

か
鹿嶋で
吞むなら
まず神楽！



本日のご来店、誠にありがとうございます。

感謝

手間ひまかけたお料理と美味しいお酒に
精一杯のおもてなしの心を込めて。

み
神楽の
焼鶏
みん
好
きな



炭火ダブニング

神楽
かぐら

表示価格は外税表示です。お会計時、別途消費税を頂戴いたします。
お持ち帰りの場合も店内飲食と同様に消費税10%頂きます。

肉の宝石箱

お任せ

肉刺し四種盛

大(三〜四人前) 一六〇〇

小(一〜二人前) 一二〇〇

当店人気の肉刺しとレバ刺し風の盛り合わせです。お任せ四種盛ということでお得になっています。いろいろなものを少しずつ食べたいたあなたへオススメです。



三種の肝だめし

九〇〇

牛レバー、鶏レバー、フオアグラの三種の肝を一皿で少しづつお試しください。気に入ったものは単品での追加注文ができます。



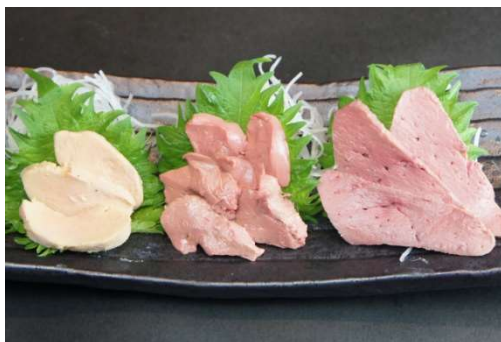
低温加熱調理

ネオ

牛レバ刺し

九〇〇

独自の真空低温加熱調理法で今では食べることが可能になった牛レバー刺しを再現しました。



白レバ刺し

(フオアグラ)

五〇〇

真空低温加熱調理でじっくりと調理したなかなかお目にかかれない一品をご賞味あれ。



馬刺し

七八〇

やぐらユッケ

八八〇

「低カロリー・高タンパク」やっぱり生肉でしょう！

ねぎたっぷり

鶏たたき

八八〇

しつとりと仕上げたむね肉とたっぷりねぎにポン酢をかけてほうばれば至福の間が広がります。



名古屋コーチン

コーチンもも肉

炭火一枚焼 一四八〇

ハーフサイズ 九八〇

コーチン

昆布一枚焼

九八〇

こだわりの名古屋コーチン

肉質は赤味を帯び脂肪は良い香りをしていきます。
弾力性がありしっかりとした歯ごたえが楽しめるのも大きな特徴です。
コクがあるジュシーな味わい。
ブロイラーと比べ飼育期間は約三倍手間暇かけたお肉です。



地鶏のだし巻玉子 580

地鶏卵4玉を贅沢に使い、ご注文を頂いてから焼き上げます。
シンプルにそのまま食べるもよし。
お好きなトッピングで食べるもよし。



- ・濃厚とりそぼろ + 300
- ・めんたいチーズ + 300
- ・さっぱり青ネギ + 100



自社飼育の地鶏・自社水田のお米

地鶏の王様、名古屋コーチンの卵。
豊富な栄養素とその希少性から市場にほとんど流通しない高級卵、アローカナの卵。通常この価格でのご提供は不可能です。
自社養鶏場にて飼育、採卵しているから実現できました。
お米も自社農園で栽培、収穫したものを使用しています。
「生産者の顔が見える」ではなく「私たちが生産者」なのです。
私達はこれを「自産自消」と呼んでいます。
※コーチンの需要が供給を上回った場合信頼のおける業者様より取り寄せております。



即菜

えだまめ

うめきゆく

冷やつこ

おしんこ盛合

きゅうり

一本漬け

冷しトマト

アボカド

スライス

大盛

えびせん揚げ

全品三三八〇

サラダ

R レギュラーサイズ
H ハーフサイズ

新神楽サラダ

ごまドレッシング+辛味たれ

R 八八〇
H 五八〇

たつぷりクルトンの

シーザーサラダ

R 八八〇
H 五八〇

シーザードレッシング

パリパリれんこんの

和風ツナサラダ

R 八八〇
H 五八〇

和風ドレッシング

ぷりぷり海老と

アボカドのサラダ R 八八〇

野菜ドレッシング



海老とアボカドのサラダ



れんこんツナサラダ



シーザーサラダ



新神楽サラダ



日本野菜ソムリエ協会

野菜のソムリエのいるお店

当店ではジュニアベジタブル&フルーツマイスター（野菜のソムリエ）の有資格者による監修を行い、野菜料理を「美味しいだけでなく体にもよい」をモットーに提供させていただいております。

串焼き

塩・たれからお選びください

お任せ五本盛

七二〇

- ・ねぎま 一八〇 ・せせり 一五〇
- ・なんこつ 一七〇 ・ほんちり 一五〇
- ・砂肝 一七〇 ・ささみさび焼 一五〇
- ・レバー 一五〇
- ・かわ 一五〇 ・ささみ梅しそ焼 一五〇

特製つくね

月見（地鶏卵）

三〇〇

やさしい巻串

新鮮な野菜を豚バラ肉で丁寧にグルグル巻いてじっくりと焼き上げヘルシーでおいしい野菜巻串をぜひ召し上がれ

野菜巻三種盛

七二〇

- ・レタス巻き 二八〇
- ・トマト巻き 二〇〇
- ・アボカドチーズ巻き 二〇〇
- ・万能ねぎ巻き 二八〇
- ・えのき巻き 二八〇

日替わりやさしい巻

オススメに掲載しております。



鮮魚

お刺身盛合わせ

一人前 六八〇

→注文は二人前から承ります。

NEW
自家製

タコのくん刺

七八〇

タコの刺身を軽く
燻製にしました。

海鮮なめろう

七八〇

旬の鮮魚メニューはオススメをご覧ください。
なめろうや煮魚等、お好みの方法での調理もできますのでお気軽にお声掛け下さい。



地産地消

かしまし豚(とん)の

MAXコロッケ

三八〇

MAXメンチ

四五〇

宮崎県の超人気スパイス「マキシマム」
をかけることでよりジャンキーな味わいに。

かしまし豚とは

われらが地元鹿嶋市で60
年以上養豚業を
営んできた山本ファーム
さんが恵まれた
自然環境のもと、こだわ
りの飼料と衛生
的な豚舎で丁寧に育てた
「かしまし豚」
きめ細やかで柔らかい肉
質が特徴です。



逸品料理



でっかい海老チリ 980
 ハーフサイズ 680

大粒でぷりぷりの海老を、秘伝の自家製甘辛チリソースでまとめました。
 濃厚な味わいとぷりぷりの食感の極上の一品です。
 残ったソースはご飯にかけても技群です！



アヒージョ

NEW

魚介たっぷりアヒージョ

九八〇

エビ、カキなどたっぷりの魚介をニンニク香るオイルで煮込んだスペインバルの代表的な料理。

NEW

焼き餃子（六個）

四八〇

特製旨辛もつ煮込み

四八〇

試作を重ねこの味に辿り着きました。
 一般的なみそ味ではなくピリ辛味噌味で仕立てました。

合鴨のあぶり

七八〇

長ナスのステーキ

オニオンソース

四八〇

NEW

カリカリ

スパイシーカニ（一ケ）

一五〇

殻ごとバリバリ食べられます（ご注文は二ケから）

イカの一夜干し

六五〇



カリカリスパイシーカニ



合鴨のあぶり

具材も旨いがオイルを浸したパンが至高！

お替りパン
 100

俺の唐揚

俺はノーマル 五八〇

オーソドックスな醤油ベースのシンプルな味付け

あいつのタルタル 六〇〇

タルタルソースをたっぷり

彼女は激辛 六〇〇

一味衣をたっぷりまぶしたくせになる激辛

あなたはおろポン 六〇〇

さっぱりとおろしポン酢で

やみつき塩キャベツ二八〇



揚げ物

ささみの

明太チーズ揚げ

五八〇

タコの唐揚げ

四八〇

揚げだし豆腐

四八〇

NEW チート口揚げ

四八〇

フライドポテト

五八〇

ポテトハーフ

三八〇

大盛りえびせん揚げ

三八〇



ささみの明太チーズ揚げ



揚げだし豆腐

ロシアンタコ焼き 1個 90

4個からご注文承ります



厨房スタッフのその日の気分で辛さは激変。
みんなで盛り上がりましょう！火を吹く辛さ。超危険。



飯

地鶏の親子丼

八〇〇

おにぎり

(みそ汁、香物付)

四五〇

焼おにぎり

(みそ汁、香物付)

四五〇

お茶漬け(鮭、梅)

四五〇

お茶香る

ハラス一本茶漬け

五〇〇

地玉子の

特製チャーハン

四八〇

卵かけごはんセット

三八〇

ライスセット

(みそ汁、香物付)

三〇〇

麺

鶏白湯ラーメン

六八〇

名古屋コーチンの鶏ガラを十時間かけて取り出した白湯スープを使用しています

特製ソース焼きそば

五五〇

ざるそば

四八〇



鶏白湯ラーメン



ざるそば

自慢の鶏白湯スープ!

ラーメンスープは名古屋コーチンの鶏ガラを10時間かけて取り出した白湯スープです。





甘味

NEW

厚切りとろふわ

フレンチトースト

四二〇

神楽フルーリー

四二〇

オレオにチーズケーキ、バニラアイスをまぜまぜして
お召し上がりください。

地鶏玉子のつぼ焼プリン

三八〇

二色アイス

一八〇

じゃんけんアイス

ただ!?



とろふわフレンチトースト



神楽フルーリー



地鶏玉子のつぼ焼プリン



いざ勝負! じゃんけんアイス

お客様グループの代表と当店スタッフの
熱いじゃんけん一本勝負!!

お客様勝利 ⇒人数分のアイスクリームをプレゼント
スタッフ勝利⇒人数分のデザートをご注文ください

※お客様の中でごくまれにスタッフに負けを強制したり
負けたのち逆切れをされる方がいらっしゃいます。

“大人のマナー”を守ってお楽しみください。