

# 霧の蔵 ランチbuffe

ご利用時間80分

11:00~15:00 (L.O.14:30)

最終入店時間14:00

メイン料理は6品から1品セレクト。  
前菜・スープ・ご飯・ソフトドリンクはbuffe形式でお楽しみいただけます。

基本料金

¥2,000  
(税込)

前菜buffe  
(前菜・スープ・ご飯・コーヒー他)

+

選べるメイン料理

下記のメニューから料理を品選んでください。  
メインの料理内容に応じて価格が異なります。

+

ソフトドリンク飲み放題

¥200(税込)

## 選べるメイン料理



### 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。

アレルギー:卵、小麦、乳 基本料金 **+¥0**



### 鯛と海老のポワレ ～香草風味～

鯛と海老をレモンバターと香草の香りで  
さっぱりした味わいに。

アレルギー:乳、小麦、エビ 基本料金 **+¥500**(税込)



### マグロのタタキ風とステーキ

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。ポンズと梅肉の2種類のソースをお好みで。

アレルギー:小麦 基本料金 **+¥500**(税込)



### 白身魚の黒酢あんかけ

白身魚にオリジナルのキノコの  
黒酢あんをかけて仕上げました。

アレルギー:小麦 基本料金 **+¥0**



### 宮崎ブランドきなこ豚の炊焼き ～さつまいもソース～

きなこ豚肩ロースを甘辛いタレに絡ませ、焼酎の原料である  
さつまいも(黄金千貫)のソースをかけて仕上げました。

アレルギー:小麦 基本料金 **+¥500**(税込)



### 宮崎牛のタリアータ

宮崎牛を塩とブラックペッパーで下味を付け、じっくりと火入れ  
して仕上げました。

アレルギー:小麦 基本料金 **+¥1,300**(税込)

## その他・オプション料理



数量限定

### 《肉と焼酎のまち 都城》 牛・豚・鶏3種盛りプレート

“肉と焼酎のまち都城”ならではの  
お肉の盛り合わせを贅沢に  
ワンプレートでお楽しみいただけます。

¥2,530(税込)

ワンプレートで、2名～3名様でお楽しみいただけます。※お一人様から注文可  
●お肉料理はすべてオープンローストの為、少々お時間を頂戴しております。  
お時間に余裕をもってご注文いただくことをおすすめいたします。



数量限定

### 宮崎牛・きなこ豚の合い挽きメンチカツ

宮崎牛と宮崎ブランドポークきなこ豚を使用した  
贅沢な合い挽き肉に「霧島黒麹」を練り込み、  
2種類の衣で仕上げたオリジナルメンチカツです。

¥1,275(税込)



### お子様プレート+前菜buffe

対象年齢:小学生以下  
ソフトドリンク飲み放題付き

特製のデミグラスソースをかけたハンバーグが  
メインのプレートです。

¥1,300(税込)

### 前菜buffeのみ

対象年齢:未就学児

ソフトドリンク飲み放題付き

※3歳以下のお子様は無料です。

¥800(税込)

KIRISHIMA  
FACTORY  
GARDEN



焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480 URL://www.kirishima-fg.jp

2023.04