

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



魚介類のクリーム煮

白身魚と有頭海老、カキを濃厚なソースで仕上げました。

アレルギー: 乳、小麦、エビ

基本料金 +¥500(税込)



メカジキの黒麹焼き

霧島黒麹に漬け込んだメカジキを、
色鮮やかなオリジナルソースとお好みで。

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
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



豚バラビール煮込み

豚バラを「KIRISHIMA BEER AMBER (アンバー)」で約5時間
煮込み、トロトロの食感に仕上げました。

アレルギー: 小麦

基本料金 +¥500(税込)



宮崎牛のタリアータ

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

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。

¥1,410(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

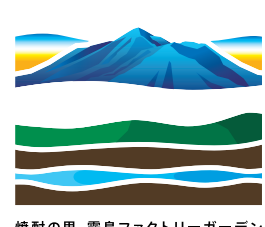
対象年齢: 未就学児

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

2023.09