

とり神楽・専属ブランド地鶏

神
樂
地
鶏

※商標登録済み

第6213544号

天然記念物「じとっこ地頭鶏」の

血統を継ぐ

幻の地鶏「神楽とり」



旬菜コース

お一人様 四、三〇〇円（四七三〇円）



- 大根サラダ
- 手づくり豆富
- 神楽とりたたき
- 神楽とり炭火焼
- 串焼二種
- 神楽とり逸品
- チキン南蛮
- 極上親子丼
- 香の物
- 甘味

親鶏コース

お一人様 三、八〇〇円（四、一八〇円）



- 大根サラダ
- 手づくり豆富
- 親鶏たたき
- 親鶏もも焼き
- 串焼二種
- 季節の逸品
- チキン南蛮
- 冷汁
- 香の物
- 甘味



水炊きコース

お一人様 四、三〇〇円（四七三〇円）

- 大根サラダ
- 手づくり豆富
- 神楽とりたたき
- 神楽とり逸品
- 水炊き
- 甘味
- 雜炊／中華麺

【追加】

一人前 各三、〇〇〇円
(三三〇円)

・水炊き

一、五〇〇円
(六五〇円)
三〇〇円
(三三〇円)
六〇〇円
(五六〇円)
五〇〇円
(五五〇円)
三〇〇円
(三三〇円)
うどん

◆ 水炊き肉
◆ 中華麺
◆ 野菜盛り合せ
◆ 追い出汁

◆ 玉子
◆ 豆富
◆ つくね
◆ お餅
◆ 雜炊

一〇〇円
(一一〇円)
二八〇円
(三〇八円)
二八〇円
(三〇八円)
三六〇円
(四九五円)
四五〇円
(五五〇円)
五六〇円
(五六〇円)

■ 鍋・単品 ■

※本体価格(税込み価格)です。

宮崎
名物

神樂 炭火焼

かぐら

数量限定 売り切れ御免の逸品です。

ミックス焼き

(小) 一、六〇〇円 (一、七六〇円)
(大) 一、二一〇円 (一、二三三円)

車が改良・開発したオリジナルブランド地鶏を使用。
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。

魏鶏 炭火焼

もも焼き

一、〇〇〇円 (一、一〇〇円)
(小) 七〇〇円 (七七〇円)

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
おやどり

(小) 八〇〇円(八八〇円)
五六〇円(六一六円)

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。



当店のたたき、刺身は、酸性水装置により徹底した殺菌処理を行っております。

【鶏刺身】

※免疫力が安定しない病中・病後の方、妊娠中の方、十三歳未満のお子様は、刺身類のご飲食はお止めください。

五種盛り (親鶏のもも、親鶏のむね
若鶏の砂ずり、きも、心臓)
一一、三〇〇円(一、五三〇円)

二種盛り (親鶏のもも、親鶏のむね)
一、五〇〇円(一、六五〇円)
肝刺し (若鶏のきも)
八〇〇円(八八〇円)



※本体価格（税込み価格）です。

炭火焼

※一本よりご注文を承ります。



【国産鶏串焼き】

丸つくね	二八〇円(三〇八円)
ねぎま	一五〇円(二七五円)
しんぞう	一〇〇円(三〇円)
心のこり	一六〇円(二八六円)
砂すり	一三〇円(二五三円)
砂すりのえんがわ	一五〇円(二七五円)
せせり	一〇〇円(二三〇円)
せせりおろしポン酢	一五〇円(二七五円)
きも(レバー)	一六〇円(二八六円)
ささみ(わさび/梅肉)	各一三〇円(二五一円)
手羽先	一八〇円(二〇八円)

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。





【バラ焼き】

親鶏かわ

四五〇円(四九五円)

親鶏ヒップ

四五〇円(四九五円)

ハラミ

五〇〇円(五五〇円)

【野菜焼き】

しいたけ

五八〇円(六三八円)

エリンギ

五〇〇円(五五〇円)

白ねぎ (自家製味噌添え)

四〇〇円(四四〇円)

長芋

四〇〇円(四四〇円)

ししとう

三〇〇円(三三〇円)

※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。

※本体価格（税込み価格）です。

【逸品】

極 肝煮(きもに)
(売り切れ御免の1品)

(小) 三五〇円(三八五円)

極 鶏とアボカドのわさび醤油

六八〇円(七四八円)

濃厚たまご焼き

五〇〇円(五五〇円)

チヤンジャヤとクリーム
チーズのピリ辛和え
鶏ユッケ

八〇〇円(八八〇円)



肝きもに煮

鶏とアボカドの
わさび醤油

鶏ユッケ

【揚げ物】

極 とり天

極 鶏とチーズの大葉巻き

七〇〇円(七七〇円)

四八〇円(五二八円)

極 チキン南蛮(日南鶏使用)

七〇〇円(七七〇円)

(小) 四八〇円(五二八円)

鶏塩唐揚げ

六八〇円(七四八円)

鶏とチーズの大葉巻き

チキン南蛮



手づくり豆富

冷たい手作り豆富

五八〇円(六三八円)
毎朝お店で手作り致しております。

(小)四〇〇円(四四〇円)

温かい出来立て豆富

七五〇円(八二五円)

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。

野菜もの

大根と揚げじやこのサラダ

六〇〇円(六六〇円)
(小)四二〇円(四六二円)

鶏と水菜のサラダ

六五〇円(七一五円)
(小)四六〇円(五〇六円)

長芋のころつとサラダ

六五〇円(七一五円)
(小)四六〇円(五〇六円)

たたききゅうり

五〇〇円(五五〇円)

漬物盛り合せ

四八〇円(五一八円)

酢キヤベツ

二八〇円(三〇八円)

大根おろし

二八〇円(三〇八円)

※本体価格（税込み価格）です。

【親子丼】

極 極上親子丼

八八〇円(九六八円)

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】

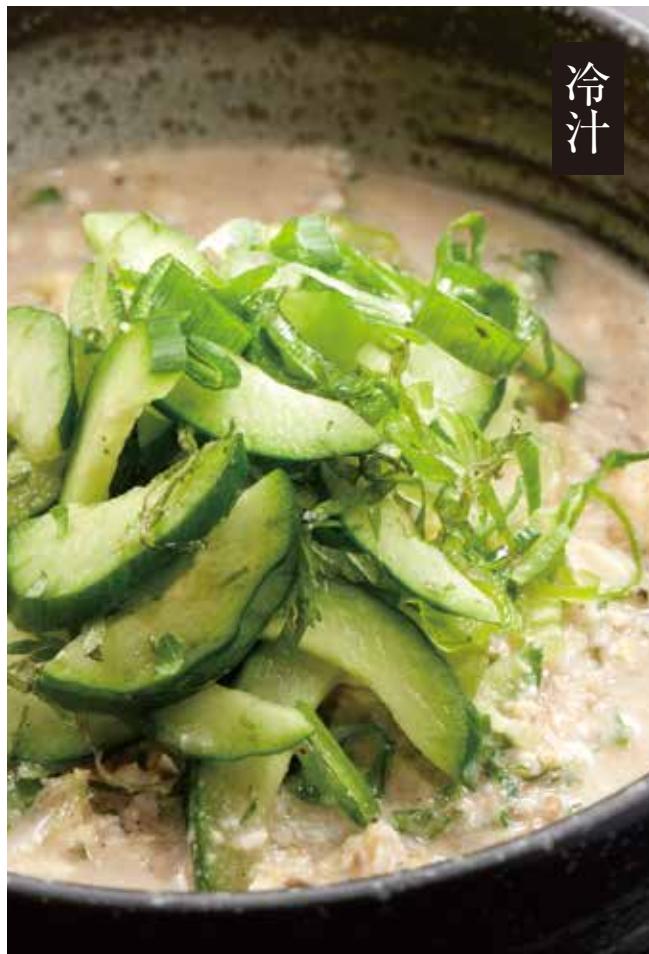
極 冷汁 ひやしる

八〇〇円(八八〇円)
(小)五六〇円(六一六円)

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。



【お食事】

極 鶏そば

鶏と玉子の雑炊

一個 二一〇〇円(二二一〇円)

六五〇円(七一五円)
六〇〇円(五六〇円)

塩おにぎり

白ごはん

鶏スープ



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】

極 本蕨粉の自家製わらび餅

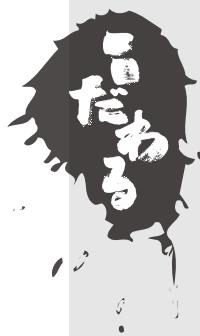
(ほんわらびこ)
(国産本蕨粉使用)

八六〇円(九四六円)

季節のアイス

本日のブリュレ

三八〇円(四五八円)



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、
独特の飴色に仕上げます。

※本体価格（税込み価格）です。

「通信販売」

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楽しんでください。



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」
オンラインショップ
0120-114-123



公式サイト



楽天市場



お飲物

生ビール

プレミアム・モルツ 香るエール

(小) 五八〇円(六三八円)

(大) 四八〇円(五二八円)

四八〇円(五二八円)

(大) 八〇〇円(八八〇円)

八六〇円(九四六円)

一、五〇〇円(一、六五〇円)

八六〇円(九四六円)

九六〇円(一、五六円)

八八〇円(九六八円)

ブラントン
ジムビーム

日向夏
ひゅうがなつ

かぼす&ゆず
へべす

平兵衛酢
じゅん

碧あお 純

一、〇〇〇円(一、一〇〇円)

芋焼酎

白霧島
くろきりしま

黒霧島
おおすみ

大隅(芋)
おおゆみ

一刻者(ブルーラベル)
いつこもん

一刻者・樽貯蔵
いつこもん・たるちよぞう

とり神楽
かぐら

ボトル(720ml)
四、八〇〇円(五、一八〇円)

六〇〇円(六六〇円)

八六〇円(九四六円)

一、五〇〇円(一、六五〇円)

八六〇円(九四六円)

九六〇円(一、五六円)

八八〇円(九六八円)

六〇〇円(五六円)

五〇〇円(五五〇円)

六〇〇円(六六〇円)

八六〇円(九四六円)

五五〇円(六〇五円)

五五〇円(六〇五円)

四五〇円(四九五円)

一、〇〇〇円(一、一〇〇円)

麦焼酎

潤の醇
じゅんじゅん

大隅(麦)
おおすみ

知心剣
しらしんけん

兼八
かねはち

五〇〇円(五五〇円)
六〇〇円(六六〇円)
八六〇円(九四六円)
一、〇〇〇円(一、一〇〇円)

五〇〇円(五五〇円)
六〇〇円(六六〇円)
八六〇円(九四六円)
一、〇〇〇円(一、一〇〇円)

お好みの割り方をお申し付けください。

紀州南高梅 梅干し(一個)

一〇〇円(一一〇円)

※本体価格(税込み価格)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〉 八、五〇〇円(九、三五〇円)

白ワイン

スマロツカ ドライミュスカ

〈ボトル〉 四、三〇〇円(四、七三〇円)

リースリング

〈ボトル〉 六、〇〇〇円(六、六〇〇円)

クズマーノ ヤレ

〈ボトル〉 七、八〇〇円(八、五八〇円)

赤ワイン

プティエニーラ

〈ボトル〉 五、〇〇〇円(五、五〇〇円)

サンコム コート デュ ローヌ

〈ボトル〉 六、〇〇〇円(六、六〇〇円)

ブエナビスタ ピノ ノワール

〈ボトル〉 八、二一〇〇円(九、〇一〇円)

ロゼ

塩尻 メルロー

〈ボトル〉 六、五〇〇円(七、一五〇円)

日本酒

獺祭 磨き 3割9分
だっさい せんちゅうはつさく

船中八策 純米
せんちゅうはっさく じゅんまい

スパークリング 澄
みお

八海山 大吟醸
やへいざん だいぎんじょう

豪快 純米 热燶・ひやー
ごうかい じゅんまい ねつだく・ひやー

香住鶴 热燶・ひやー
かすみづる ねつだく・ひやー

+5 (180 ml) 一、四〇〇円(一、五四〇円)
+7 一合

五〇〇円(五五〇円)

果実酒

ゆず梅酒
やまときばいせんたるじこ

紀州南高梅酒
きしゅうなんこうめしゅ

五五〇円(五六三円)

五五〇円(六〇五円)

六〇〇円(六六〇円)

恋甘もも
こいあま

香る三ヶ日みかん酒
かおみつかび

出雲シャインマスカット
いずも

六〇〇円(六六〇円)

沖縄濃厚パイン
おきなわのうぱいん

六〇〇円(六六〇円)

宮崎完熟マンゴー
みやざきかんじゅくマンゴー

六〇〇円(六六〇円)

五〇〇円(五五〇円)

蜂蜜梅酒
はちみつうめしゅ

サワー

タコハイ（プレーン）

四五〇円（四九五円）

レモンサワー

ひゅうがなつ

日向夏サワー

五四〇円（五八三円）

かぼす&ゆずサワー

五三〇円（五八三円）

平兵衛酢サワー

五三〇円（五八三円）

翠ジンソーダ

五三〇円（五八三円）

ウーロンハイ

四八〇円（五二八円）

緑茶ハイ

四八〇円（五二八円）

カクテル

カシス

五三〇円（五八三円）

ピーチ

五三〇円（五八三円）

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

四八〇円（五一八円）

ソフトドリンク

烏龍茶

三六〇円（三九六円）

ジンジャーエール

三六〇円（三九六円）

コーラ

三六〇円（三九六円）

100%グレープフルーツ

四〇〇円（四四〇円）

100%オレンジ

四〇〇円（四四〇円）

スパークリングウォーター

二〇〇円（二二〇円）

※本体価格(税込み価格)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

追加 · 紀州南高梅干し一個 100円(税込) · カットレモン四個 100円(税込) · シーダ 200円(税込)

【芋焼酎】

全量芋焼酎
一刻者 いつこもん
樽貯蔵

黒霧島 くろきりしま
900ml

720ml
四、五〇〇円
(四、九五〇円)

白霧島 しろきりしま
900ml

四、〇〇〇円
(四、四〇〇円)

【麦焼酎】

知心剣 しらしんけん
900ml

720ml
三、八〇〇円
(四、一八〇円)

大隅・麦 おおすみ むぎ
900ml

900ml
四、〇〇〇円
(四、四〇〇円)



※本体価格（税込み価格）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。

会員制ポイントカード

姉妹店でもお食事ごとにポイントが貯まる

会員様募集

お会計額の3%をポイント進呈。
「**1ポイント=1円**」として、
次回よりご利用いただけます。

どの姉妹店でも共有できる
オンラインボトルキープも魅力です。

※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。

ご了承ください。

※会員情報、ポイント共に最終来店日より
2年間有効でございます。
最終来店日より2年間カードのご提示がない
場合、会員情報とポイントが失効いたします。



入会金・年会費
無料

メールで簡単入会！

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
空メール
2818@p-kc.jp へ

2818@p-kc.jpに空メールを送信

2818@p-kc.jpに空メールを送信されれます

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

とくべ味わえしもひ
出す。
それが「
神樂」流