

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

※商標登録済み

第6213544号



コース・鍋

かぐらとり

神楽とりコース

五、五〇〇円

- ・前菜四種
- ・串焼二種
- ・チキン南蛮
- ・神楽とり炭火焼
- ・親子丼、香の物
- ・甘味



しゃぶ しゃぶ

単品 四、四〇〇円
コース 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
- ・雑炊
- ・甘味



すき焼き

単品 四、〇〇〇円
コース 六、五〇〇円

- ・前菜四種
- ・神楽とりの逸品
- ・神楽とりすき焼き
- ・うどん
- ・甘味

【しゃぶしゃぶ・追加】

◆しゃぶしゃぶ肉 二、二〇〇円

◆しゃぶもも肉 一、一〇〇円

◆しゃぶむね肉 一、一〇〇円

◆ねぎ 一、一〇〇円

◆つくね 五五〇円

◆しゃぶ雑炊 五五〇円

【すき焼き・追加】

◆すき焼き肉 二、二〇〇円

◆うどん 四〇〇円

◆野菜盛り合せ 一、〇〇〇円

◆お餅 四〇〇円

◆豆腐 三〇〇円

◆玉子 一一〇円

名物料理

かぐらとり
神楽とり

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

一、九七〇円

炭火焼き

一、六四〇円

たたき

一、七六〇円

ももトロ炙り

一、七六〇円

むねトロ炙り

一、五四〇円

にちなんどり

日南鶏

煮物、揚げ物に相性が良い
ジューシーな宮崎の銘柄鶏。

チキン南蛮

一、一〇〇円

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。

※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

八八〇円

数量限定 売り切れ御免の逸品です。

もも焼き

二、九七〇円

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、六四〇円

神楽とりのもも・むね肉が一度にお楽しみいただけます。
まさに一石二鳥です。



たたき

かぐら
神楽とりたたき

一、七六〇円

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。

神楽とりたたき



当店のたたき、炙りは、酸性水装置により徹底した殺菌処理を行っております。

炙り

かぐら
神楽とりももトロ炙り

一、七六〇円

かぐら
神楽とりむねトロ炙り

一、五四〇円

神楽とりのさらに厳選された希少な部位を使用。
皮面をパリッと炙り、脂ののったジューシーな
炙り刺しをポン酢と薬味でどうぞ。

神楽とり

むねトロ炙り



※表示の価格は税込です

手作り豆腐

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。

湯豆腐

三、三〇〇円

昆布をふんだんに使用し、旨み溢れるお出汁で食べる
手作り豆腐の湯豆腐。九条ねぎと共に召し上がりください。



おすすめの味わい方

お出汁が大変おいしく仕上がります。
そのお出汁でお吸い物をお作り致しますので
お気軽にスタッフにお申し付けください。



おすすめの三つの味わい方

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

冷たい手作り豆腐

六四〇円

毎朝お店で手作り致しております。

温かい出来立て豆腐

八〇〇円

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。



長芋のごろつとサラダ



大根と揚げじゃこのサラダ

野菜もの

京野菜サラダ

八〇〇円

大根と揚げじゃこのサラダ

八〇〇円

長芋のごろつとサラダ

八〇〇円

たたききゅうり

六〇〇円

京漬物盛り合せ

九〇〇円

お口直し

酢キヤベツ

二二〇円

大根おろし

二二〇円

※表示の価格は税込です

炭火焼

バラ焼き

神楽とり肩ロース西京焼き

ハラミ

六八〇円

六〇〇円

神楽とり串焼き

※一本よりご注文を承ります。

ソリレス

五〇〇円

フィレ

五〇〇円

肩ロース

五〇〇円

肝

五〇〇円

はつ

五〇〇円

砂肝

五〇〇円

えんがわ

四八〇円

かわ

四八〇円

ぼんじり

五〇〇円

国産鶏串焼き

※一本よりご注文を承ります。

丸つくね

四〇〇円

ねぎま

三六〇円

せせり

三二〇円

せせりおろしポン酢

三六〇円

ささみ（わさび／梅肉）

各三三〇円

野菜焼き

しいたけ

六四〇円

蓮根

六四〇円

白ねぎ（自家製味噌添え）

四八〇円

長芋

五〇〇円

万願寺とうがらし

六五〇円



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。

肝煮



鶏とアボカドの
わさび醤油



逸品

鶏のつんつん山葵和え

五八〇円

濃厚たまごのだし巻き

九五〇円

極 チャンジャとクリーム

六二〇円

チーズのピリ辛和え

極 鶏とアボカドのわさび醤油

八六〇円

※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

八八〇円

揚げ物

手羽先の唐揚げ(二本)

三六〇円

極 鶏とチーズの大葉巻き

六八〇円

鶏塩唐揚げ

七八〇円

極 とり天

八八〇円

極 チキン南蛮

一、一〇〇円

鶏とチーズの大葉巻き



チキン南蛮



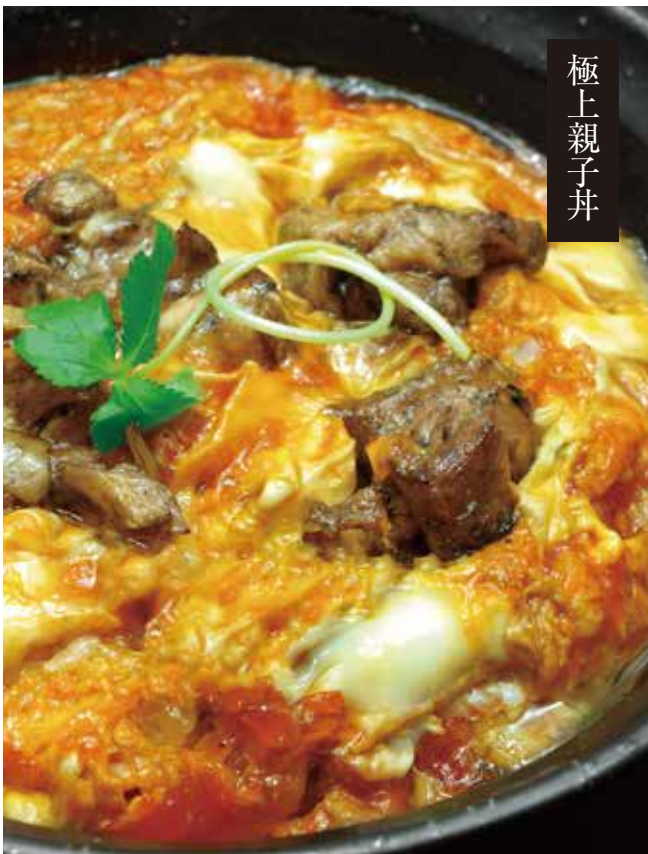
※表示の価格は税込です

親子丼

極 極上親子丼

一、二〇〇円

炭火で炙った香ばしさ際立つ神楽とりのもも肉と、
ふっくらとろ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。



極上親子丼

宮崎郷土料理

極 冷汁 ひやしる

一、五四〇円

メはこれで決まり。
滋養たっぷりの麦味噌に香り高い煎り胡麻、いりこ、豆腐を合わせ、
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。



冷汁

お食事



ご注文毎に麺を茹で上げるので、
十五分程お時間を頂戴致します。

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。

塩おにぎり

一個

四〇〇円

極 白鶏そば

八〇〇円

赤鶏そば

ピリ辛自家製ラー油

八四〇円

黒鶏そば

にんにく香る自家製マー油

八四〇円

鶏と玉子の雑炊

八〇〇円

鶏スープ

五〇〇円

甘味

季節のアイス

四二〇円

濃厚たまごのブリュレ

六六〇円

極

ほんわらびこ
本蕨粉の自家製わらび餅
(国産本蕨粉使用)

九六〇円



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、
独特の銚色に仕上げます。



※表示の価格は税込です

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。

オンラインボトルキープ

茅焼酎

全量
芋焼酎
一刻者
いっこもん
樽貯蔵
720 ml
五、〇〇〇円



くろきりしま
黒霧島
900 ml
四、六〇〇円



麦焼酎

しらしんけん
知心剣
720 ml
四、二〇〇円



おおすみ
大隅・麦
900 ml
四、六〇〇円



※表示の価格は税込です。

※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
こだわりの続けた
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

よとで味わえんもんを
出す。
とれが「車」流

宮崎地鶏炭火焼 **車** KURUMA