

うまいもの膳

鶏の炭火焼き 卜 土原 げ イ V ラ肉 トの塩麹 豆 大根とみ の 演黒酢 な 为 の す B 霧島 宮崎県産 0 7 あ Þ 香 な リネ · 味 ダ だ ピリ W Z) 17 6 ず け ル 品品 煮込み 0 黒 麹

※夏季は冷製茶碗蒸しの黒麹あんかけになります。 物 茶碗蒸し黒麹

あ

W

かっ け

焼

デザ 1 1 味噌汁

※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。 みっ 6 7 B ね 9 たぼ





お問い合わせ・ご予約

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

〒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

0

もてなし

旅の思い出にどうぞ霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし



霧島

コ、二〇〇円のまいもの膳

鶏 土 の げ 元 7 一原な 炭火焼き ラ } 大根 豆 0 腐 肉 0 岩 塩麹 とみ 黒 0 す P 霧島 0 チキン南蛮 酢 7 香 あ Þ リネ 味ダ だ ピリ W かっ 7) 6 ず

※夏季は冷製茶碗蒸しの黒麹あんかけになります。

イ

都城産

きなこ

豚

のコンフィ

んか

飯 黒米

ート からいもね

※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。





お問い合わせ・ご予約

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

蔵

元

0

もてな

旅の思い出にどうぞ霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし



うまいもの 二、七五〇

鶏 豚 土 0 げ V 元 一原なす 炭 ラ 肉 } 大根、 豆 0 腐黒酢 火焼 の塩 岩 ٤ 0 b 3 麹 み 霧島 の香味ダ 7 あ Þ 7 だ IJ W ピ L カュ 1 ネ ۲ ي 6 ず け ル 煮込み

物

替

鉢

チキン南蛮

※夏季は冷製茶碗蒸しの黒麹あんかけになります。

飯

黒米

ž イ 茶碗蒸し黒麹 宮崎県産牛 0 あ サ 1 ん かっ 口 け イ ン

ステ 1 丰

デ ザ 1 物 } 味噌汁 カュ 6 ر ۸ B ね

9 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。





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

0)

旅の思い出にどうぞ霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし



《オードブル》 2種盛り

《お造り》

2種盛り

都城産 きなこ豚の霧島ビール煮

チキン南蛮

物》

季節の野菜 宮崎県産牛サーロインステーキ

《お食事》 《蒸物》 ※夏季は冷製茶碗蒸しの黒麹あんかけになります。 黒米・味噌汁・香の物 茶碗蒸し黒麹あんかけ きなこ豚や宮崎県産牛など宮崎のうまいものを

霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし

のおもでなり

KIRISHIMA FACTORY GARDEN

本日の果物









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

《お造り》 物》 季節の吸物

《オードブル》

3種盛り

銀カレイ香草焼き 都城産 きなこ豚の霧島ビール煮

季節の野菜 宮崎牛サーロインステーキ

※夏季は冷製茶碗蒸しの黒麹あんかけになります 物》 味噌汁・香の物 炊き込みご飯 茶碗蒸し黒麹あんかけ

和牛のうち、肉質等級4等級以上※宮崎牛とは、宮崎県内で生産師 写真はイメージです。季節・仕入 お料理内容の一部が変わることがご



本日のデザー



お問い合わせ・ご予約

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

霧島酒造ならではの創作料理のおもてなし

のおもてない