血統を継ぐ幻の地鶏

天然記念物「地頭鶏」の

車・専属ブランド地鶏

※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-571666-a PW: 17277654a946e





生ビール

プレミアム・モルツ香るエール

七四〇円

ジムビーム

六八〇円

六八〇円

日向夏サワーひゅうがなつ

レモンサワー

緑茶ハイ

翠ジンソーダすい

六八〇円

六八〇円

梅干しサワー

かぼす&ゆずサワー

山崎

六〇〇円

六〇〇円

ウーロンハイ

プレーンサワー

白州はくしゅう

六〇〇円

ブラントン

六八〇円

一、八〇〇円

一、六〇〇円

一、六〇〇円

一、六〇〇円

六八〇円

六八〇円

六八〇円

※表示の価格は税込です

アンティノリフランチャコルタマルケーゼ・

(ボトル) 九、二〇〇円

大隅(芋)

黒霧島

### 白ワイン

スマロッカ ドライミュスカ

(第上ル) 四、八〇〇円

リースリング

クズマーノ ヤレ

赤ワイン

プティエニーラ

(ボトル) 五、八〇〇円

麦焼酎

大隅(麦)

潤の醇の

サンコム コート

デュ

ローヌ(ボトル)六、八〇〇円

車(芋)

ボトル

(720 ml) 四、八〇〇円

五八〇円

五八〇円

七八〇円

七八〇円

八八〇円

九八〇円

川越 富乃 宝山

一刻者・樽貯蔵いっこもん・たるちょぞう

(ボトル) 六、八〇〇円

なかむら

魔王

(デトル) 九、〇〇〇円

一、一〇〇円

五八〇円

六八〇円

六八〇円

ボトル (720ml) **四、八**〇〇円

七八〇円

(新トル) 七、四〇〇円

ロゼ

メルロー

ロゼ

ブエナビスタ ピノ ノワール

(ボトル) 九、四〇〇円

知心剣

兼介はち

### 日本酒

カクテル

京柚子	宮崎完熟マンゴー	沖縄濃厚パイン	出雲シャインマスカット	<b>(2)</b>	かお、みっかび山崎焙煎樽仕込み梅酒	やまざきばいせんたるじこゆず梅酒	紀州南高梅酒	果実酒	獺祭 磨き 三割九分だっさい	八海山 大吟醸	春鹿 純米 超辛口はるしか	スパークリング 澪	香住鶴(熱燗・ひや)かすみつる	豪快 純米   熱燗・ひや
			•						180 ml	+5 180 ml	+12 180 ml	-70 150 ml	+7 一 合	+4 一 合
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	六八〇円		11、1100円	一、六〇〇月	一、二〇〇円	八〇〇円	七〇〇円	六〇〇円
スパークリングウォーター	100 %オレンジ	100%グレープフルーツ	かぼす&ゆずスカッシュ	コーラ	ジンジャーエール	緑茶	烏龍茶	ソフトドリンク	オールフリー	ノンアルコールビール		(ソーダ、烏龍茶、オレンジ、グレープフルーツ)お好みの割り方を下記よりお選びください。	ピーチ	カシス
	四二〇円	<b>四</b> 二 〇 円	四二〇円	四二〇円	四二〇円	四二〇円	四二〇円		六〇〇円				六八〇円	六八〇円

※表示の価格は税込です

## コース・鍋

# 神楽ショースかびらとり

五、五〇〇円

## 親鶏コース

・神楽とりの逸品

·串焼二種

・前菜三種

・チキン南蛮

四、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

・親子丼、香の物

・神楽とり炭火焼

・甘味

・甘味



・親鶏もも焼

冷汁、香の物

・チキン南蛮

・季節の逸品

·串焼二種

・前菜三種

・甘味

## 水炊き

単品 四、○○○円

野菜盛り合せ

一、〇〇〇円

▼ つくね

三〇〇円

豆富

玉子

鍋・追加

中華麺 水炊き肉

11、1100円

▼うどん

四〇〇円

四〇〇円

五.

雑炊

お餅

四〇〇円

四〇〇円

<del>一</del> 一 〇 円

# 名物料理



他では味わえない旨味をお楽しみいただけます。車が宮崎で雛から大切に育てた地鶏のみを使用。

国產鶏

新鮮な鶏肉を使用しております。肉質にこだわった

炭火焼き

名物もも焼き

二、七五〇円

円

親鶏もも焼き

一、六五〇円

むねトロ炙り

\_\_\_\_

一、五四〇円

親鶏たたき

※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

チキン南蛮

日南鶏

ジューシーな宮崎の銘柄鶏。煮物、揚物に相性が良い

にちなんどり

一、一〇〇円



## かぐらとり

# 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

まさに一石二鳥です。 神楽とりのもも・むね肉が一度にお楽しみいただけ

### 親鶏

もも焼き

、六五〇円

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。 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、 神楽とりに比べ力強い歯ごたえが特徴。



### たたさ

親鶏たたき

一、二一〇円

特製ぽん酢ダレとよく混ぜてお召し上がりください。 炭火で炙った細切り肉にネギと生姜がたっぷり。

> 皮面をパリっと炙り、脂ののったジューシーな炙り刺しを 神楽とりむね肉のさらに厳選された希少な部位を使用。

ポン酢と薬味でどうぞ。

親鶏たたき

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。

# 神楽とり むねトロ炙り

※表示の価格は税込です

、五四〇円

神楽とりむねトロ炙り

炙り

## 野菜もの

大根と揚げじゃこのサラダ

八〇〇円

鶏と水菜のサラダ

七八〇円

長芋のごろっとサラダ

冷やしトマト

八〇〇円

六〇〇円

六〇〇円

たたききゅうり

漬物盛り合せ

六〇〇円

五五〇円

きゅうりの浅漬け

# 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で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。



1110円

## 北海道産大豆使用

お口直し

酢キャベツ

大根おろし

1110円

銘柄大豆「トヨマサリ」を使用。 北海道十勝地方の肥沃な大地で栽培される

濃厚な大豆の甘みとコクが活きる

※画像はイメージです。

## 炭火燒

国産鶏串焼き ※一本よりご注文を承ります。

丸つくね

ねぎま

しんぞう

四〇〇円

砂肝

三三二〇円

三六〇円

砂肝のえんがわ

せせり

三一〇円

三一〇円

せせりおろしポン酢

三六〇円

三一〇円

きも (レバー)

三一〇円

ささみ(わさび/梅肉)

各二二二〇円

三六〇円

手羽先

### 野菜焼き

しいたけ

六四〇円

六四〇円

蓮根

ししとう

四二〇円

白ねぎ

(自家製味噌添え)

長芋

アスパラ

四八〇円

五〇〇円

六五〇円

職人のみに与えられる称号「焼師」。

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

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。





### 揚げ物

鶏とチーズの大葉巻き

鶏塩唐揚げ

カマンベールフライ

極とり天



逸品

濃厚たまご焼き



極肝者 なめらかでトロけるような新食感

八八〇円

※売り切れ御免、自慢の一品

❷鶏とアボカドのわさび醤油

八六〇円

チャンジャとクリーム

六二〇円

六〇〇円



六八〇円

七八〇円

七八〇円

八八〇円

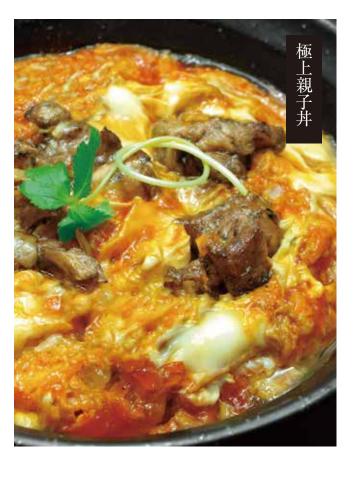
一、一〇〇円

### 親子丼

### 極 極上親子丼

一、一〇〇円

極上の親子丼に仕上げました。 ふっくらとろとろの半熟濃厚たまごを組み合わせ、 炭火で炙った香ばしさ際立つ日南鶏のもも肉と、



# 宮崎郷土料理

、五四〇円

極冷汁 ひやしる

〆はこれで決まり。

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。 香ばしさを際立たせました。 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、 滋養たっぷりの麦味噌に香り高い煎り胡麻、いりこ、豆富を合わせ、

冷汁

※表示の価格は税込です



凝縮した極上ラーメンです。

手間ひまかけ鶏の旨味を

お食事

### 甘味

季節のアイス

四二〇円

冷たいバニラアイスあつあつ大学芋と

六八〇円

極本蕨粉の自家製わらび餅

□ストクムがご

九六〇円

(国産本蕨粉使用

極鶏そば

八〇〇円

八〇〇円

五〇〇円

塩おにぎり

個

四〇〇円

鶏スープ

鶏と玉子の雑炊

きめ細やかな本蕨粉を

丁寧に練り上げ、 焦がさぬよう弱火で

独特の鉛色に仕上げます。

※表示の価格は税込です

### 芋焼酎

麦焼酎

芋全 焼量 酎

一刻者 樽貯蔵

 $\begin{array}{c} 7 \\ 2 \\ 0 \\ ml \end{array}$ 

五、〇〇〇円

黒霧島

9 0 0 ml 四、六〇〇円



大隅・麦

9 0 0 ml 四、六〇〇円



知心剣 7 2 0 ml

四、二〇〇円

※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。



### 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

宮崎山地鶏 炭火焼き

炭の香りで旨味を閉じ込めます。

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、

噛めば噛むほどあふれる旨味がやみつきに。

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 00 0120-114-123



公式サイト

よれが重流

曾崎地類炭火烧