コース各種・飲み放題

※飲み放題はコースご注文時のみ

東コース

四、〇〇〇円
（四、四〇〇円）

冷たい手作り豆富
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

五、〇〇〇円
（五、五〇〇円）

冷たい手作り豆富
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）
本蕨粉わらび餅

神楽とりしゃぶしゃぶコース

六、〇〇〇円
（六、六〇〇円）

先付
酢の物
しゃぶしゃぶ
野菜焼き
揚げ出し
〆雑炊
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）

ビール
ジムビームハイボール
角ハイボール
レモンサワー
ライムサワー
ウーロンハイ
緑茶ハイ
芋焼酎／麦焼酎
カクテル
日本酒（ひや／熱燗）
梅酒
ワイン（赤／白）
オールフリー
ノンアル酒場
レモンサワー
ゼロハイボール
ソフトドリンク

天然記念物「地頭鶏（じとっこ）」血統

宮崎県 四ヶ所で養鶏

「車」の名物料理

◆神楽とりしゃぶしゃぶ　単品　三、八〇〇円（四、一八〇円）

追加
◆ねぎ　一、〇〇〇円（一、一〇〇円）
◆もも肉とむね肉　二、〇〇〇円（二、二〇〇円）
◆もも肉　一、〇〇〇円（一、一〇〇円）
◆むね肉　一、〇〇〇円（一、一〇〇円）
◆つくね　五〇〇円（五五〇円）
◆雑炊　五〇〇円（五五〇円）

◆神楽とり　炭火焼　100g　一、七〇〇円（一、八七〇円）

◆神楽とり　むね焼き　100g　一、七〇〇円（一、八七〇円）

◆神楽とり　もも焼き　100g　一、七〇〇円（一、八七〇円）

※表示の価格は税抜(税込)です

鶏炙り

ももトロ炙り　六二〇円（六八二円）
（※二人前よりご注文を承ります。一人前 三貫）

むねトロ炙り　六二〇円（六八二円）
（※二人前よりご注文を承ります。一人前 三貫）

神楽とり たたき　一、〇〇〇円（一、一〇〇円）

※当店のたたきは、酸性水装置により徹底した殺菌処理を行っております。

手造り豆富

冷たい手作り豆富　五五〇円（六〇五円）

温かい出来立て豆富　六八〇円（七四八円）

サラダ

大根と揚げじゃこのサラダ　七二〇円（七九二円）

長芋のごろごろサラダ　七二〇円（七九二円）

鶏ハムサラダ　七二〇円（七九二円）

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）

神楽とり たたき

チキン南蛮

肝トロ煮

揚げ物

軟骨の唐揚げ	六〇〇円（六六〇円）
鶏とチーズの大葉巻き	六二〇円（六八二円）
カマンベールチーズフライ	六八〇円（七四八円）
大人の塩唐揚げ	七八〇円（八五八円）
とり天	八〇〇円（八八〇円）
チキン南蛮	八〇〇円（八八〇円）

逸品

梅水晶	五二〇円（五七二円）
漬物盛り合わせ	五六〇円（六一六円）
肝トロ煮	五八〇円（六三八円）
濃厚玉子焼き	七八〇円（八五八円）
鶏とアボカドのわさび醤油	七八〇円（八五八円）

お食事

塩おにぎり 一ケ	四〇〇円（四四〇円）
鶏スープ	四五〇円（四九五円）
鶏と玉子の雑炊	七三〇円（八〇三円）
鶏そば	七三〇円（八〇三円）
神楽とり〆の親子丼（小）	七五〇円（八二五円）
冷汁（期間限定 五月〜十月）	一、三〇〇円（一、四三〇円）
神楽とり親子丼御膳（漬物・鶏スープ付）	一、六〇〇円（一、七六〇円）

甘味

ゆずシャーベット	三八〇円（四一八円）
抹茶アイス	三八〇円（四一八円）
バニラアイス	三八〇円（四一八円）
熱々大学芋と冷たいバニラアイス	六〇〇円（六六〇円）
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

ハラミ	五五〇円（六〇五円）
ヤゲン軟骨	六〇〇円（六六〇円）
せせり葱塩焼き	一、〇〇〇円（一、一〇〇円）

野菜焼き

三〇〇円〜（三三〇円〜）

※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

白ねぎ	三〇〇円（三三〇円）
ししとう	四五〇円（四九五円）
長芋	四八〇円（五二八円）
長茄子	五五〇円（六〇五円）

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。

串焼き

せせり	二八〇円（三〇八円）
砂肝	二八〇円（三〇八円）
きも	二八〇円（三〇八円）
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）
はつ	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）
神楽とり かわ	三五〇円（三八五円）
えんがわ 黒胡椒	三六〇円（三九六円）
丸つくね	三六〇円（三九六円）
せせりガーリック	三八〇円（四一八円）
月見つくね	四六〇円（五〇六円）

お飲み物

生ビール

プレミアム・モルツ香るエール	六五〇円（七一五円）

洋酒・ハイボール

ジムビーム	五八〇円（六三八円）
角	五八〇円（六三八円）
碧	八五〇円（九三五円）
白州	一、一〇〇円（一、二一〇円）
山崎	一、二〇〇円（一、三二〇円）
響	一、三〇〇円（一、四三〇円）

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）
川越（芋）	六八〇円（七四八円）
中々（麦）	七〇〇円（七七〇円）
兼八（麦）	七〇〇円（七七〇円）
特蒸 泰明（麦）	七〇〇円（七七〇円）
赤屋根（山椒）	七〇〇円（七七〇円）
赤鍛高譚（紫蘇）	五〇〇円（五五〇円）

サワー

プレーン	五〇〇円（五五〇円）
ウーロンハイ	五二〇円（五七二円）
緑茶ハイ	五二〇円（五七二円）
レモンサワー	五六〇円（六一六円）
日向夏サワー	五六〇円（六一六円）
かぼす柚子サワー	五六〇円（六一六円）
梅干しサワー	五八〇円（六三八円）

日本酒

グラス価格

香住鶴	兵庫	五八〇円（六三八円）
田中六五 純米	福岡	七六〇円（八三六円）
写楽 純米吟醸	福島	八八〇円（九六八円）
春鹿 純米超辛口	奈良	180ml 一、〇〇〇円（一、一〇〇円）
獺祭 3割9分	山口	180ml 二、〇〇〇円（二、二〇〇円）

果実酒

紀州南高梅酒	六二〇円（六八二円）
ゆず梅酒	六二〇円（六八二円）

※表示の価格は税抜(税込)です

お飲み物

泡スパークリング

品名	産地	価格
アンジュエール ハーフボトル	フランス	二、八〇〇円（三、〇八〇円）
マルケーゼ・アンテノリ フランチャコルタ	イタリア ロンバルディア	八、五〇〇円（九、三五〇円）

白ワイン

品名	産地	価格
コセチャ シャルドネ	チリ	グラス 七〇〇円（七七〇円）
クルーフ・ストリート シュナンブラン	南アフリカ ウエスタンケープ	四、五〇〇円（四、九五〇円）
リースリング	フランス アルザス	六、〇〇〇円（六、六〇〇円）
ブルゴーニュ クロ・ド ラ・ペリエール	フランス ブルゴーニュ	八、五〇〇円（九、三五〇円）

赤ワイン

品名	産地	価格
コセチャ カベルネソーヴィニヨン	チリ	グラス 七〇〇円（七七〇円）
プティ・エニーラ	ブルガリア バザルジク州	四、五〇〇円（四、九五〇円）
サンコムコート デュ・ローヌ	フランス ローヌ	六、五〇〇円（七、一五〇円）
オーボンクリマ ピノ・ノワール	アメリカ カリフォルニア	八、五〇〇円（九、三五〇円）

カクテル

品名	価格
カシス	六二〇円（六八二円）
ピーチ	六二〇円（六八二円）
六ジン	六二〇円（六八二円）

※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

品名	価格
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

品名	価格
烏龍茶	四〇〇円（四四〇円）
黒烏龍茶	五〇〇円（五五〇円）
緑茶	四〇〇円（四四〇円）
コーラ	四〇〇円（四四〇円）
ジンジャエール 甘口	四〇〇円（四四〇円）
ジンジャエール 辛口	四〇〇円（四四〇円）
グレープフルーツジュース	四〇〇円（四四〇円）
オレンジジュース	四〇〇円（四四〇円）
スパークリングウォーター	四〇〇円（四四〇円）
かぼす&ゆずスカッシュ	四三〇円（四七三円）
日向夏スカッシュ	四三〇円（四七三円）

※表示の価格は税抜(税込)です