



### 【極上】親子丼 880円

小鉢 お味噌汁 お漬物

極上の旨味、鶏肉を炭火で炙って香ばしさが加わり、厳選された濃厚な玉子でふっくらとろとろに仕上げた「極上品」です。



### チキン南蛮定食 880円

御飯 小鉢 サラダ お味噌汁 お漬物

宮崎といえばこれ！ジューシーに揚げた鶏のもも肉を特製の甘酢にくぐらせ自家製のタルタルソースをたっぷりかけました。



### 唐揚げ定食 880円

御飯 小鉢 サラダ お味噌汁 お漬物

鶏の定番メニュー！ジューシー且つサクサクの唐揚げに、ねぎ塩をからめると御飯との相性抜群。

**御飯の大盛  
お替り無料**

**グラスビール  
(180ml) 200円**

**ランチ  
11:30 ~ 14:30 (LO.14:00)  
ディナー  
17:00 ~ 23:00 (LO.22:30)**



### 週替り定食 880円

御飯 小鉢 サラダ お味噌汁 お漬物

週替りにメニューをご用意致しております。メニュー内容は、お気軽にスタッフにお尋ね下さいませ。



### 季節野菜のチキンカレー 1280円

御飯 小鉢 サラダ お漬物

お店で仕込んだチキンブイヨンで作ったスパイシーな本格カレーに季節の野菜をたっぷり入れました。

ランチメニュー

京の神  
車  
昼御膳

じとっこじどり  
地頭鶏地鶏炭火焼御膳

- ◆地頭鶏地鶏炭火焼 ◆おぼんざい四種
- ◆御飯 ◆お味噌汁 ◆お漬物
- ◆自家製ヨーグルトアイス

「車」の看板メニュー。  
「地頭鶏地鶏炭火焼」炭の風味が香ばしい  
ジューシーな炭火焼。

2,800円



たっぷりの昆布出汁で食べる湯豆腐。  
その出汁で作るものは絶品です。

湯豆腐御膳

3,000円

- ◆湯豆腐 ◆前菜四種
- ◆とり天 ◆メもの ◆自家製ヨーグルトアイス



鶏のうま味を凝縮したスープと  
自家製ポン酢でお召上がり下さい。

鶏水炊き御膳

3,300円

- ◆鶏水炊き鍋 ◆前菜四種 ◆メもの
- ◆自家製ヨーグルトアイス



こだわりの卵でお召上がり頂く。  
とろけるような甘みのすき焼き。

じとっこじどり  
地頭鶏地鶏すき焼き御膳

3,500円

- ◆地頭鶏地鶏すき焼き鍋 ◆前菜四種 ◆生卵
- ◆メもの ◆自家製ヨーグルトアイス



炭火で炙った地頭鶏地鶏のしゃぶ肉を  
自家製ピリ辛スープでお召上がり下さい。

じとっこじどり  
地頭鶏地鶏しゃぶしゃぶ御膳

3,500円

- ◆地頭鶏地鶏しゃぶしゃぶ鍋 ◆前菜四種
- ◆メもの ◆自家製ヨーグルトアイス

# 京の禪 車 ランチ 団体様ご案内

宴会・団体様向け各種会場利用

10名様～40名様まで貸切OK

## 会議・法事・セミナー 同窓会・パーティにも

「京の禪 車」は舞妓さんの手配、  
発表会やライブ演奏など…  
通常のご宴会以外でも様々なシーンに  
幅広く対応いたします。  
ご予算に合わせてお料理の構成を  
ご提案いたしますのでコース料理以外も  
お任せください。

### 無償貸出一覧

- ・WiFi 環境
- ・ワイヤレスマイク 2 本
- ・マイクスタンド
- ・100 インチスクリーン
- ・プロジェクター
- ・DVD/CD プレーヤー
- ・スピーカーシステム

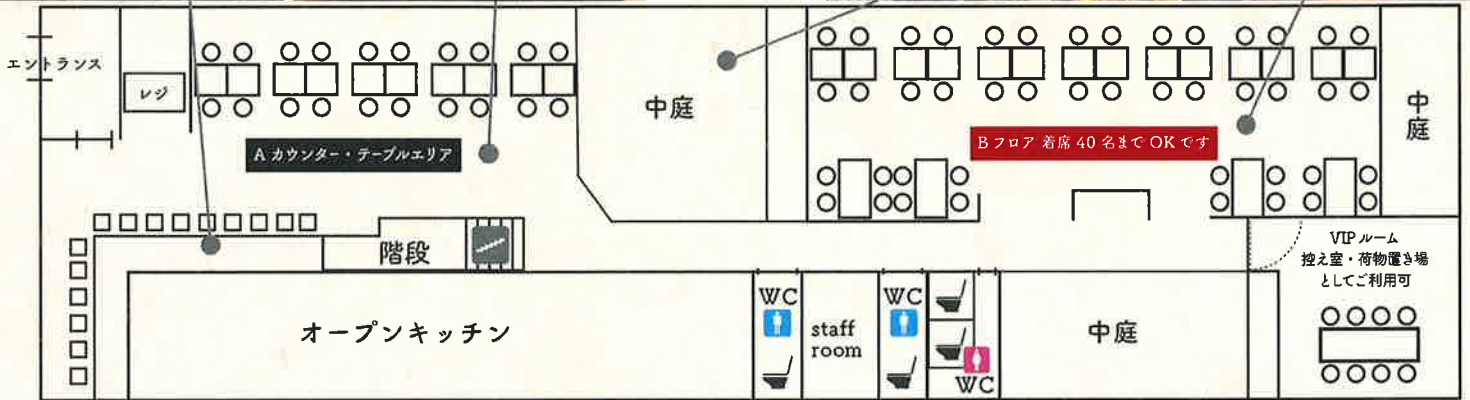
設備利用はすべてオプションサービス

## ご飲食代金以外は いただきません。

右記の設備はすべて無料をご利用いただけます。  
また、事前にお伝えいただければ出来る限りご要望にお応えいたします。  
お気軽にご相談・ご利用ください。  
「京の禪 車」で思い出に残る特別な一日をお過ごしください。



1階  
フロア  
レイアウト



京の素材を活かした  
多彩なお料理、  
種類豊富なドリンクで  
おもてなし。

コース料金：  
2,800円(+税)より

コース内容は季節によって  
変わりますので、別紙ご覧ください。



## 京の禅 車

〒600-8083

京都市京都市下京区

高倉通仏光寺上ル西前町372

〈営業時間〉

ランチ： 完全予約制※お時間ご相談ください。

ディナー： 月～日 17:00～23:00

☎075-341-9601

kyonozen@kuruma-jp.com



阪急京都線 烏丸駅 徒歩5分  
地下鉄烏丸線 四条駅 徒歩5分

団体様のご予約は10日前までをお願いいたします。

# 法事・各種コースメニュー

## 三、〇〇〇円コース

- ・先付
- ・松花堂(梅)
- ・地頭鶏地鶏炭火焼
- ・箸休め
- ・食事
- ・デザート

## 四、〇〇〇円コース

- ・先付
- ・松花堂(松)
- ・煮物椀
- ・地頭鶏地鶏炭火焼
- ・箸休め
- ・食事
- ・デザート

## 五、〇〇〇円コース

- ・先付
- ・八寸
- ・椀
- ・向付
- ・強肴(地頭鶏炭火焼き)
- ・凌ぎ
- ・食事
- ・デザート



飲み放題付きコース

じとっこじどり

○地頭鶏地鶏コース 二時間飲み放題付

一人前 五、〇〇〇円 税込

- ◆ お通し
- ◆ 地頭鶏地鶏チキン南蛮

- ◆ 鶏と水菜のサラダ
- ◆ 地頭鶏地鶏本日一品

- ◆ 地頭鶏地鶏ももトロ炙り
- ◆ 地頭鶏地鶏焼売

- ◆ 地頭鶏地鶏もも炭火焼
- ◆ 冷汁

- ◆ 手作り豆腐
- ◆ 自家製ヨーグルトアイス

○鶏水炊き鍋コース 二時間飲み放題付

一人前 五、五〇〇円 税込

- ◆ お通し
- ◆ 鶏と水菜のサラダ

- ◆ 地頭鶏地鶏たたき

- ◆ 地頭鶏地鶏炭火焼

- ◆ 酢の物
- ◆ 鶏水炊き鍋

- ◆ バ物(中華麺)
- ◆ 自家製ヨーグルトアイス

○地頭鶏地鶏しゃぶしゃぶ 五、五〇〇円

一人前 六、〇〇〇円 税込

- ◆ お通し
- ◆ 鶏と水菜のサラダ

- ◆ 地頭鶏地鶏たたき
- ◆ 地頭鶏地鶏炭火焼

- ◆ 酢の物

- ◆ 地頭鶏地鶏しゃぶしゃぶ

- ◆ または、すき焼き鍋

- ◆ バ物(うどん、または親子丼)

## 団体様向 コースメニュー

○地頭鶏<sup>じとっこじどり</sup>地鶏炭火烧 御膳 二、八〇〇円

・松花堂(即菜・向付・煮物・豆腐)

・地頭鶏地鶏炭火烧

・ご飯・漬け物・味噌汁

・ヨーグルトアイス

○湯豆腐 御膳 三、〇〇〇円

・松花堂(即菜・向付・煮物・豆腐)

・とり天

・湯豆腐

・茶漬け

・ヨーグルトアイス

○鶏水炊き 御膳 三、三〇〇円

・松花堂(即菜・向付・煮物・豆腐)

・水炊き

・必物(中華麺、またはご飯・漬け物)

・ヨーグルトアイス

○地頭鶏しゃぶしゃぶ、

すきやき 御膳 三、五〇〇円

・松花堂(即菜・向付・煮物・豆腐)

・しゃぶしゃぶ、またはすきやき

・必物(うどん、またはご飯・漬け物)

・ヨーグルトアイス