

Hors d'oeuvre Menu



霧の蔵和洋オードブル“華” (約3~4人前)

※要予約(4日前までのご予約)

少人数の集まりや晩御飯のおかず、お酒のおつまみなどシーンを選ばず気軽にお楽しみいただけるオードブルです。

【料理内容】アンガス牛/海老とホタテのガーリックソテー/野菜とシーフードのマリネ/チキン南蛮/ソーセージ/鶏の炭火焼き/「インカのめざめ」ジャーマンポテト

¥5,000 【税抜価格 ¥4,630】



霧の蔵和洋オードブル“雅” (約6~8人前)

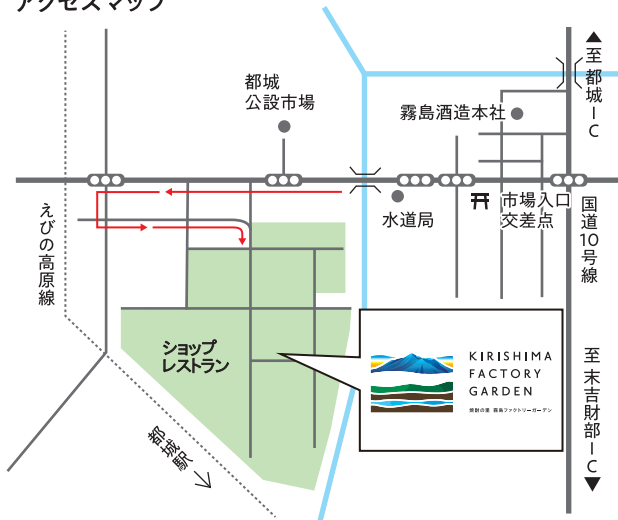
※要予約(4日前までのご予約)

肉と焼酎のまち“都城”ならではの、お肉を中心としたボリューム満点のオードブル。パーティーやお祝いごとなどで、和洋を織り交ぜたバラエティーに富んだ、様々な味わいをお楽しみいただけます。

【料理内容】アンガス牛/カレイのフリット/トマトとモツァレラ/合鴨ロースト/きなこ豚のビール煮/海老のガーリックソテー/甘鯛のウニ焼き/手羽のスパイス焼き/チキン南蛮/ピンチョス/千段巻き

¥13,000 【税抜価格 ¥12,037】

アクセスマップ



- 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。
- 当日のキャンセルはキャンセル料をいただく場合がございます。あらかじめご了承ください。
- 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。
- ご予約商品は、店舗でのお渡しとなります。お支払いは店頭にて承ります。(配達行っておりません。)
- お渡し後は、涼しい場所に保管し、速やかに召し上がりください。
- お持ち帰り専用容器は電子レンジの使用ができません。温める際は別の容器に移し替えて温めてください。
- 1組様あたり10品以上の場合は前日までに電話にてお問い合わせください。大口予約の場合、お受けできない場合がございます。
- 一部の料理は、完全予約制です。ご予約には十分にご注意ください。
- 個人情報の取り扱い、霧島酒造個人情報保護方針をご覧ください。

【TAKE OUTお渡し時間】

- 11:00-14:30(当日注文:11:00まで)
- 17:30-19:30(当日注文:14:30まで)

【お問い合わせ】

TEL:0986-21-8111
時間:9:00-20:00

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

URL: <https://www.kirishima-fg.jp>

〒885-0093 宮崎県都城市志比田町5480番地

24時間WEB予約受付中!



TAKE OUT MENU



「焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン レストラン」では、『日常の暮らしにくつろぎの提供』を目指し、ガーデン内やおうち時間など、様々なシーンでご利用いただけるテイクアウトメニューをご用意しております。健康を気遣い、見た目の彩りも鮮やかな、地元の食材を使用したお料理をぜひお楽しみください。



KIRISHIMA
FACTORY
GARDEN

焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン

Grand Menu



〈肉と焼酎のまち 都城〉 牛・豚・鶏三種の盛り合わせ

宮崎牛、きなこ豚、宮崎県産鶏を使用した「肉と焼酎のまち都城」ならではの肉の盛り合わせを贅沢にお楽しみいただけます。

¥ 2,750 【税抜価格 ¥ 2,546】



宮崎県産鶏 チキン南蛮

南蛮酢に日向夏の果汁を加えた、さっぱりとした味わいのチキン南蛮です。

¥ 950 【税抜価格 ¥ 880】



宮崎ブランド きなこ豚のコンフィ

きなこ豚肩ロースを低温で約5時間、ゆっくりと火を入れ、旨味をギュッと閉じ込めました。

¥ 1,120 【税抜価格 ¥ 1,037】



宮崎県産鶏 黒酢あんかけ

宮崎県産鶏と色彩鮮やかな野菜に、オリジナルの黒酢あんを絡めて仕上げました。優しい味わいが特徴です。

¥ 950 【税抜価格 ¥ 880】



宮崎県産牛 ホロホロビール煮込み

宮崎県産牛の牛バラ肉と香味野菜をKIRISHIMA BEERのスタウトに12時間浸漬させた後、デミグラスソースと合わせて柔らかく煮込んだ贅沢な逸品です。

¥ 1,700 【税抜価格 ¥ 1,574】



焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン 特製ブラックカレー

宮崎県産牛スジと香味野菜をKIRISHIMA BEERのスタウトで煮込み、仕上げています。野菜の甘みと、スタウト特有のほのかな苦みが特徴です。

¥ 1,180 【税抜価格 ¥ 1,093】



焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン 特製ポキ丼 ～マンゴーソース仕立て～

ハワイ伝統の「ポキ」を、香ばしい醤油と爽やかなマンゴーソースで、オリジナルの味わいに仕上げました。

※季節によってご提供できない場合がございます。

¥ 1,150 【税抜価格 ¥ 1,065】

Salad Bowl



黒瀬ふりと 彩り野菜のサラダボウル

新鮮な野菜に、宮崎県産黒瀬ふりをトッピング。ふりの良質なタンパク質、EPAやDHAも一緒に摂取できるサラダです。

※季節によってご提供できない場合がございます。

¥ 1,060 【税抜価格 ¥ 981】



チキンと 彩り野菜のサラダボウル

新鮮な野菜に鶏肉をトッピング。必要な栄養素がバランス良く摂取できるサラダです。

¥ 980 【税抜価格 ¥ 907】



宮崎県産牛と 彩り野菜のサラダボウル

新鮮な野菜に、宮崎県産牛をトッピング。健康を意識しつつお肉を楽しめるサラダです。

¥ 1,350 【税抜価格 ¥ 1,250】



大豆と 彩り野菜のベジタリアン サラダボウル

新鮮な野菜に大豆をトッピング。「おいしくキレイ」に楽しめるサラダです。

¥ 920 【税抜価格 ¥ 852】

Mariage Menu



おつまみ5種セット

KIRISHIMA BEER各種とそれぞれに相性の良いおつまみのセットです。
※季節によってご提供できない場合がございます。

¥ 1,130 【税抜価格 ¥ 1,046】

おつまみ5種セットの おすすめペアリング



×
ピルスナー



×
黒瀬ふりのお造り



×
ペールエール



×
佐土原ナスの香味ダレ



×
アンバー



×
きなこ豚
KIRISHIMA BEER煮



×
スタウト



×
ドライフルーツと
クリームチーズ
観音池ポークの生ハム



×
日向夏
【発泡酒】



×
ブラマンジェ
"日向夏のソース"
※単品ビールは別売です。



発酵ポテトサラダ ～鯖の燻製をのせて～

霧島黒麹とサワークリーム2種の発酵食品を加えたポテトサラダに桜のチップで燻製した鯖をトッピングしました。

¥ 550 【税抜価格 ¥ 509】



黒麹とり天

宮崎県産鶏を霧島黒麹に漬け込み天ぷらにしました。お好みでねぎポン酢をかけてお召し上がりください。

¥ 550 【税抜価格 ¥ 509】



四川風スパイシー蒸し鶏

宮崎県産鶏を低温調理することでやわらかく、しっとりとした食感に。四川風のスパイシーな味付けにしました。

¥ 550 【税抜価格 ¥ 509】

飲酒は20歳から。飲酒は適量を。飲酒運転は、法律で禁じられています。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。