

よとで味わえんもんを

出す。

それが「車」流

もも焼き

神楽とり

一、五〇〇円
(小) 一、〇五〇円

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。

親鶏

九八〇円
(小) 六八〇円

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非常に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。

むね焼き

神楽とり

一、二〇〇円
(小) 八四〇円

むね肉は淡白ながらもしつかりとした旨味がございます。
お好みの薬味と合わせてお召し上がりください。

ミックス焼き

神楽とり

一、三〇〇円
(小) 九〇〇円

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。



『たたき』

おやどり
親鶏たたき

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

(小) 七八〇円
五五〇円



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

神楽とりもも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
ぽん酢と薬味どうぞ。

(小) 一二〇〇円
八四〇円



※当店の価格はすべて外税表示です。



※水炊きのイメージ画像です。

鶏水炊き

一人前 一、五〇〇円

鶏から旨味をたっぷり抽出した
特製スープと、肉にしっかり絡む
自家製ぽん酢が自慢の
車オリジナル水炊きです。

※中華麺は含まれておりませんので、
ご希望のお客様は追加でお申し付けください。

〔追加〕

◆野菜盛り合せ	六〇〇円
◆水炊き肉	一、四〇〇円
◆追い出汁	五〇〇円
◆雑炊	四五〇円
◆中華麺	三〇〇円
◆うどん	三〇〇円
◆つくね	二八〇円
◆豆腐	二八〇円
◆玉子	一〇〇円



※しゃぶしゃぶのイメージ画像です。

神楽 しゃぶしゃぶ

一人前 二、五〇〇円

旨味を閉じ込めるよう炭火で軽く炙り、
香ばしさを際立たせたしゃぶしゃぶ肉は、
ピリリと辛味をきかせた
自家製スープにほんの数秒くぐらせて
お召し上がりください。

※中華麺は含まれておりませんので、
ご希望のお客様は追加でお申し付けください。

〔追加〕

◆野菜盛り合せ	六〇〇円
◆神楽とり しゃぶしゃぶ肉	一、四〇〇円
◆追い出汁	五〇〇円
◆雑炊	四五〇円
◆中華麺	三〇〇円
◆うどん	三〇〇円
◆つくね	二八〇円
◆豆腐	二八〇円
◆玉子	一〇〇円



炭火焼

※一本よりご注文を承ります。

『神楽とり串焼き』

※数に限りがございます。

ソリレス

三八〇円

フィレ

三八〇円

肩ロース

三八〇円

ぼんじり

三〇〇円

かわ

二八〇円

ささみ（わさび／梅肉）

各 二五〇円

『国産鶏串焼き』

丸つくね

二五〇円

ねぎま

二四〇円

きも（レバー）

二五〇円

砂肝

一八〇円

砂肝のえんがわ

二三〇円

せせり

一八〇円

せせりおろしポン酢

二三〇円

しんぞう

一八〇円

心のこり

二三〇円

手羽先

二五〇円

車が定め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」。

焼師が秘伝の塩と国産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。





『野菜焼き』

しいたけ

五八〇円

エリンギ

五〇〇円

白ねぎ
(自家製味噌添え)

四〇〇円

長芋

四〇〇円

※その他、旬のお野菜もございます。
別紙メニューを御覧下さい。

肝煮 きもに



鶏とアボカドの
わさび醤油



『逸品』

極 きもに
肝煮(売り切れ御免の一品)

五〇〇円
(小) 三五〇円

極
鶏とアボカドのわさび醤油

六五〇円

濃厚たまご焼き

四八〇円

チャンジャとクリームチーズのピリ辛和え

五五〇円

『揚げ物』

極
とり天(神楽とり使用)

七〇〇円

極
鶏とチーズの大葉巻き

七八〇円

極
チキン南蛮(日南鶏使用)

七〇〇円
(小) 四八〇円

鶏とチーズの
大葉巻き



チキン南蛮



『手づくり豆腐』

冷たい手作り豆腐

毎朝お店で手作り致しております。

五五〇円
(小)三八〇円

温かい出来立て豆腐

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。

六八〇円
(小)四八〇円

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。



宮城県産有機栽培大豆

宮城県産有機栽培の大豆と、

岩手山麓伏流水を

原料としております。



『野菜もの』

大根と揚げじゃこのサラダ

六〇〇円
(小)四二〇円

鶏と水菜のサラダ

六五〇円
(小)四六〇円

温玉シーザーサラダ

六八〇円

たたききゅうり

五〇〇円

漬物盛り合せ

四八〇円

酢キヤベツ

二八〇円

大根おろし

二八〇円

※当店の価格はすべて外税表示です。

『宮崎郷土料理』

極

冷汁 ひやしる

八〇〇円
(小)五六〇円

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

『親子丼』

極

神楽とりの親子丼

八〇〇円

炭火で炙った香ばしさを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。



神楽とりの親子丼

鶏そば



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」

極

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。

スパイシーチキンカレー

鶏と玉子の雑炊

塩おにぎり

白ごはん

鶏スープ

(小)

五三〇円

七五〇円

六八〇円

五八〇円

一個 二〇〇円

二五〇円

二八〇円

「甘味」

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)

自家製ヨーグルトアイス

あつあつ大学芋と

冷たいバニラアイス

七八〇円

三八〇円

六〇〇円



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。



※当店の価格はすべて外税表示です。



宮崎地鶏炭火焼

車

kurama



果実ハイボール

長寿の果物と言われるほど
栄養価の高い新品種」とよみつひめ」
蜜のように甘いいちじくの
独特の食感を残したピューレです。

いちじく

ハイボール

五〇〇円



酸味と香りにこだわった
「和柑橘」かぼす&柚子シロップ使用。
ビームハイとの見事な相性で
爽やかな風味！

かぼす&柚子

ハイボール

五〇〇円

ぶつちぎりの爽快感。
しっかり旨いバーボン
ハイボール。

ビーム
ハイボール

(大) 四五〇円
七八〇円



当地ハイボール

へべす
平兵衛酢ハイボール 五〇〇円

「すだち」より大きく、「かぼす」より香りが優しく、
「ゆず」より皮が薄く果汁がたっぷり。
ビタミンCが豊富な宮崎名産の柑橘をハイボールにしました。

ひょうがなつ
日向夏ハイボール 五〇〇円

太陽をたくさん浴びて育った宮崎県の特産フルーツ
日向夏を贅沢に使用しました。
さわやかな味わいの「日向夏」の風味をお楽しみ下さい



愛され続けるおいしさ。
角ハイボール
(大) 四五〇円
七八〇円



プレミアムハイボール

Maker's
CRAFT
HIGHBALL
メーカーズマーク



華やかに香る。やわらかな味がする。
今日は、ちょっといいハイボール。

メーカーズ
クラフトハイボール

六〇〇円

日本の風土に育まれ、日本人の繊細な感性と
匠の技が生み出したジャパニーズハーモニー
華やかに香り広がる。やわらかく豊かな味わい。

響 HIBIKI ハイボール

ロック・水割り

九〇〇円

南アルプスの天然水で仕込まれ森の蒸溜所で
育まれた、若葉の香りと爽快感味わい

白州森香るハイボール

ロック・水割り

八五〇円

名水百選「離宮の水」と京都郊外の
豊かな自然で育まれた、甘くなめらかな味わい。

山崎プレミアムハイボール

ロック・水割り

八五〇円

芳醇で深い味わいと熟成感のある香り、
華やかに際立ち爽快感な味わい

ブランドンハイボール

ロック・水割り

六八〇円

サワー

プレーン	四〇〇円
レモンサワー	四五〇円
ライムサワー	四五〇円
かぼす&柚子サワー	四八〇円
いちじくサワー	四八〇円
へべす 平兵衛酢サワー	四八〇円
ひょうがなつ 日向夏サワー	四八〇円
ウーロンハイ	四八〇円
緑茶ハイ	四八〇円
トロピカルファジーネーブル	五三〇円
マンゴヤンオレンジ	五三〇円



焼酎ハイボール

一刻者ハイボール	五八〇円
純ハイボール	四五〇円
ジンジャー純ハイボール	四八〇円
コーラ純ハイボール	四八〇円

ビール

フルーティで爽やかな、プレミアム・エールビール。
ザ・プレミアム・モルツ

〈香る〉エール

上面発酵酵母を使用し、比較的高い温度（20度前後）で発酵させたビール。柑橘系のフルーティで豊かな香り・風味が特長で、個性的な味わいのビール。



シャンディーガフ

ノンアルコールビールテイスト飲料
ノンアルコールでもかろりゼロ※1、糖質ゼロ※1
オールフリー

※1 栄養表示基準による
※2 210.0mlあたりプリン体0.5mg未満をプリン体0と表示



(大)	五五〇円
	九〇〇円
	五〇〇円

四五〇円

ワイン

※その他ボトルワインは別途
ご用意しております。
スタッフにお申し付けください。

赤ワイン

アレグリアアレッド	〈グラス〉六〇〇円
	〈デキャンタ〉一、五〇〇円
	〈ボトル〉二、六〇〇円
ロベールスカリカベルネ・ソーヴィニヨン	〈グラス〉八〇〇円
	〈デキャンタ〉一、八〇〇円
	〈ボトル〉三、二〇〇円

白ワイン

アレグリアホワイト	〈グラス〉六〇〇円
	〈デキャンタ〉一、五〇〇円
	〈ボトル〉二、六〇〇円
ラ・ホヤ・グランレゼルヴァヴィオニエ	〈グラス〉八五〇円
	〈デキャンタ〉二、一〇〇円
	〈ボトル〉三、四〇〇円

果実酒

澄み渡る梅酒	四八〇円
紀州産南高梅酒	五〇〇円
徳島県産ゆず梅酒	五〇〇円
山崎蒸溜所貯蔵 焙煎樽仕込梅酒	五五〇円
京都宇治抹茶	五五〇円

焼酎

芋焼酎

車芋焼酎〔宮崎県・小玉醸造〕

グラス 六〇〇円
ボトル 720ml 四、二〇〇円

杜氏潤平〔宮崎県・小玉醸造〕

グラス 六五〇円

大隅〔鹿児島県・大隅酒造〕

グラス 五〇〇円

黒霧島〔宮崎県・霧島酒造〕

グラス 四〇〇円

白霧島〔宮崎県・霧島酒造〕

グラス 四〇〇円

一刻者〔鹿児島県・小牧醸造〕

グラス 六五〇円

麦焼酎

車麦焼酎〔宮崎県・小玉醸造〕

グラス 五〇〇円
ボトル 720ml 三、五〇〇円

知心剣〔天分県・藤居酒造〕

グラス 六〇〇円

潤の醇〔宮崎県・小玉醸造〕

グラス 六〇〇円

八重丸〔鹿児島県・大隅酒造〕

グラス 四五〇円

ふんわり鏡月ゆず〔韓国〕

グラス 四八〇円

美ら島〔沖縄・新里酒造〕

グラス 五八〇円

紀州南高梅干し

一個 一〇〇円

ソーダ 二〇〇円

カットレモン 一〇〇円

日本酒

山廃吟醸三谷藤夫〔兵庫+6辛口〕

一合 七三〇円

春鹿 純米超辛口〔奈良+12辛口〕

一合 七三〇円

生もと純米 白壁蔵〔兵庫+2辛口〕

一合 九八〇円

ボトル 640ml 二、八〇〇円

純米大吟醸 車〔兵庫+5辛口〕

ボトル 300ml 一、五〇〇円

特別本醸造 八海山〔新潟+6辛口〕

ボトル 300ml 一、六〇〇円

吟醸酒 八海山〔新潟+5辛口〕

ボトル 300ml 二、〇〇〇円

スパークリング清酒 滞〔兵庫+70甘口〕

ボトル 150ml 七〇〇円

熱燗・ひや 豪快純米〔京都+4辛口〕

一合 五〇〇円

二合 九〇〇円

ノンアルコール

かぼす&柚子スカッシュ 四五〇円

日向夏スカッシュ 四五〇円

平兵衛酢スカッシュ 四五〇円

ソフトドリンク

ウーロン茶 三〇〇円

コーラ 三〇〇円

ジンジャーエール 三〇〇円

100%オレンジジュース 四〇〇円

100%グレープフルーツジュース 四〇〇円

スパークリングウォーター 二〇〇円

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

追加 紀州南高梅干し 1個 100円 ・ カットレモン 4個 100円 ・ ソーダ 1200円

『芋焼酎』



全量芋焼酎

いっこもん

一刻者 樽貯蔵

720 ml 四、五〇〇円

くろきりしま

黒霧島

900 ml

三、二〇〇円

しろきりしま

白霧島

900 ml

三、二〇〇円

『麦焼酎』



しらしんけん

知心剣

720 ml

三、八〇〇円



やえまる

八重丸

720 ml

三、〇〇〇円

イデアグループ各店でお食事ごとにポイントが貯まる!

カードレスな
デジタルポイントカード



入会金・年会費

無料

イデアグループ
各店共通



会員募集中!

『デジタルポイントカード』

お会計額の **3%** をポイント進呈!

※消費税を除いた金額が対象となります。
端数は切り捨てになりますのでご了承下さい。

ポイントのご利用

1 ポイント → 1 円

としてご利用いただけます!

ポイントの有効期限はございません。

※但し、最終来店日より二年間、カードのご提示が無い場合は、ポイントは失効致します。

スマホで簡単入会!

デジタルポイントカード入会方法

発行用メールアドレス

2827@p-kc.jpへ

空メール



2827@p-kc.jp

注意 p-kc.jpを
受信できる様に
設定して下さい。



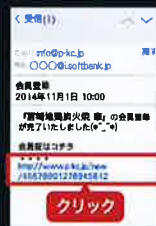
2827@p-kc.jpに
空メールを送信



登録メールが返信
されます



登録にフォームに
回答します



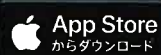
登録完了メールが
受信されます



登録完了!
お客様の会員証が
発行されます

アプリも
あります。

ダウンロードは
こちらから



姉妹店



arancino
ristorante italiano

アランチーノ OSAKA

・ 豊中市向丘
・ ロマンチック街道



かんろ
鉄板や
kanro

鉄板や かんろ

< 大阪 > < 東京 >
・ 天六店 ・ 浜松町店



御堂
上方
鉄板や
kanro

鉄板や 上方御堂

< 大阪 > < 東京 >
・ 淀屋橋店 ・ 銀座八丁目店



車
宮崎地鶏炭火焼
kuruma

宮崎地鶏炭火焼 車

< 大阪 >	< 東京 >
・ 蛸池店	・ 恵比寿店
・ 江坂店	・ 銀座一丁目店
・ 難波えびす橋店	・ 丸の内店
・ 梅田店	・ 銀座八丁目店
・ 心斎橋店	・ 渋谷南口店
・ 北新地店	・ 浜松町店
< 京都 >	・ 三鷹店
・ 四条烏丸店	・ 巣鴨店
	・ 新宿店

とり神楽
宮崎地鶏と旬菜
Tori Kagura

宮崎地鶏と旬菜 とり神楽

< 大阪 >
・ 淀屋橋店

Ren
北浜 鳥匠

北浜 鳥匠 Ren

< 大阪 >
・ 北浜店

全国配送承ります。

『通信販売』



お店と同じ、手切り、手焼きにこだわった「車」ならではの炭火焼がご家庭でも味わえる。

地頭鶏地鶏ももむね炭火焼 (100g) 1,200 円

名物もも炭火焼 (100g) 650 円

自然解凍する必要はありません。

そのまま熱湯に入れて温めるとお店で食べる焼きたての美味しさが味わえます。

そのままでも十分美味しいですが、お好みで一味や山椒、柚子胡椒などの薬味を付けても。



地頭鶏地鶏 しゃぶしゃぶ鍋

(2人前) 3,500 円

地頭鶏地鶏しゃぶ肉・200g
特製スープ・・・1000cc
つくね・・・150g
中華麺・・・150g



鶏水炊き鍋

(2人前) 3,500 円

鶏もも肉・・・240g
特製スープ・・・1000cc
ポン酢・・・150cc
つくね・・・150g
中華麺・・・150g



※画像はイメージです。※当店の価格は全て外税表示です。

5,000 円以上のご注文で送料無料！

- ・一部離島などお届け出来ない地域がございます。
- ・クロネコヤマトクール便（冷凍）にて配送致します。
- ・お中元、お歳暮など「お熨斗」も対応しております。

- ・配送日時のご指定も承ります。
- ・送料無料は、1カ所への配送のご注文に限ります。

宮崎地鶏炭火焼「車」オンラインショップ



自宅で車

検索



0120-114-123

宮崎地鶏炭火焼

車

KURUMA



コース料理



「車」の特徴は、
徹底した「こだわり」にあります。
主役の神楽とりはもちろんのこと、
食材、炭、焼き方を選び、手間暇かけた
手づくりにこだわっています。



※鶏のたたきは新鮮な鶏を炭火で炙り、中はレアで仕上げております。
レアがお気に召さない場合は「本日の一品」に変更させて頂いております。
お気軽にお申し付け下さい。

かぐら 神楽とり

本日お召し上がりいただく「神楽とり」は
飼料の配合、飼育方法、

飼育期間、飼育環境に至るまで徹底管理し、
宮崎県内三つの専属養鶏場で
ヒナから育成した究極の地鶏です。

三十年以上地鶏に携わってきた

鶏料理専門店「車」が規定ブランド基準より
更に厳格に格付けした中でも

「特級」の質と旨みを併せ持つ地鶏のみを
「神楽とり」としてお出いたします。

大人の豆知識

地頭鶏（じとっこ）

質・味共に優れた

日本固有の鶏として

当時、島津藩の地頭職に

献上され（「地頭鶏」の由来）

希少価値の高さから

天然記念物に指定された鶏。

日本三大地鶏

薩摩地鶏

島津藩で観賞・

闘鶏用として飼育されて

きた日本固有の鶏。

比内地鶏

江戸期に闘鶏用として

タイから輸入された

「軍鶏」を原種とした鶏。

名古屋コーチン

明治初期、中国の

「バフコーチン」と

「岐阜地鶏」を交配させ
生まれた鶏。





神楽しちコース

一人前 三、五〇〇円

- ・ 鶏と水菜のサラダ
- ・ 手作り豆富
- ・ 神楽とりたたき※
- ・ 神楽とり炭火焼
- ・ 鶏とアボカドのわさび和え
- ・ 神楽とりの串焼き一種
- ・ 野菜焼き一種
- ・ 神楽とりの一品
- ・ 鶏と玉子の雑炊
- ・ または
- ・ 宮崎郷土料理 冷汁
- ・ 自家製ヨーグルトアイス

車でしか味わえない【神楽とり】を
贅沢にフルコースでご提供。
「車」の真髄を是非、ご賞味ください。



親鶏コース

一人前

三、〇〇〇円

- ・大根と揚げじゃこのサラダ
- ・手作り豆富
- ・親鶏たたき※
- ・親鶏もも炭火焼
- ・チキン南蛮(日南鶏)
- ・丸つくね
- ・鶏の串焼き 一種
- ・野菜焼き 一種
- ・鶏と玉子の雑炊
- または
- ・宮崎郷土料理 冷汁
- ・自家製ヨーグルトアイス

絶対おすすめの名物料理の数々で、
車がまるごと味わえる。
「車」を堪能するなら迷わずこのコース！

※当店の価格はすべて外税表示です。
※画像はイメージです。



鶏の水炊きコース

一人前 三、八〇〇円

- ・ 大根と揚げじゃこのサラダ
- ・ 手作り豆腐
- ・ 親鶏たたき※
- ・ 鶏の水炊き鍋
- ・ 中華麺
- ・ 自家製ヨーグルトアイス

鶏の旨味が凝縮したコラーゲンたっぷりの
芳醇なスープの水炊き。
そして「車」おすめの親鶏たたきが付いた
是非とも味わって欲しい定番の鍋コース。



神楽

しゃぶしゃぶコース

一人前 三、八〇〇円

- ・大根と揚げじゃこのサラダ
- ・手作り豆富
- ・神楽とりたたき※
- ・神楽とりしゃぶしゃぶ鍋
- ・うどん
- ・自家製ヨーグルトアイス

鶏料理専門店の「車」が提供する。「ピリ辛スープ」で
味わう香ばしい神楽とりのしゃぶしゃぶ鍋。
よそでは味わえない絶妙のコクをご堪能ください。

※当店の価格はすべて外税表示です。
※画像はイメージです。



飲み放題を別途御用意しております。