検索

〒885-0093 宮崎県都城志比田町5480番地
予約制です。3日前までにご予約下さい。



蔵元のおもてなし
霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし
旅の思い出にどうぞ

霧島

うまいもの膳

二、七五〇円
(税込)

◆蔵元のおもてなし6品

佐土原なすの香味ダレ

豚バラ肉の霧島ビール煮込み

切干大根とみやだいず

揚げ豆腐黒酢あんかけ

トマトの塩麹マリネ

鶏の炭火焼き

◆替鉢 チキン南蛮

◆メイン 宮崎県産牛のサーロインステーキ

◆蒸物 茶碗蒸し黒麹あんかけ

※夏季は冷製茶碗蒸しの黒麹あんかけになります。

◆御飯 黒米

◆汁物 味噌汁

◆デザート からいもねったぼ

※宮崎県都城地方や鹿児島県の郷土料理。
餅粉に蒸したからいも(さつまいも)を
入れて練り上げました。



KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン



KIRINOKURA
BREWERY

お問い合わせ・ご予約

TEL 0986-21-8111 / FAX 0986-21-8112

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

検索

〒885-0093 宮崎県都城志比田町5480番地
予約制です。3日前までにご予約下さい。



蔵元のおもてなし
霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし
旅の思い出にどうぞ

霧の蔵 和洋会席

宮崎県の郷土料理チキン南蛮、地元都城産の
きなこ豚や宮崎県産牛など宮崎のうまいものを
コースでお届け

三、三〇〇円
(税込)

《オードブル》 2種盛り

《お造り》 2種盛り

《煮物》 都城産きなこ豚の霧島ビール煮

《替鉢》 チキン南蛮

《メイン》 宮崎県産牛サーロインステーキ
季節の野菜

《蒸物》 茶碗蒸し黒麹あんかけ

※夏季は冷製茶碗蒸しの黒麹あんかけになります。

《お食事》 黒米・味噌汁・香の物

《デザート》 本日の果物

写真はイメージです。季節・仕入れにより、
お料理内容の一部が変わることがございます。



KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン



KIRINOKURA
BREWERY

お問い合わせ・ご予約

TEL 0986-21-8111 / FAX 0986-21-8112

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

検索

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480番地
予約制です。3日前までにご予約下さい。



蔵元のおもてなし
霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし
旅の思い出にどうぞ

霧の蔵 和洋会席

メインは、「第12回全国和牛能力共進会」にて
史上初4大会連続内閣総理大臣賞した宮崎牛※を、
上質なサーロインステーキにてお届け

五、五〇〇円

(税込)

《オードブル》 3種盛り

《吸物》 季節の吸物

《お造り》 3種盛り

《煮物》 都城産きなこ豚の霧島ビール煮

《洋菜》 銀カレイ香草焼き

《メイン》 宮崎牛サーロインステーキ

季節の野菜

《蒸物》 茶碗蒸し黒麹あんかけ

※夏季は冷製茶碗蒸しの黒麹あんかけになります。

《お食事》 炊き込みご飯・味噌汁・香の物

《デザート》 本日のデザート

※宮崎牛とは、宮崎県内で生産肥育された黒毛和種の
和牛のうち肉質等級4等級以上の牛肉
写真はイメージです。季節・仕入れにより、
お料理内容の一部が変わることがございます。



KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン



KIRINOKURA
BREWERY

お問い合わせ・ご予約

TEL 0986-21-8111 / FAX 0986-21-8112

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

検索

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480番地
予約制です。3日前までにご予約下さい。