

今年からSUZUKIRISHIMAが飲み放題に登場！  
計13種類の霧島焼酎をお楽しみいただけます。

## Recommendation

### おすすめの食べ合わせ

さつまもとキノコのアヒージョ  
や冷やしさつまもととクリーム  
チーズなど、洋風な味付けの料  
理と相性抜群です。



※料理及び飲料の内容や数量が変更となる可能性があります。

## KIRISHIMA BEER



限定醸造の2種類を含む計7種類の  
KIRISHIMA BEERをご用意しております。

※レギュラービールにあるKIRISHIMA 日向夏は発泡酒です。

要予約

## オプション料理

1日数量限定

### 霧の蔵骨付き スペアリブプレート (3~4人前)

旨味が凝縮された骨付きスペアリブを約800gをご用意!!  
圧倒的な存在感をお楽しみいただけます。また2名からでも  
お手軽に注文できるハーフサイズもご用意しております。

¥4,000(税込)

ハーフサイズ ¥2,000(税込)

※注文はお電話にて承ります。

## おすすめ料理

### 巨大セイロ蒸し

豚肉と野菜の焼酎蒸しが巨大セイロで登場！  
巨大なセイロで湯気の立つ様は迫力満点！



### 鶏黒胡椒焼き (★ライブキッチン)

霧の蔵ブルワリーの料理人が目の前で焼き上げる  
鶏肉はビールとの相性抜群です。



豚バラの塩麹漬けやさつまもと  
キノコのアヒージョなど  
焼酎やビールに合う料理も  
ご用意しております！



霧の蔵ビアガーデンをご自宅で。

## おうち de ビアガーデン

販売期間:2023年5月27日(土)~9月24日(日)

ビールや焼酎と相性ピッタリなお料理を贅沢に詰め込みました。  
家族や友人、恋人と一緒にご自宅でも「霧の蔵ビアガーデン」を  
お楽しみいただけます。

### 【TAKE OUTお渡し時間】

●11:00-14:30 ●17:30-19:30

※定休日あり

予約はこちら



### KIRISHIMA BEERで カンパイ！ オードブル (約2~3人前)

¥2,500(税込)

四川風蒸し鶏/枝豆/佐土原なす香味ダレ/  
ソーセージ/クリームチーズとミニトマト  
/豚肉のコンフィ/フライドポテト/海老の  
マリネ/鶏黒胡椒焼き



### 霧島焼酎で カンパイ！ オードブル (約2~3人前)

¥2,500(税込)

ハモと夏野菜麹和え/ポテトサラダと鯖の  
燻製/メヒカリの唐揚げ/佐土原なすの香  
味ダレ/豚ビール煮/くらげときゅうりの  
和え物/ツナサラダ/鶏唐揚げ

※完全予約制です。ご予約には十分にご注意ください。※お渡し後は、涼しい場所に保管し、速やかにお召し上がりください。※当日ご来店の際は、「焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン レストラン」カウンターまでお越しください。  
※仕入れ状況によりご提供内容が変更となる場合やご提供できない場合がございます。※お持ち帰り専用容器は電子レンジの使用ができません。

▼ビアガーデン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



車いす



会場内完全禁煙  
(屋外喫煙所あり)

■定休日

5月30日(火) / 6月6日(火) / 6月13日(火) / 6月20日(火) / 6月27日(火) / 7月4日(火) / 7月11日(火) / 7月18日(火) / 8月29日(火) / 9月12日(火) / 9月19日(火)

■注意事項

※人数確定のご連絡は2日前までお願いいたします。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。※17名を超える団体様につきましては、幹事様による入  
場管理(受付やまとめたご精算)のご協力をお願いいたします。※Web予約は前日の23時45分までとなります。当日のお問い合わせにつきましては、営業時間内にお電話にて  
承ります。※当日の集客状況により、プップ形式から室内営業(オーダー制)へサービス形態を変更する場合がございます。※2023年5月27日(土)~9月24日(日)の期間、夜の  
レストラン営業は、「霧の蔵ビアガーデン」のみの営業となります。※期間中、宴会をご希望されるお客様は別途承ります。

その他お問い合わせはこちら

【受付時間】9:00~20:00

TEL 0986-21-8111

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

