

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  
農  
鳥

※商標登録済み

第6213544号

# お飲物

## 生ビール

プレミアム・モルツ 香るエール

七四〇円

## 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

ひゅうがなつ  
日向夏サワー

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

翠ジンソーダ  
すい

六八〇円

## 洋酒・ハイボール

ジムビーム

六八〇円

純  
じゅん

六八〇円

角

白州  
はくしゅう

一、六〇〇円

山崎

一、六〇〇円

ブラントン

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、一〇〇円

白霧島  
黒霧島  
大隅(芋)

五八〇円  
五八〇円  
五八〇円

## 白ワイン

コセチャシャルドネ

〔グラス〕 七八〇円

スマロッカ ドライミュスカ

〔ボトル〕 四、八〇〇円

## リースリング

一刻者  
一刻者・樽貯蔵

ボトル 〔720ml〕 四、八〇〇円  
六八〇円  
六八〇円  
六八〇円  
六八〇円  
六八〇円  
六八〇円  
六八〇円

## クズマーノ ヤレ

〔ボトル〕 六、八〇〇円

富乃宝山  
川越

九八〇円  
八八〇円  
七八〇円  
七八〇円

## 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

## プティエニーラ

〔ボトル〕 五、八〇〇円

大隅(麦)

五八〇円  
六八〇円  
六八〇円  
一、一〇〇円

サンコム コート デュ ローヌ

〔ボトル〕 六、八〇〇円

潤の醇  
知心劍

六八〇円  
六八〇円  
六八〇円  
七八〇円

ブエナビスタ ピノ ノワール

〔ボトル〕 九、四〇〇円

車(麦)

六八〇円  
六八〇円  
七八〇円  
七八〇円

## ロゼ

塩尻 メルロー ロゼ

〔ボトル〕 七、四〇〇円

兼八

## 芋焼酎

白霧島

黒霧島

大隅(芋)

五八〇円  
五八〇円  
五八〇円  
五八〇円

車(芋)

ボトル 〔720ml〕 四、八〇〇円  
六八〇円  
六八〇円  
六八〇円  
六八〇円  
六八〇円  
六八〇円  
六八〇円

## 麦焼酎

大隅(麦)

五八〇円  
六八〇円  
六八〇円  
一、一〇〇円

潤の醇  
知心劍

六八〇円  
六八〇円  
六八〇円  
七八〇円

ボトル  
(720ml)

四、八〇〇円  
六八〇円  
六八〇円  
七八〇円

## 日本酒

豪快 純米 [熱燗・ひやー]

かすみつる

香住鶴 [熱燗・ひやー]

+4  
一合

六〇〇円

カシス／ピーチ／ジン／ウォツカ 各六八〇円

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)

スパークリング 霧 [みお]

+5  
180 ml

八〇〇円

ノンアルコールビール

春鹿 純米 超辛口

+12  
180 ml

一、二〇〇円

オールフリー

六〇〇円

八海山 大吟醸

-70  
150 ml

一、六〇〇円

ソフトドリンク

獺祭 磨き 三割九分

だっさい  
180 ml

二、二〇〇円

烏龍茶

四二〇円

## 果実酒

ゆず梅酒

+5  
180 ml

六八〇円

山崎 焙煎樽仕込み梅酒

きしゅうなんこううめしゅ  
180 ml

六八〇円

紀州南高梅酒

きしゅうなんこううめしゅ  
180 ml

六八〇円

かぼす & ゆずスカツシユ

100% グレープフルーツ  
180 ml

六八〇円

100% オレンジ

100% オレンジ  
180 ml

六八〇円

香る三カ日みかん酒

かおみつかび  
180 ml

六八〇円

宮崎完熟マンゴー

180 ml

六八〇円

## 力クテル

カシス／ピーチ／ジン／ウォツカ

各六八〇円

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)

ジンジャーエール  
コーラ  
かぼす & ゆずスカツシユ  
100% グレープフルーツ  
100% オレンジ  
100% りんご  
スパークリングウォーター

四二〇円  
四二〇円  
四二〇円  
四二〇円  
四二〇円  
四二〇円

※表示の価格は税込です

## コース・鍋

### 神樂 かぐらとり 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

- ・親子丼、香の物

- ・神楽とり炭火焼

- ・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

## 水炊き



单品  
コース  
四、〇〇〇円  
六、五〇〇円

◆ 水炊き肉  
二、二〇〇円

◆ 中華麺  
四〇〇円

・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

◆ 野菜盛り合せ  
一、〇〇〇円

◆ うどん  
四〇〇円

◆ 雜炊

◆ お餅

五〇〇円

四〇〇円

四〇〇円

四〇〇円

三〇〇円

三〇〇円

一一〇円

### 【鍋・追加】

# 名物料理

## 神樂鳥

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。

## 國産鶏

肉質にこだわった  
新鮮な鶏肉を使用しております。

名物 もも焼き

二、七五〇円

親鶏もも焼き

一、六五〇円

炭火焼き

二、三一〇円

親鶏たたき

一、二一〇円

むねトロ炙り

一、五四〇円

※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

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

※表示の価格は税込です

数量限定売り切れ御免の逸品です。

もも焼き 二、七五〇円

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、三一〇円

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。

## 親鶴

もも焼き 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

親鶏たたき  
おやどり

一、二一〇円



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。

# 炙り

神楽とりむねトロ炙り  
かぐら  
あぶ

一、五四〇円



神楽とりむね肉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。

※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

長芋のじろつとサラダ

八〇〇円

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

二二一〇円

大根おろし

二二一〇円

## 手づくり豆腐

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。



### おすすめの三つの味わい方

一、ひとくち目はそのまままで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。



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

## 國産鶏串焼き

※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

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た

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



## 逸名

濃厚たまご焼き

チヤンジャヤとクリーム

チーズのピリ辛和え

極 鶏とアボカドのわさび醤油

※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

八八〇円

八六〇円

六二〇円

六〇〇円



鶏とチーズの大葉巻き



チキン南蛮

一、一〇〇円

七八〇円

極 チキン南蛮

とり天

カマンベールフライ

鶏塩唐揚げ

鶏とチーズの大葉巻き

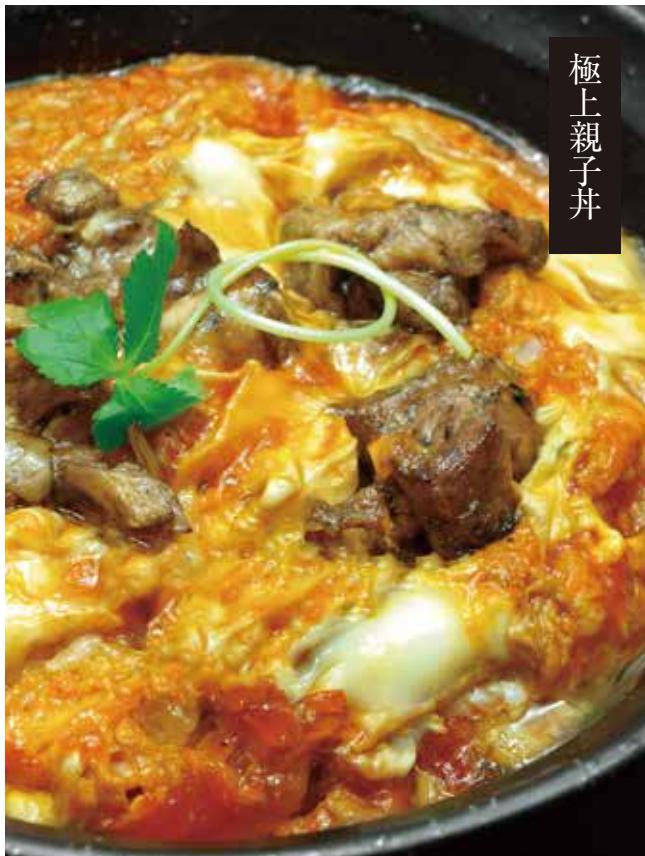
六八〇円

## 揚げ物

## 親子丼

極上親子丼

一、一〇〇円



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

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つた昔ながらの郷土料理です。

※表示の価格は税込です

## お食事

塩おにぎり

極  
鶏そば

鶏と玉子の雑炊

鶏スープ

一個

四〇〇円

八〇〇円

五〇〇円



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。

## 甘味

季節のアイス

あつあつ大学芋と  
冷たいバニラアイス

四二〇円

六八〇円

極  
本蕨粉の自家製わらび餅  
(ほんわらびこ)  
(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、

独特の鉛色に仕上げます。



\*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

## 芋焼酎

全量  
芋焼酎  
**一刻者** いつこもん  
樽貯蔵 720ml  
五、〇〇〇円



黒霧島 くろきりしま  
900ml  
四、六〇〇円



## 麦焼酎

しらしんけん  
知心剣 720ml  
四、二〇〇円



大隅・麦 おおすみ むぎ  
900ml  
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  
炭火焼

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

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

とくべ味わえしもん  
出す。  
これが「車」流

宮崎地鶏炭火焼 車 くるま