天然記念物「地頭鶏」の
血統を継ぐ幻の地鶏

車・専属ブランド地鶏

神楽どり

※商標登録済み
第6213544号

QRからWi-Fiを接続いただけます▶
SSID：Buffalo-A-EED1
PW：afn5c5uctsbxb

YOU CAN SCAN FOR
ENGLISH MENU

お飲物

生ビール

プレミアム・モルツ 香るエール	五八〇円（六三八円）

サワー

プレーンサワー	四五〇円（四九五円）
ウーロンハイ	四五〇円（四九五円）
緑茶ハイ	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	五三〇円（五八三円）
かぼす&ゆずサワー	五三〇円（五八三円）
翠（すい）ジンソーダ	五五〇円（六〇五円）

洋酒・ハイボール

ジムビーム	四八〇円（五二八円）
純（じゅん）	四五〇円（四九五円）
角	四八〇円（五二八円）
碧（あお）	一、二五〇円（一、三七五円）
白州（はくしゅう）	一、四五〇円（一、五九五円）
山崎	一、四五〇円（一、五九五円）
ブラントン	一、四五〇円（一、五九五円）
響	一、六〇〇円（一、七六〇円）

※表示の価格は税抜 (税込) 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、三〇〇円（九、一三〇円）

白ワイン

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〉 八、〇〇〇円（八、八〇〇円）

赤ワイン

プティエニーラ 〈ボトル〉 五、二〇〇円（五、七二〇円）

サンコム コート デュ ローヌ 〈ボトル〉 六、二〇〇円（六、八二〇円）

ブエナビスタ ピノノワール 〈ボトル〉 八、五〇〇円（九、三五〇円）

ロゼ

塩尻 メルロー ロゼ 〈ボトル〉 六、七〇〇円（七、三七〇円）

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）

車（くるま）（芋） 六〇〇円（六六〇円）

ボトル（720ml） 四、三〇〇円（四、七三〇円）

一刻者（いっこもん） 六二〇円（六八二円）

一刻者・樽貯蔵（いっこもん・たるちょぞう） 七〇〇円（七七〇円）

川越（かわごえ） 八〇〇円（八八〇円）

なかむら 九〇〇円（九九〇円）

魔王 一、〇〇〇円（一、一〇〇円）

麦焼酎

大隅（おおすみ）（麦） 五〇〇円（五五〇円）

潤の醇（じゅん じゅん） 六〇〇円（六六〇円）

知心剣（しらしんけん） 六〇〇円（六六〇円）

車（くるま）（麦） 六〇〇円（六六〇円）

ボトル（720ml） 四、三〇〇円（四、七三〇円）

兼八（かねはち） 七〇〇円（七七〇円）

日本酒

豪快（ごうかい） 純米 [熱燗・ひや]	+4	一合	五五〇円（六〇五円）
香住鶴（かすみつる） [熱燗・ひや]	+7	一合	六〇〇円（六六〇円）
スパークリング 澪（みお）	-70	（150ml）	七五〇円（八二五円）
春鹿（はるしか） 純米 超辛口	+12	（180ml）	一、一〇〇円（一、二一〇円）
獺祭（だっさい） 磨き 三割九分		（180ml）	二、〇〇〇円（二、二〇〇円）

果実酒

紀州南高梅酒（きしゅうなんこううめしゅ）	六〇〇円（六六〇円）
ゆず梅酒	六〇〇円（六六〇円）
山崎焙煎樽仕込み梅酒（やまざきばいせんたるじこ）	六〇〇円（六六〇円）
恋甘もも（こいあま）	六〇〇円（六六〇円）
香る三カ日みかん酒（かおる みっかび）	六〇〇円（六六〇円）
出雲シャインマスカット	六〇〇円（六六〇円）

カクテル

カシス	六〇〇円（六六〇円）
ピーチ	六〇〇円（六六〇円）

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

オールフリー	五五〇円（六〇五円）
ノンアルコールレモンサワー	四〇〇円（四四〇円）
ゼロハイボール	四〇〇円（四四〇円）

ソフトドリンク

烏龍茶	三八〇円（四一八円）
ジンジャーエール	三八〇円（四一八円）
コーラ	三八〇円（四一八円）
かぼす&ゆずスカッシュ	三八〇円（四一八円）
100%グレープフルーツ	三八〇円（四一八円）
100%オレンジ	三八〇円（四一八円）
スパークリングウォーター	三八〇円（四一八円）

※表示の価格は税抜(税込)です

コース・鍋

神楽とりコース（かぐらとり）

五、〇〇〇円
（五、五〇〇円）

・前菜三種
・串焼二種
・神楽とりの逸品
・チキン南蛮
・神楽とり炭火焼
・親子丼、香の物
・甘味

親鶏コース

四、一〇〇円
（四、五一〇円）

・前菜三種
・串焼二種
・季節の逸品
・チキン南蛮
・親鶏もも焼
・冷汁、香の物
・甘味

しゃぶしゃぶ

単品　三、八〇〇円
（四、一八〇円）

コース　六、〇〇〇円
（六、六〇〇円）

・先付
・酢の物
・神楽とりしゃぶしゃぶ
・本日の逸品二種
・〆雑炊
・甘味

【鍋・追加】

◆しゃぶしゃぶ肉　二、〇〇〇円
（二、二〇〇円）

◆しゃぶもも肉　一、〇〇〇円
（一、一〇〇円）

◆しゃぶむね肉　一、〇〇〇円
（一、一〇〇円）

◆ねぎ　一、〇〇〇円
（一、一〇〇円）

◆つくね　五〇〇円
（五五〇円）

◆しゃぶ〆雑炊　五〇〇円
（五五〇円）

名物料理

神楽とり（かぐらとり）

車が宮崎で雛から大切に育てた地鶏のみを使用。
他では味わえない旨味をお楽しみいただけます。

名物 もも焼き　二、四〇〇円（二、六四〇円）

炭火焼き　二、〇〇〇円（二、二〇〇円）

鶏刺身 五種　二、三五〇円（二、五八五円）
（神楽とり もも、神楽とり むね
若鶏 肝、若鶏 砂ずり、若鶏 心）

鶏刺身二種　一、五五〇円（一、七〇五円）
（神楽とり もも、神楽とり むね）

国産鶏

肉質にこだわった
新鮮な鶏肉を使用しております。

親鶏もも焼き　一、五〇〇円（一、六五〇円）

親鶏たたき　一、〇〇〇円（一、一〇〇円）

肝刺し　八〇〇円（八八〇円）

※売り切れ御免、自慢の一品
肝煮　なめらかでトロけるような新食感　八〇〇円（八八〇円）

日南鶏（にちなんどり）

煮物、揚物に相性が良い
ジューシーな宮崎の銘柄鶏。

チキン南蛮　一、〇〇〇円（一、一〇〇円）

宮崎名物

神楽とり（かぐらとり）

数量限定 売り切れ御免の逸品です。

もも焼き　二、四〇〇円（二、六四〇円）

車が改良・開発したオリジナルブランド地鶏を使用。
程良い弾力と極上の旨味がお楽しみいただけます。

炭火焼　二、〇〇〇円（二、二〇〇円）

神楽とりのもも・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

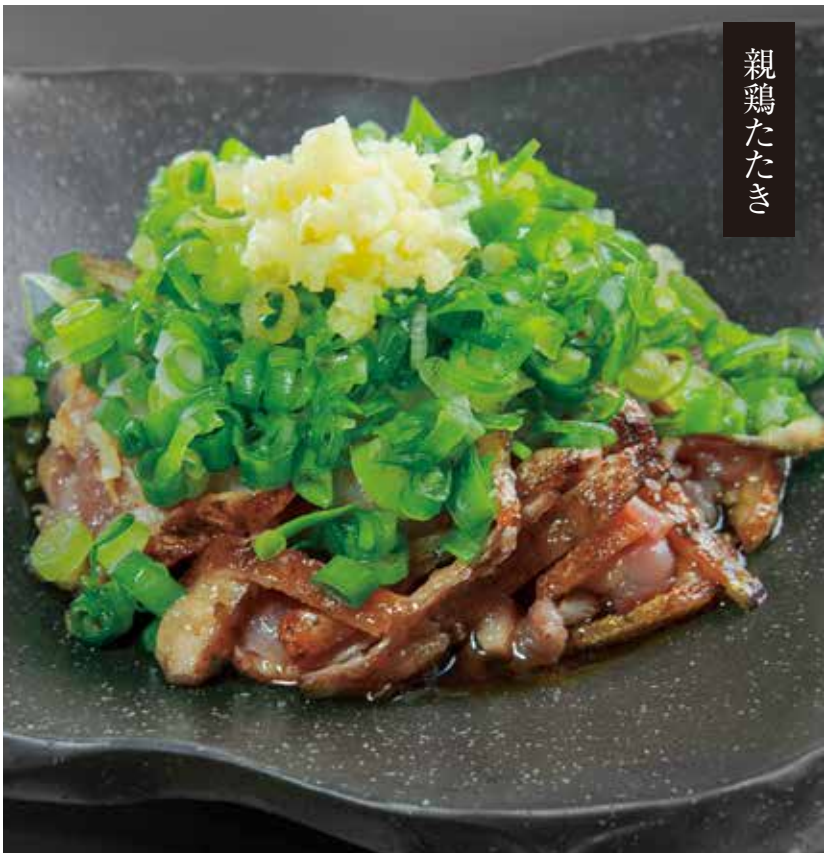
もも焼き　一、五〇〇円（一、六五〇円）

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）たたき　一、〇〇〇円（一、一〇〇円）

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。

鶏刺身 五種（神楽とりもも、神楽とりむね、若鶏肝、若鶏砂ずり、若鶏心）　二、三五〇円（二、五八五円）

鶏刺身 二種（神楽とりもも、神楽とりむね）　一、五五〇円（一、七〇五円）

肝刺し　八〇〇円（八八〇円）

※表示の価格は税抜（税込）です

野菜もの

大根と揚げじゃこのサラダ	七〇〇円	（七七〇円）
鶏と水菜のサラダ	七〇〇円	（七七〇円）
長芋のごろっとサラダ	七五〇円	（八二五円）
たたききゅうり	五五〇円	（六〇五円）
漬物盛り合せ	五五〇円	（六〇五円）

お口直し

酢キャベツ	二〇〇円	（二二〇円）
大根おろし	二〇〇円	（二二〇円）

手づくり豆富

冷たい手作り豆富　五八〇円（六三八円）

毎朝お店で手作り致しております。

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。

旨だわる

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。

炭火焼

バラ焼き

親鶏かわ	五五〇円（六〇五円）
極 親鶏ぼんじり	五五〇円（六〇五円）
ハラミ	五五〇円（六〇五円）

国産鶏串焼き

※一本よりご注文を承ります。

丸つくね	三六〇円（三九六円）
ねぎま	三三〇円（三六三円）
しんぞう	三〇〇円（三三〇円）
砂ずり	二八〇円（三〇八円）
砂ずりのえんがわ	二八〇円（三〇八円）
せせり	二八〇円（三〇八円）
せせりおろしポン酢	三三〇円（三六三円）
きも（レバー）	二八〇円（三〇八円）
ささみ（わさび／梅肉）	各三〇〇円（三三〇円）
手羽先	三三〇円（三六三円）

野菜焼き

しいたけ	五八〇円（六三八円）
蓮根	五八〇円（六三八円）
白ねぎ（自家製味噌添え）	四三〇円（四七三円）
長芋	四五〇円（四九五円）

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。

※表示の価格は税抜(税込)です

肝煮

鶏とアボカドのわさび醤油

鶏ユッケ

逸品

濃厚たまご焼き　五五〇円（六〇五円）

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）

極 鶏とアボカドのわさび醤油　七八〇円（八五八円）

鶏ユッケ　八〇〇円（八八〇円）

※売り切れ御免、自慢の一品

極 肝煮　なめらかでトロけるような新食感　八〇〇円（八八〇円）

揚げ物

鶏とチーズの大葉巻き　六二〇円（六八二円）

鶏塩唐揚げ　七〇〇円（七七〇円）

極 とり天　八〇〇円（八八〇円）

極 チキン南蛮　一、〇〇〇円（一、一〇〇円）

鶏とチーズの大葉巻き

チキン南蛮

親子丼

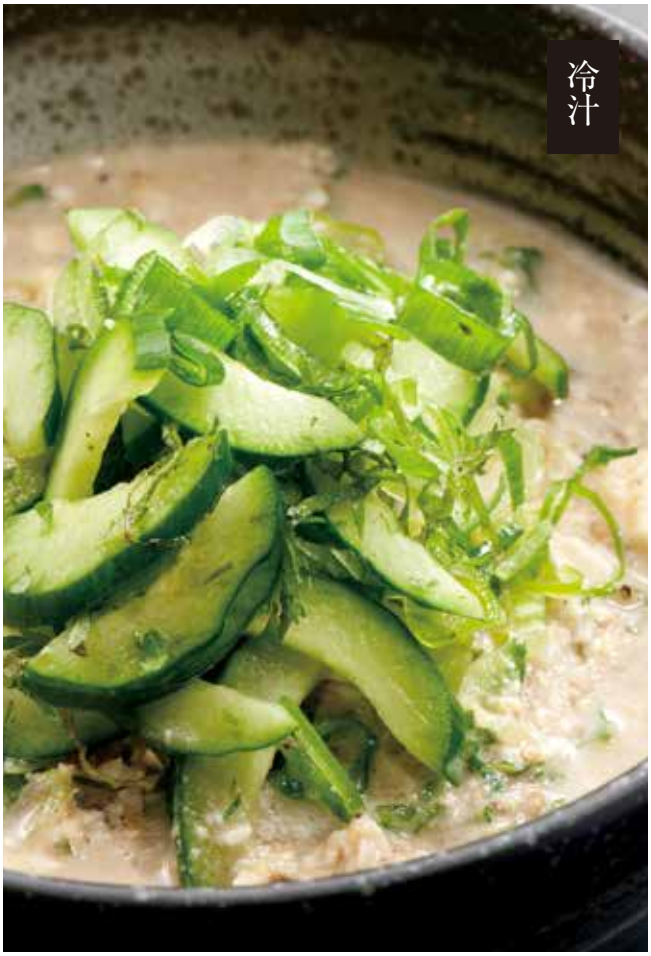
極 極上親子丼　九一〇円（一、〇〇一円）

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　一、四〇〇円（一、五四〇円）

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。



※表示の価格は税抜 (税込) 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

塩おにぎり	一個	三六〇円（三九六円）
極 鶏そば		七三〇円（八〇三円）
鶏と玉子の雑炊		七三〇円（八〇三円）
鶏スープ		四五〇円（四九五円）

甘味

季節のアイス	三八〇円（四一八円）
濃厚たまごのブリュレ	五〇〇円（五五〇円）
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）	八七〇円（九五七円）

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

※表示の価格は税抜(税込)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。

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、二〇〇円
（四、六二〇円）

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、二〇〇円
（四、六二〇円）

※表示の価格は税抜（税込）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。

車のお取り寄せ

宮崎 山地鶏

昭和六十年創業
こだわり続けた
宮崎地鶏の旨さ

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

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