車・専属ブランド地鶏

神楽とり

※商標登録済み
第6213544号

天然記念物「地頭鶏（じとっこ）」の
血統を継ぐ
幻の地鶏「神楽とり」

您可以掃碼查看
中文菜單

FREE WiFi
SSID：Rakuten-Casa-20E6E
PW：ET42Z4JM

YOU CAN SCAN FOR
ENGLISH MENU

神楽とり コース

お一人様　四、三〇〇円（四七三〇円）

大根サラダ
手づくり豆富
神楽とりたたき
神楽とり炭火焼
串焼二種
神楽とり逸品
チキン南蛮
極上親子丼
香の物
甘味

親鶏 コース

お一人様　三、八〇〇円（四、一八〇円）

大根サラダ
手づくり豆富
親鶏たたき
親鶏もも焼き
串焼二種
季節の逸品
チキン南蛮
冷汁
香の物
甘味

水炊きコース

お一人様　四、三〇〇円（四七三〇円）

大根サラダ
手づくり豆富
神楽とりたたき
神楽とり逸品
水炊き
雑炊／中華麺
甘味

鍋・単品

・水炊き
一人前　各三、〇〇〇円（三、三〇〇円）

【追加】

◆水炊き肉	一、五〇〇円（一、六五〇円）
◆中華麺	三〇〇円（三三〇円）
◆うどん	三〇〇円（三三〇円）
◆野菜盛り合せ	六〇〇円（六六〇円）
◆追い出汁	五〇〇円（五五〇円）
◆雑炊	四五〇円（四九五円）
◆お餅	三六〇円（三九六円）
◆つくね	二八〇円（三〇八円）
◆豆富	二八〇円（三〇八円）
◆玉子	一〇〇円（一一〇円）

※本体価格（税込み価格）です。

宮崎名物

神楽とり 炭火焼

数量限定 売り切れ御免の逸品です。

ミックス焼き

一、六〇〇円（一、七六〇円）
（小）一、一二〇円（一、二三二円）

車が改良・開発したオリジナルブランド地鶏を使用。
もも・むね肉が一度にお楽しみいただけ、
まさに一石二鳥です。

親鶏 炭火焼

もも焼き

一、〇〇〇円（一、一〇〇円）
（小）七〇〇円（七七〇円）

神楽とりに比べ力強い歯ごたえが特徴。
初めてお召し上がりになる方は
非常に硬く感じるかもしれませんが、
噛めば噛むほど溢れる旨味がやみつきになる
宮崎の名物料理です。

【たたき】

親鶏（おやどり）　八〇〇円（八八〇円）
（小）五六〇円（六一六円）

炭火で炙った細切り肉にネギと生姜がたっぷり。
特製ぽん酢ダレとよく混ぜてお召し上がりください。

当店のたたき、刺身は、酸性水装置により徹底した殺菌処理を行っております。

【鶏刺身】

※免疫力が安定しない病中・病後の方、妊娠中の方、十三歳未満のお子様は、刺身類のご飲食はお止めください。

五種盛り（親鶏のもも、親鶏のむね、若鶏の砂ずり、きも、心臓）　二、三〇〇円（二、五三〇円）

二種盛り（親鶏のもも、親鶏のむね）　一、五〇〇円（一、六五〇円）

肝刺し（若鶏のきも）　八〇〇円（八八〇円）

※本体価格（税込み価格）です。

炭火焼

※一本よりご注文を承ります。

『国産鶏串焼き』

丸つくね	二八〇円（三〇八円）
ねぎま	二五〇円（二七五円）
しんぞう	二〇〇円（二二〇円）
心のこり	二六〇円（二八六円）
砂ずり	二三〇円（二五三円）
砂ずりのえんがわ	二五〇円（二七五円）
せせり	二〇〇円（二二〇円）
せせりおろしポン酢	二五〇円（二七五円）
きも（レバー）	二六〇円（二八六円）
ささみ（わさび／梅肉）	各二三〇円（二五三円）
手羽先	二八〇円（三〇八円）
つくねチーズ	三〇〇円（三三〇円）

定められた厳格な審査規定を満たし、炭火焼の知識・技能を
認定された職人のみに与えられる称号「焼師」。
焼師が秘伝の塩と備長炭で焼き上げた、
様々な部位を是非食べ比べてみてください。

『バラ焼き』

親鶏かわ	四五〇円（四九五円）
親鶏ヒップ	四五〇円（四九五円）
ハラミ	五〇〇円（五五〇円）

『野菜焼き』

しいたけ	五八〇円（六三八円）
エリンギ	五〇〇円（五五〇円）
白ねぎ（自家製味噌添え）	四〇〇円（四四〇円）
長芋	四〇〇円（四四〇円）

※その他、旬のお野菜もございます。
別紙メニューを御覧下さい。

※本体価格（税込み価格）です。

『逸品』

極 肝煮（きもに）（売り切れ御免の一品） 五〇〇円（五五〇円）
（小）三五〇円（三八五円）

極 鶏とアボカドのわさび醤油 六八〇円（七四八円）

鶏ホルモン 五〇〇円（五五〇円）

濃厚たまご焼き 五〇〇円（五五〇円）

チャンジャとクリームチーズのピリ辛和え 五六〇円（六一六円）

鶏ユッケ 八〇〇円（八八〇円）

『揚げ物』

極 とり天 七〇〇円（七七〇円）

極 鶏とチーズの大葉巻き 四八〇円（五二八円）

極 チキン南蛮（日南鶏使用） 七〇〇円（七七〇円）
（小）四八〇円（五二八円）

鶏塩唐揚げ 六八〇円（七四八円）

カマンベールチーズフライ 六八〇円（七四八円）

『手づくり豆富』

冷たい手作り豆富

毎朝お店で手作り致しております。

五八〇円（六三八円）
（小）四〇〇円（四四〇円）

温かい出来立て豆富

七五〇円（八二五円）

ご注文毎にお作りするため、十五分程度お時間を頂戴致します。

おすすめの三つの味わい方

一、ひとくち目はそのままで豆富の濃厚な味わいを。
二、卓上の塩をひとつまみ振りかけ甘みを堪能。
三、冷たい豆富は専用の出汁をかけ薬味とともに。

北海道産大豆使用

北海道十勝地方の肥沃な大地で栽培される銘柄大豆「トヨマサリ」を使用。濃厚な大豆の甘みとコクが活きる風味豊かな味わいをお楽しみ下さい。

※画像はイメージです。

『野菜もの』

大根と揚げじゃこのサラダ	六〇〇円（六六〇円） （小）四二〇円（四六二円）
鶏と水菜のサラダ	六五〇円（七一五円） （小）四六〇円（五〇六円）
長芋のごろっとサラダ	六五〇円（七一五円） （小）四六〇円（五〇六円）
たたききゅうり	五〇〇円（五五〇円）
漬物盛り合せ	四八〇円（五二八円）
酢キャベツ	二八〇円（三〇八円）
大根おろし	二八〇円（三〇八円）

※本体価格（税込み価格）です。

『親子丼』

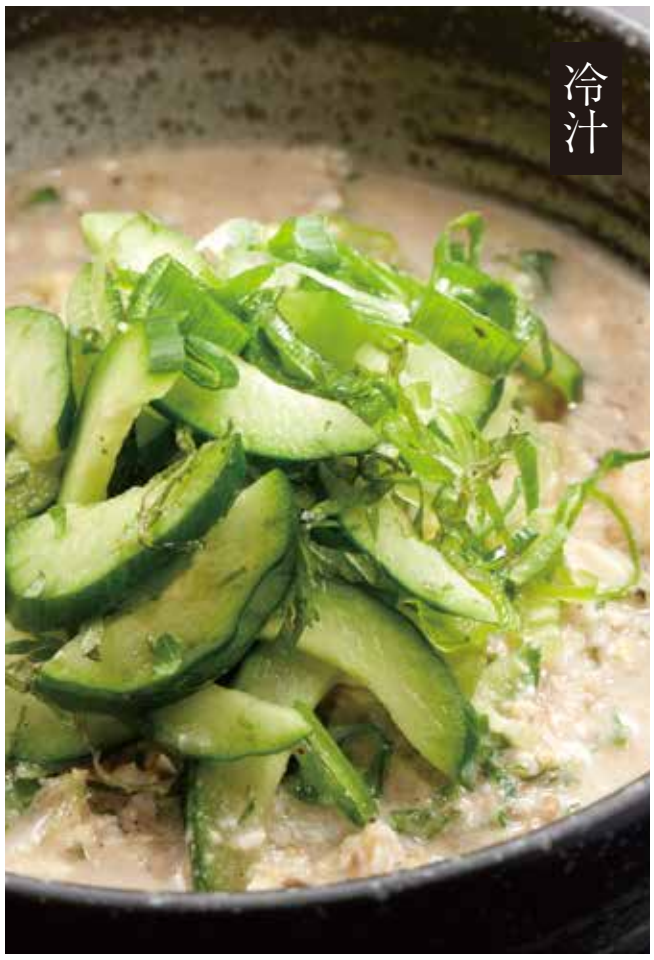
極 極上親子丼　八八〇円（九六八円）

炭火で炙った香ばしさ際立つ日南鶏のもも肉と、
ふっくらとろとろの半熟濃厚たまごを組み合わせ、
極上の親子丼に仕上げました。

『宮崎郷土料理』

極 冷汁（ひやしる）　八〇〇円（八八〇円）
（小）五六〇円（六一六円）

〆はこれで決まり。
滋養たっぷりの麦味噌に香り高い煎り胡麻、いりこ、豆富を合わせ、
独自に調合した出汁で練り上げたタネに炭火で焼き目をつけ、
香ばしさを際立たせました。
様々な栄養素がぎゅっと詰まった昔ながらの郷土料理です。



コラーゲンたっぷりの
白濁スープが自慢。
手間ひまかけ鶏の旨味を
凝縮した極上ラーメンです。

『お食事』

極 鶏そば	六五〇円（七一五円）
鶏と玉子の雑炊	六〇〇円（六六〇円）
塩おにぎり　一個	二〇〇円（二二〇円）
白ごはん	二五〇円（二七五円）
鶏スープ	三〇〇円（三三〇円）

『甘味』

極 本蕨粉（ほんわらびこ）の自家製わらび餅（国産本蕨粉使用）	八六〇円（九四六円）
季節のアイス	三八〇円（四一八円）
本日のブリュレ	五〇〇円（五五〇円）

きめ細やかな本蕨粉を
焦がさぬよう弱火で
丁寧に練り上げ、
独特の飴色に仕上げます。

こだわる

※本体価格（税込み価格）です。

宮崎山地鶏 炭火焼き

本物志向の方に選ばれる、本格レア焼き。
熟練の職人が、立ち上がる炎と煙を操りながら、
炭の香りで旨味を閉じ込めます。
噛めば噛むほどあふれる旨味がやみつきに。

宮崎山地鶏 もも/むねたたき

炭火でサッと炙ることで香ばしいコクが生まれます。
臭みのない旨味と弾力をお楽しみください。

宮崎山地鶏 骨付きもも炭火焼き

切り分けず骨付きのまま焼き上げることで、
旨味を逃さずジューシーに。
溢れる肉汁と弾力有る食感。
本格レア焼きをご家庭で。

※画像は調理イメージです。

「車」お店の味を自宅で楽しむ！

鶏の水炊き

鶏の旨味を最大限利用するため、
鶏を「まるごと」長時間煮込み旨味を抽出。
コラーゲンたっぷりの自慢のスープです。
特製白ポン酢をつけてお召し上がりください。

宮崎地鶏炭火焼「車」
オンラインショップ
0120-114-123

公式サイト

楽天市場

お飲物

生ビール

プレミアム・モルツ	香るエール	
	（小）	五八〇円（六三八円）
		四八〇円（五二八円）

ハイボール

	（大）
角	四八〇円（五二八円）
山崎	八〇〇円（八八〇円）
白州（はくしゅう）	八六〇円（九四六円）
響（ひびき）	八六〇円（九四六円）
ブラントン	九六〇円（一、〇五六円）
ジムビーム	八八〇円（九六八円）
日向夏（ひゅうがなつ）	四八〇円（五二八円）
かぼす&ゆず	八〇〇円（八八〇円）
平兵衛酢（へべす）	五五〇円（六〇五円）
純（じゅん）	五五〇円（六〇五円）
	五五〇円（六〇五円）
	四五〇円（四九五円）

焼酎・お好みの割り方をお申し付けください。

紀州南高梅 梅干し（一個） 一〇〇円(一一〇円)

芋焼酎

白霧島	五〇〇円（五五〇円）
黒霧島	五〇〇円（五五〇円）
大隅（おおすみ）（芋）	五〇〇円（五五〇円）
一刻者（いっこもん）（ブルーラベル）	六五〇円（七一五円）
一刻者（いっこもん）・樽貯蔵（たるちょぞう）	六八〇円（七四八円）
車（くるま）（芋）	六〇〇円（六六〇円）
	ボトル（720ml）
川越（かわごえ）	四、二〇〇円（四、六二〇円）
川越（かわごえ） 壺貯蔵（つぼちょぞう）	八六〇円（九四六円）
なかむら	一、五〇〇円（一、六五〇円）
魔王（まおう）	八六〇円（九四六円）
	一、〇〇〇円（一、一〇〇円）

麦焼酎

潤の醇（じゅんじゅん）	六〇〇円（六六〇円）
大隅（おおすみ）（麦）	五〇〇円（五五〇円）
知心剣（しらしんけん）	六〇〇円（六六〇円）
車（くるま）（麦）	五〇〇円（五五〇円）
	ボトル（720ml）
兼八（かねはち）	三、五〇〇円（三、八五〇円）
	八六〇円（九四六円）

※本体価格（税込み価格）です。

スパークリング

マルケーゼ・アンティノリフランチャコルタ
〈ボトル〉八、五〇〇円（九、三五〇円）

白ワイン

スマロッカ　ドライミュスカ
〈ボトル〉四、三〇〇円（四、七二〇円）
〈グラス〉七五〇円（八、二五円）

リースリング
〈ボトル〉六、〇〇〇円（六、六〇〇円）

クズマーノ　ヤレ
〈ボトル〉七、八〇〇円（八、五八〇円）

赤ワイン

プティエニーラ
〈ボトル〉五、〇〇〇円（五、五〇〇円）
〈グラス〉八〇〇円（八八〇円）

サンコム　コート　デュ　ローヌ
〈ボトル〉六、〇〇〇円（六、六〇〇円）

ブエナビスタ　ピノ　ノワール
〈ボトル〉八、二〇〇円（九、〇二〇円）

ロゼ

塩尻　メルロー　ロゼ
〈ボトル〉六、五〇〇円（七、一五〇円）

日本酒

獺祭（だっさい） 純米大吟醸 磨き三割九分		（180ml）	二、〇〇〇円（二、二〇〇円）
船中八策（せんちゅうはっさく） 純米	+8	（180ml）	九八〇円（一、〇七八円）
スパークリング 澪（みお）	-70	（150ml）	七〇〇円（七七〇円）
豪快（ごうかい） 純米〔熱燗・ひや〕	+4	一合	五〇〇円（五五〇円）
香住鶴（かすみつる）〔熱燗・ひや〕	+7	一合	六〇〇円（六六〇円）

果実酒

紀州南高梅酒（きしゅうなんこううめしゅ）　五五〇円（六〇五円）

ゆず梅酒　五三〇円（五八三円）

山崎焙煎樽仕込み梅酒（やまざきばいせんたるじこ）　五五〇円（六〇五円）

恋甘もも（こいあま）　六〇〇円（六六〇円）

香る三ケ日（かおる みっかび）みかん酒　六〇〇円（六六〇円）

沖縄濃厚パイン　六〇〇円（六六〇円）

サワー

タコハイ（プレーン）	四五〇円（四九五円）
レモンサワー	四八〇円（五二八円）
日向夏（ひゅうがなつ）サワー	五二〇円（五八二円）
かぼす＆ゆずサワー	五二〇円（五八二円）
平兵衛酢（へべす）サワー	五二〇円（五八二円）
翠（すい）ジンソーダ	五二〇円（五八二円）
ウーロンハイ	四八〇円（五二八円）
緑茶ハイ	四八〇円（五二八円）

カクテル

カシス	五二〇円（五八二円）
ピーチ	五二〇円（五八二円）

お好みの割り方を下記よりお選びください。
（ソーダ、烏龍茶、オレンジ、グレープフルーツ）

ノンアルコールビール

オールフリー	四八〇円（五二八円）

ソフトドリンク

烏龍茶	三六〇円（三九六円）
ジンジャーエール	三六〇円（三九六円）
コーラ	三六〇円（三九六円）
100％グレープフルーツ	四〇〇円（四四〇円）
100％オレンジ	四〇〇円（四四〇円）
スパークリングウォーター	二〇〇円（二二〇円）

※本体価格（税込み価格）です。

オンラインボトルキープ

会員様限定キープしたボトルは
全店でお飲み頂けます。
詳しくはスタッフまでお問い合わせ下さい。

追加
・紀州南高梅干し 一個 一〇〇円(二〇円)
・カットレモン 四個 一〇〇円(二〇円)
・ソーダ 二〇〇円(二二〇円)

芋焼酎

全量芋焼酎 一刻者（いっこもん） 樽貯蔵
720ml
四、五〇〇円
（四、九五〇円）

黒霧島（くろきりしま）
900ml
四、〇〇〇円
（四、四〇〇円）

白霧島（しろきりしま）
900ml
四、〇〇〇円
（四、四〇〇円）

麦焼酎

知心剣（しらしんけん）
720ml
三、八〇〇円
（四、一八〇円）

大隅・麦（おおすみ むぎ）
900ml
四、〇〇〇円
（四、四〇〇円）

※本体価格（税込み価格）です。

※会員様限定オンラインボトルキープの有効期限は、最終ご来店日より２年間です。ご利用時は会員証を必ずご提示ください。

『会員制ポイントカード』

姉妹店でもお食事ごとにポイントが貯まる

会員様募集

- お会計額の3%をポイント進呈。「1ポイント＝1円」として、次回よりご利用いただけます。
- どの姉妹店でも共有できるオンラインボトルキープも魅力です。

※消費税を除いた金額が対象となります。
端数は切り捨てになります。
ご了承ください。

※会員情報、ポイント共に最終来店日より2年間有効でございます。
最終来店日より2年間カードのご提示がない場合、会員情報とポイントが失効いたします。

宮崎地鶏炭火焼 車 KURUMA

宮崎地鶏と旬菜 とり神楽 Tori Kagura

【鉄板や】上方 御堂 Kamigata Midou

鉄板や かんろ kanro

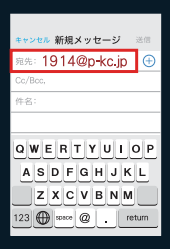
入会金・年会費 無料

メールで簡単入会！

デジタルポイントカード入会方法

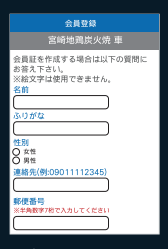
発行用メールアドレス
1914@p-kc.jp へ 空メール

1914@p-kc.jp
注意 p-kc.jpを受信できる様に設定して下さい。



1914@p-kc.jpに空メールを送信

登録メールが返信されます



登録にフォームに回答します

登録完了メールが受信されます

登録完了！
お客様の会員証が発行されます

よそで味わえんもんを
出す。
それが「車」流

宮崎地鶏炭火焼 車 KURUMA