

写真はイメージです。季節・仕入れにより、お料理内容の一部が変わることがございます。



◆蔵元のおもてなし6品
鯖の麴焼きなど蔵元ならではの
うまいものを木箱に凝縮

◆デザート
郷土料理からいもねったぼ

◆蒸物
霧島焼酎で蒸しあげること
白身魚の味わいを引き出しました

◆御飯
もちもちとした食感の古代米
「黒米」を使用

◆メイン
霧島オリジナル塩麴「霧島黒麴」を使用
宮崎県産鶏肉本来の旨味を引き出しました

蔵元のおもてなし
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

霧島

うまいもの膳

二、二〇〇〇円
(税込)

◆蔵元のおもてなし6品

佐土原なすのみぞれ餡

さつま芋甘露煮・クリームチーズ

鶏の炭火焼き

湯葉

胡瓜とトマトの塩昆布和え

鯖の麴焼き

◆メイン 宮崎県産鶏の黒麴焼き

◆蒸物 白身魚の焼酎蒸し

◆お食事 黒米・味噌汁

◆デザート ※からいもねったぼ

※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。



KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン



KIRINOKURA
BREWERY

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。

◆デザート
郷土料理からいもねったぼ



◆蔵元のおもてなし6品
鯖の麴焼きなど蔵元ならではの
うまいものを木箱に凝縮



◆替鉢
宮崎の郷土料理チキン南蛮



◆汁物



◆メイン
霧島オリジナル塩麴「霧島黒麴」を使用
都城産ブランド豚「きなこ豚」本来
の旨味を引き出しました



◆蒸物
霧島焼酎で蒸しおげること
で白身魚の味わいを引き出しました



◆御飯
もちもちとした食感の古代米
「黒米」を使用



蔵元のおもてなし
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

霧島

うまいもの膳

二、七五〇円
(税込)

◆蔵元のおもてなし6品

佐土原なすのみぞれ餡

さつまいも甘露煮・クリームチーズ

鶏の炭火焼き

湯葉

胡瓜とトマトの塩昆布和え

鯖の麴焼き

◆替鉢 チキン南蛮

◆メイン きなこ豚肩ロース黒麴焼き

◆蒸物 白身魚の焼酎蒸し

◆お食事 黒米・味噌汁

◆デザート ※からいもねったぼ

※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。



KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN
焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン



KIRINOKURA
BREWERY

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。



◆デザート
郷土料理からいもねったぼ

◆蔵元のおもてなし6品
鯖の麴焼きなど蔵元ならではの
うまいものを木箱に凝縮

◆替鉢
宮崎の郷土料理チキン南蛮

◆メイン
霧島オリジナル塩麹「霧島黒麹」を特製ソースに使用
宮崎県産牛の旨味をさらに引き立てます

◆汁物

◆蒸物
霧島焼酎で蒸しあげること
白身魚の味わいを引き出しました

◆御飯
もちもちとした食感の古代米
「黒米」を使用

写真のメインメニューは、写真の仕入れにより、お料理内容の一部が変わることがあります。

蔵元のおもてなし
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

霧島

うまいもの膳

三、三〇〇円
(税込)

- ◆蔵元のおもてなし6品
佐土原なすのみぞれ餡
さつま芋甘露煮・クリームチーズ
鶏の炭火焼き
湯葉
胡瓜とトマトの塩昆布和え
鯖の麴焼き
- ◆替鉢 チキン南蛮
- ◆メイン 宮崎県産牛のサーロインステーキ
- ◆蒸物 白身魚の焼酎蒸し
- ◆お食事 黒米・味噌汁
- ◆デザート ※からいもねったぼ

※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。



KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN
焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン



KIRINOKURA
BREWERY

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。