

コース各種・飲み放題

※飲み放題はコースご注文時のみ

車コース

三、八〇〇円

(四、一八〇円)

冷たい手作り豆腐

葱たっぷり鶏ハムサラダ

たたき

もも焼き

チキン南蛮

焼鳥串二種

鶏そぼろご飯

ゆずシャーベット

神楽とり

コース

四、八〇〇円

(五、二八〇円)

冷たい手作り豆腐

葱たっぷり鶏ハムサラダ

たたき

炭火焼き

チキン南蛮

季節の一品

焼鳥串二種・野菜一種

親子丼 (夏季・冷汁)

神楽とり

しゃぶしゃぶ

コース

五、八〇〇円

(六、三八〇円)

先付

酢の物

しゃぶしゃぶ

野菜焼き

揚げ出し

雑炊

本蕨粉わらび餅

120分飲み放題

※30分前ラストオーダー

※グラス交換制

※飲み残しは追加料金を頂きます

※延長は追加料金にて承ります

◆スタンダード

二、〇〇〇円

(二、二〇〇円)

瓶ビール

ジムビームハイボール

日本酒 冷梅酒

角ハイボール

オールフリー

プレーンサワー

ノンアルコール酒場

レモンサワー

レモンサワー

ウーロンハイ

ゼロハイボール

翠ジンソーダ

ソフトドリンク

芋焼酎／麦焼酎

◆プレミアム

三、五〇〇円

(三、八五〇円)

お飲み物ページ内、瓶ビール含む

🍷マークのついていない全ての

お飲み物が対象 全30種以上

天然記念物「地頭鶏」じとっこ血統



QRからWi-Fiを接続いただけます▶
SSID : Buffalo-G-6174
PW : kaaexxbnri6ca



「車」の名物料理

◆ 神楽とりしゃぶしゃぶ 単品 三、六〇〇円（三、九六〇円）

◆ ねぎ	九〇〇円（九九〇円）	◆ むね肉	九〇〇円（九九〇円）
◆ もも肉とむね肉	一、八〇〇円（二、九八〇円）	◆ つくね	四〇〇円（四四〇円）
◆ もも肉	九〇〇円（九九〇円）	◆ 雑炊	五〇〇円（五五〇円）

◆ 神楽とり 炭火焼 100g 一、六〇〇円（二、七六〇円）

◆ 神楽とり むね焼き 100g 一、六〇〇円（二、七六〇円）

◆ 神楽とり もも焼き 100g 一、六〇〇円（二、七六〇円）

歯ごたえ抜群、宮崎名物

◆ 親鶏 もも焼き 120g 一、二〇〇円（一、三二〇円）

※表示の価格は税抜（税込）です

鶏刺身

肝刺し

八〇〇円(八八〇円)

神楽とり 刺身二種

七八〇円(八五八円)

(※二人前よりご注文を承ります。一人前一貫二貫…もも／むね)

鶏刺身 五種

九八〇円(一、〇七八円)

(※二人前よりご注文を承ります。一人前一貫…もも／むね／心／ずり／肝)

鶏たたき

九八〇円(一、〇七八円)

鶏ユツケ

九八〇円(一、〇七八円)

※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。

※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、刺身類をお召し上がりにならないでください。



鶏たたき



チキン南蛮

手造り豆腐

冷たい手作り豆腐

四八〇円(五二八円)

出来立て温豆腐

五八〇円(六三八円)

サラダ

大根と揚げじゃこのサラダ

六八〇円(七四八円)

長芋のごろごろサラダ

六八〇円(七四八円)

葱たっぷり鶏ハムサラダ

七六〇円(八三六円)

お野菜

大根おろし

二〇〇円(二二〇円)

酢キャベツ

二〇〇円(二二〇円)

やみつき塩だれキャベツ

三〇〇円(三三〇円)

たたききゅうり

三八〇円(四一八円)

冷やしトマト

四〇〇円(四四〇円)

※表示の価格は税抜(税込)です

揚げ物

軟骨の唐揚げ	四八〇円(五二八円)
フライドゴボウ	五五〇円(六〇五円)
鶏とチーズの大葉巻き	五八〇円(六三八円)
とり天	七六〇円(八三六円)
大人の塩唐揚げ	七八〇円(八五八円)
チキン南蛮	七八〇円(八五八円)

逸品

うずらのうま煮	三八〇円(四一八円)
梅水晶	五〇〇円(五五〇円)
漬物盛り合わせ	五二〇円(五七二円)
濃厚玉子焼き	五六〇円(六一六円)
鶏とアボカドのわさび醤油	七八〇円(八五八円)
肝トロ煮	八〇〇円(八八〇円)

お食事

鶏スープ	二五〇円(二七五円)
塩おにぎり一ヶ	三六〇円(三九六円)
鶏と玉子の雑炊	六八〇円(七四八円)
鶏そば	六八〇円(七四八円)
神楽とりめの親子丼	七〇〇円(七七〇円)
冷汁 (期間限定五月〜十月)	一、二〇〇円(一、三二〇円)
季節の鶏釜飯 (※ご注文より二〇分程お時間頂きます)	一、五〇〇円(一、六五〇円)

甘味

ゆずシャーベット	三八〇円(四一八円)
バニラアイス	三八〇円(四一八円)
ぷりん	五〇〇円(五五〇円)
本蕨粉わらび餅 (※ご注文より練り上げます三〇分程お時間頂きます)	六八〇円(七四八円)

※表示の価格は税抜(税込)です

ばら焼き

親かわ	五五〇円(六〇五円)
親ヒツプ	五五〇円(六〇五円)
ハラミ	五五〇円(六〇五円)
ヤゲン軟骨	六〇〇円(六六〇円)
背肝	六八〇円(七四八円)
せせり葱塩焼き	九〇〇円(九九〇円)

串焼き

せせり	二八〇円(三〇八円)
砂ずり	二八〇円(三〇八円)
きも	二八〇円(三〇八円)
はつ	三〇〇円(三三〇円)
ささみわさび	三〇〇円(三三〇円)
ささみ梅肉	三〇〇円(三三〇円)
ねぎま	三三〇円(三六三円)
せせりおろしポン酢	三三〇円(三六三円)
手羽先	三四〇円(三七四円)
丸つくね	三六〇円(三九六円)

野菜焼き

※価格は市場で変動します
※他季節野菜についてはお尋ね下さい

長芋	四五〇円(四九五円)
白ねぎ	四五〇円(四九五円)
長茄子	五〇〇円(五五〇円)
筍	(四月～五月)
アスパラ	(四月～九月)
そら豆	(五月～七月)
とうもろこし	(六月～八月)
銀杏	(九月～十一月)
蓮根	(十月～三月)

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。

お飲み物

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)
プレミアム・モルツ(瓶) 七八〇円(八五八円)

サワー

プレーン 四五〇円(四九五円)
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)
レモンサワー 五三〇円(五八三円)
日向夏サワー 五三〇円(五八三円)
翠ジンソーダ 五三〇円(五八三円)

洋酒・ハイボール

ジムビーム 四八〇円(五二八円)
角 四八〇円(五二八円)
白州 一、〇〇〇円(一、一〇〇円)
山崎 一、二〇〇円(一、三二〇円)

焼酎

黒霧島(芋) 五〇〇円(五五〇円)
赤兎馬(芋) 六〇〇円(六六〇円)
六代目百合(芋) 六〇〇円(六六〇円)
中々(麦) 六八〇円(七四八円)
兼八(麦) 六八〇円(七四八円)
赤屋根(山椒) 六八〇円(七四八円)
赤鍛高譚(紫蘇) 五〇〇円(五五〇円)

日本酒

グラス価格

みむろ杉 純米吟醸 奈良 六八〇円(七四八円)
酔鯨 純米大吟醸 高知 六八〇円(七四八円)
田中六五 純米 福岡 七六〇円(八三六円)

※表示の価格は税抜(税込)です

お飲み物

泡スパークリング

レコンテッセプロセッコ
EXドライ

 四、〇〇〇円（四、四〇〇円）

白ワイン

クルーフ・ストリート
シャルドネ

 グラス 七〇〇円（七七〇円）
四、〇〇〇円（四、四〇〇円）

赤ワイン

プティ・エニエラ

 グラス 七〇〇円（七七〇円）
四、〇〇〇円（四、四〇〇円）

果実酒

紀州南高梅酒

六〇〇円（六六〇円）

ゆず梅酒

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）

※割方（ソーダ／トニック／ジンジャーエール／オレンジ
グレープフルーツ／烏龍茶）

ノンアルコール

オールフリー

五五〇円（六〇五円）

ノンアル酒場レモンサワー

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）

緑茶

三八〇円（四一八円）

コーラ

三八〇円（四一八円）

ジンジャエール 甘口

三八〇円（四一八円）

ジンジャエール 辛口

三八〇円（四一八円）

かぼす&ゆずソーダ

三八〇円（四一八円）

グレープフルーツジュース

三八〇円（四一八円）

オレンジジュース

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