

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



QRからWi-Fiを接続いただけます▶  
SSID : aterm-84afb3-a  
PW : 529616e0af38a



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

七四〇円

## 洋酒・ハイボール

ジムビーム

六八〇円

純じゆん

六八〇円

## サワー

プレーンサワー

六〇〇円

ウーロンハイ

六〇〇円

緑茶ハイ

六〇〇円

レモンサワー

六八〇円

日向夏サワー  
ひゅうがなつ

六八〇円

かぼす&ゆずサワー

六八〇円

梅干しサワー

六八〇円

翠すいジンソーダ

六八〇円

角

六八〇円

白州はくしゅう

一、六〇〇円

山崎

一、六〇〇円

ブランドン

一、六〇〇円

響

一、八〇〇円

※表示の価格は税込です

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〉 九、二〇〇円

白ワイン

コセチャシャルドネ

〈グラス〉 七八〇円

スマロツカ ドライミュスカ

〈ボトル〉 四、八〇〇円

リースリング

〈ボトル〉 六、八〇〇円

クズマーノ ヤレ

〈ボトル〉 九、〇〇〇円

赤ワイン

コセチャカベルネソーヴィニヨン

〈グラス〉 七八〇円

プティエニエーラ

〈ボトル〉 五、八〇〇円

サンコム コート デュ ローヌ

〈ボトル〉 六、八〇〇円

ブエナビスタ ピノ ノワール

〈ボトル〉 九、四〇〇円

ロゼ

塩尻 メルロー ロゼ

〈ボトル〉 七、四〇〇円

芋焼酎

白霧島

五八〇円

黒霧島

五八〇円

大隅(芋)

五八〇円

車(芋)

六八〇円

一刻者

六八〇円

一刻者・樽貯蔵

七八〇円

富乃宝山

七八〇円

川越

八八〇円

なかむら

九八〇円

魔王

一、一〇〇円

麦焼酎

大隅(麦)

五八〇円

知心剣

六八〇円

車(麦)

六八〇円

中々

七八〇円

兼八

七八〇円

なかなか

七八〇円

ボトル (720 ml) 四、八〇〇円

ボトル (720 ml) 四、八〇〇円

## 日本酒

豪快 純米 一熟備・ひやー かすみつる	+4	一合	六〇〇円
香住鶴 一熟備・ひやー はるしか	+7	一合	七〇〇円
春鹿 純米 超辛口	+12	(180ml)	一、二〇〇円
八海山 大吟醸 はっかいさん だっさい	+5	(180ml)	一、六〇〇円
獺祭 磨き 三割九分		(180ml)	一、二〇〇円
ゆず梅酒 やまぎきばいせんたるじこ		六八〇円	六八〇円
山崎焙煎樽仕込み梅酒 かお みつかび		六八〇円	六八〇円
香る三カ日みかん酒		六八〇円	六八〇円
出雲シャインマスカット		六八〇円	六八〇円
沖縄濃厚パイナップル		六八〇円	六八〇円
宮崎完熟マンゴー		六八〇円	六八〇円
京柚子		六八〇円	六八〇円

## カクテル

カシス

六八〇円

ピーチ

六八〇円

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)

## ノンアルコールビール

オールフリー

六〇〇円

## ソフトドリンク

烏龍茶

四二〇円

緑茶

四二〇円

ジンジャーエール

四二〇円

コーラ

四二〇円

かぼす&ゆずスカッシュ

四二〇円

100%グレープフルーツ

四二〇円

100%オレンジ

四二〇円

100%りんご

四二〇円

スパークリングウォーター

四二〇円

※表示の価格は税込です

# 神楽鍋

## コース・鍋

### コース

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
- ・神楽とり炭火烧
- ・親子丼、香の物
- ・甘味



# 親鶏

## コース

四、五〇〇円

- ・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 四、〇〇〇円

コース 六、五〇〇円

- ・前菜三種
- ・本日の一品
- ・神楽とりの逸品
- ・神楽とり
- しゃぶしゃぶ
- ・雑炊
- ・甘味



# すき焼き

単品 四、〇〇〇円

コース 六、五〇〇円

- ・前菜三種
- ・本日の一品
- ・神楽とりの逸品
- ・神楽とりすき焼き
- ・うどん
- ・甘味



# 水炊き

単品 四、〇〇〇円

コース 六、五〇〇円

- ・前菜三種
- ・本日の一品
- ・神楽とりの逸品
- ・水炊き
- ・雑炊／中華麺
- ・甘味



## 【鍋・追加】

- ◆ しゃぶしゃぶ肉 二、二〇〇円
- ◆ 水炊き肉 二、二〇〇円
- ◆ すき焼き肉 二、二〇〇円
- ◆ 中華麺 四〇〇円
- ◆ うどん 四〇〇円
- ◆ 野菜盛り合せ 一、〇〇〇円
- ◆ 雑炊 五〇〇円
- ◆ お餅 四〇〇円
- ◆ つくね 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  
神楽鳥

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

ももト口炙り

一、七六〇円

むねト口炙り

一、五四〇円

にちなんどり

日南鶏

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、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

宮崎  
名物

かぐらとり

神楽とり

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。  
特製ぼ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  
炙り刺しをボ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



## 野菜もの

大根と揚げじゃこのサラダ

八〇〇円

長芋のごろっとサラダ

八〇〇円

温玉シーザーサラダ

八八〇円

たたききゅうり

六〇〇円

漬物盛り合せ

六〇〇円

## お口直し

酢キヤベツ

二二〇円

大根おろし

二二〇円

## 手づくり豆富

冷たい手作り豆富

六四〇円

毎朝お店で手作り致しております。

温かい出来立て豆富

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。

### おすすめの三つの味わい方

- 一、ひとくち目はそのまま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

※一本よりご注文を承ります。

## 神楽とり串焼き

かわ	四八〇円
ぼんじり	五〇〇円

## 国産鶏串焼き

丸つくね	四〇〇円
ねぎま	三六〇円
しんぞう	三三〇円
砂肝	三一〇円
砂肝のえんがわ	三一〇円
せせり	三一〇円
せせりおろしポン酢	三六〇円
きも(レバー)	三一〇円
ささみ(わさび/梅肉)	各 三三〇円
手羽先	三六〇円

## 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



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。

※表示の価格は税込です

肝煮



鶏とアボカドの  
わさび醤油



## 逸品

鶏かわポン酢

五八〇円

濃厚たまご焼き

六〇〇円

極 チャンジャとクリーム

チーズのピリ辛和え

六二〇円

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

鶏とチーズの大葉巻き

六八〇円

カマンベールチーズフライ

七八〇円

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





# 親子丼

極 極上親子丼

一、二〇〇円

炭火で炙った香ばしき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。



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

※表示の価格は税込です

## 鶏そば



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。

# お食事

塩おにぎり

一個

四〇〇円

**極**  
鶏そば

八〇〇円

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

あつあつ大学芋と

六八〇円

冷たいバニラアイス

**極**  
ほんわらびこ  
本蕨粉の自家製わらび餅

九六〇円

(国産本蕨粉使用)



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。

宮崎山地鶏炭火焼  
車

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

よとご味わえんもんを  
出す。  
とれが「車」流

宮崎地鶏炭火焼 **車** KURUMA