



※写真はイメージです

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。

蔵元のおもてなし

霧島うまいものの膳

1,080円(税抜き 1,000円)

- | | |
|--------|-----------------------------|
| ◆ 焼物 | 霧島黒麹漬け鶏肉のグリル |
| ◆ 蒸物 | カレイの黒麹蒸し 緑茶のソース |
| ◆ サラダ | 宮崎県産地どれ野菜 |
| ◆ 御飯 | 黒米 |
| ◆ 汁物 | 味噌汁 |
| ◆ デザート | 霧の蔵ベーカリーのムラサキマサリ
パウンドケーキ |

※「ムラサキマサリ」は、「赤霧島」「吉助<赤>」の原料として使用されているサツマイモです。

※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。

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 宮崎県都市志比田町5480
 TEL 0986-21-8111 FAX 0986-21-8112



※写真はイメージです

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。

蔵元のおもてなし

霧島うまいもの膳

1,620円 (税抜き 1,500円)

- | | |
|--------|---|
| ◆ 焼物 | 霧島黒麹漬け鶏肉のグリル |
| ◆ 蒸物 | カレイの黒麹蒸し 緑茶のソース |
| ◆ 煮物 | 季節の煮物 |
| ◆ サラダ | 宮崎県産地どれ野菜 |
| ◆ 替鉢 | 冷やしよもぎうどん <small>※冬季は茶碗蒸しになります。</small> |
| ◆ 御飯 | 黒米 |
| ◆ 汁物 | 味噌汁 |
| ◆ デザート | 霧の蔵ベーカリーのムラサキマサリ
パウンドケーキ |

※「ムラサキマサリ」は、「赤霧島」「吉助<赤>」の原料として使用されているサツマイモです。

※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。

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