

やき鳥一番 鳥めし二番

ドライブイン鳥

DRIVE-IN TORI GRAND MENU





やき鳥一番 鳥めし二番

三はサラダで 四い健康
五もニコニコ 鳥で満腹

昭和44年1月1日「酉年」創業

ドライブイン鳥が創業したのは昭和44年1月1日。偶然にもその年の干支は「酉年」。縁起のいい日のスタートとなりました。創業者は元々、養鶏場を営む傍ら卵を売り歩くという仕事をしていましたが、とある飲食店の方からお店を譲り受けたのが当店の始まりです。長年、養鶏に携わってきたノウハウを活かし美味しい鳥料理を提供してお客様に喜んでいただくということでドライブイン鳥が誕生しました。また創業者が農業を営んでいたこともあり、地元の新鮮で安全な野菜をお客様に味わっていただきたいという思いをキャッチフレーズに込めました。

やき鳥一番 鳥めし二番

三はサラダで 四い健康 五もニコニコ 鳥で満腹

このキャッチフレーズはドライブイン鳥の目指すべきお店の姿です。美味しい鳥料理と地元産の新鮮な野菜を食べていただき心身共に健康になって、笑顔でお帰りいただく。これこそ私たちの元気の源です。「鮮度」と「品質」そして「地元産」にこだわった料理を提供し一人でも多くのお客様の笑顔に会えますように。

当店を選んでいただいたことに感謝いたします。



美味しい鳥をお届けします。

ありたどり

食品産業展「地鶏・銘柄鶏 食味コンテスト」で優秀賞を受賞した「ありたどり」は、トウモロコシや大豆など畑の栄養をたっぷり与え、旨さをトコトン引き出しています。食べ出したら止まらない！飽きのこない旨味が特徴です。陶磁器の里・有田が全国に誇る「ありたどり」を心ゆくまでご堪能ください。



ドライブイン鳥 7ヶ条

こだわり

新鮮な肉にこだわる！

自家製 秘伝のタレにこだわる！

網焼きにこだわる！

家庭的な雰囲気^にこだわる！

割安感にこだわる！

ボリュームにこだわる！

元気にこだわる！

地元の食材を使用しています

ドライブイン鳥は「緑ちょうちん運動」に参加しております。お客様に安心の美味しさを届け、喜んでいただけるよう「本当」「本物」「正直」を貫き、積極的に地元食材と国産品を使用しています。食材を丁寧に育ててくれる仲間たちの思いと食材の良さを料理というカタチで皆様にお伝える事も私たちの仕事です。

糸島店で使用している食材

鳥肉	ありたどり・骨太有明鶏
牛肉	佐賀県産和牛・伊万里牛
豚肉	伊都の宝（糸島豚）
米	伊万里産 糸島産

季節により使用している食材

トマト	糸島産・佐賀県産
-----	----------



新鮮な野菜

地産地消に こだわります



伊都の宝（糸島豚）

「健康な豚を作ることが本当に美味しい豚を作ること」をポリシーとして、徹底した品質管理のもとに育てられた豚です。柔らかな肉質と口いっぱいに広がる甘みをご堪能ください。



伊万里牛

伊万里牛は、豊かな自然の中で熟練の飼育技術を持つ飼育農家が大切に大切に愛情を込めて育て上げた最高級の牛肉です。その肉質は見た目美しく、きめ細やか。鮮やかな肉色に入ったサシが美しいのが特徴です。脂肪には抜群の甘さがあり伊万里牛の旨味を余すことなく引き立てます。



秘伝のタレ

創業当時から受け継がれた当店自慢の「秘伝のタレ」。その製法は門外不出。大好評のタレです。



ニンニク胡椒

秘伝のタレと相性抜群のニンニク胡椒は当店定番の薬味です。秘伝のタレに混ぜ込むのがオススメです。



焼塩

糸島生まれの旨い塩「またいちの塩」は旨味と甘みのバランスが抜群の焼塩です。



ゆず胡椒

もはやその人気は全国区。九州名物のゆず胡椒はサッパリした風味が特徴の薬味です。



一味

ピリッとした辛味の中にも旨味のある一味は、もう少し刺激が欲しいときにひとつまみ入れるのがオススメ。

自慢のタレと 薬味の組合せで 変幻自在

気軽に旨い! 定食メニュー

定食

やき鳥と鳥めし、鳥スープ

良いとこどりの大人気定食



当店一番人気の定食メニュー!!

一番定食 1,091円(税込1,200円)

●若どり ●鳥めし ●鳥スープ

鳥めし定食

600円(税込660円)

●鳥めし ●鳥スープ



やき鳥定食

900円(税込990円)

●若どり ●白ご飯 ●鳥スープ ●漬物

ミニ鳥めしセット

450円(税込495円)

●ミニ鳥めし ●ミニ鳥スープ ●漬物



生肉はトンクを使用し、よく焼いてからお召し上がりください。

やき鳥



ドラ鳥の

やき鳥

新鮮な鳥を網で焼いて
焼肉のように喰う



人気の旨さを集めた
糸島店限定の人気メニュー

鳥を満喫5点盛 900円 (税込990円)

●若どり ●ネック ●皮 ●軟骨 ●スナズリ



やわらかい!

若どり (若正肉) 650円 (税込715円)

歯ごたえあり!

親どり (女正肉) 650円 (税込715円)



コリコリ感!

ネック (せせり) 650円 (税込715円)

鳥レバー 650円 (税込715円)

スナズリ 650円 (税込715円)

鳥皮 500円 (税込550円)

肩肉 480円 (税込528円)

希少部位の為数量限定

鳥ハラミ 480円 (税込528円)

ササミ 480円 (税込528円)

珍味セット 480円 (税込528円)

●軟骨 ●ベタ

軟骨 480円 (税込528円)

ベタ (ほんじり) 480円 (税込528円)

ウインナー 480円 (税込528円)

生レモン (1/2) 200円 (税込220円)

生肉はトングを使用し、よく焼いてからお召し上がりください。

とろける美味しさを
自慢のタレで

焼肉

盛合せ

サービス盛

2人前

●若どり ●ネック ●皮 ●カルビ
●スナズリ ●レバー ●ウインナー ●野菜盛り

2,580円(税込2,838円)



3~4人前

焼肉11点盛

●伊万里牛カルビ ●若どり ●ネック ●皮 ●ベタ
●軟骨 ●スナズリ ●レバー ●ウインナー ●オススメ肉2品

3,580円(税込3,938円)



人気!

豚バラ 伊都の宝
880円(税込968円)



伊万里牛ロース

焼肉単品

伊万里牛ロース 1,500円(税込1,650円)
伊万里牛カルビ 1,080円(税込1,188円)

焼肉盛合わせ

生肉はトングを使用し、よく焼いてからお召し上がりください。

野菜

美味しく焼けば 家族みんなホクホク笑顔!

目指します!

地産地消



野菜盛合せ

580円(税込638円)

キャベツ・ピーマン・玉ねぎ・ニンジン・とうもろこし

※季節により内容が変わる場合がございます。



焼野菜単品

- とうもろこし ●キャベツ
- ピーマン ●玉ねぎ

330円(税込363円)

サラダ

新鮮野菜で
しっかりビタミン!



季節のサラダ

730円(税込803円)



とうふサラダ

730円(税込803円)



シーザーサラダ 780円(税込858円)

揚げ物

若どりの唐揚げ
730円(税込803円)

ドライブイン鳥が自信を持ってお届けする大人気の逸品です。
やわらか〜い若どりをアツアツのままお召し上がりください。
スタッフもイチオシです!

チキン南蛮
780円(税込858円)軟骨の唐揚げ
500円(税込550円)鳥皮せんべい
500円(税込550円)

カラッと揚げたての定番ポテト! おひとついかがですか?

フライドポテト
430円(税込473円)

軟骨入り 鳥つくね 450円(税込495円)

おつまみ

あつたら嬉しい一品を揃えました。おつまみは一部の商品がテイクアウト出来ます。お気軽に近くのスタッフへお申し付けください。詳しくはテイクアウトメニューをご覧ください。



鳥キムチ

鳥とキムチと一緒に炒めました。鳥の旨味にピリッとした刺激がたまらない美味しさです。ビールのお供としても、ご飯のお供としてもよく合います。

800円(税込880円)



牛すじ煮込み

牛すじを柔らかく仕上げた自慢の逸品です。甘辛くコクのある味がクセになること間違いなし！酒のつまみにオススメです。

580円(税込638円)



ねぎキムチ

430円(税込473円)

シャキシャキとした食感と豊かな風味に、ごま油の香りがクセになります。



コリコリした食感と旨味があるスナズリをピリ辛に漬け込みました。他にはないドラ鳥自慢のおつまみです。

スナズリのピリ辛漬

430円(税込473円)



枝豆

430円(税込473円)

豆と野菜、両方の栄養を持つ緑黄色野菜です。ビールのお供はコレしかない！



白菜キムチ

430円(税込473円)

ちょっぴり辛い本格キムチ。ピリッとした刺激で食もすすみます。



鳥皮酢の物

店長イチオシ

ボイルした鳥皮を細くきざんで特製ポン酢と赤ゆずこしょうで仕上げました。コリコリとした食感と鳥の旨味の後にくるピリッとした刺激がたまりません。お酒のつまみに最適な一品です。

430円(税込473円)



ちゃんぽん



丁寧にとったダシをベースに旨味をギュッと凝縮しました。
熱々のスープに絡む麺がお客様にも大好評！野菜もたっぷり
摂れてとってもヘルシーなちゃんぽんです。

人気!

800円(税込880円)

めん類

めん類・炒め物



焼そば(太麺)

800円(税込880円)

和風だしで作ったあっさりスープ。
味変にゆず胡椒を入れるのもオススメ!

鳥にゆうめん

580円(税込638円)



鳥キムチ

800円(税込880円)

人気!

野菜炒め 700円(税込770円)

炒め物

鳥めし・ご飯もの・スープ

おかげさまで年間8万食！ ドラ鳥といえバコレ！

創業以来、不動の人気！。年間約8万食のオーダーをいただくドライブイン鳥の代名詞とも言えるナンバーワンメニューです。
中には「これを食べなきゃドラ鳥に来た意味が無い！」というお客様も。お持ち帰りもできますのでお弁当にもどうぞ。



ドラ鳥の
代名詞

鳥めし 480円(税込528円)



焼めし 730円(税込803円)



鳥茶漬 730円(税込803円)



ミニ鳥めしセット 450円
●ミニ鳥めし ●ミニ鳥スープ ●漬物 (税込495円)

お得なセットもございます！



鳥めし定食
600円(税込660円)
●鳥めし ●鳥スープ



白ご飯 (大) 230円(税込253円)
(小) 180円(税込198円)

スー プ

鳥スープ 280円(税込308円)



ダンが自慢の鳥スープは、ご飯との相性バツグン！更に鳥めしとの組合せはまさにゴールデンコンビです。是非一度食べたら忘れられないドラ鳥のツートップ。是非一緒に召し上がりください。

甘味

デザートは別腹！ そんなあなたにデザートをご用意いたしました。店長オススメの「季節のアイスクリーム」はその時期にオススメのアイスを厳選してお届けいたします。詳しくはお近くのスタッフへお尋ねください。

デザート



とろ〜り杏仁 はちみつ入



やわらかプリン

デザート全品

400円

(税込440円)



チョコソフトクリーム



バニラソフトクリーム



店長
オススメ!

きてからのお楽しみ?
詳しくはスタッフまで

季節のアイスクリーム

テイクアウトメニュー



ドラ鳥
ご予約ファミリーパック
3〜4人前

写真はイメージです。

3,800円(税込4,104円)

※2日前までにご予約ください。



鳥唐一番弁当
730円(税込788円)

若どりの唐揚げ 730円(税込788円)

チキン南蛮 780円(税込842円)

チキン南蛮弁当 780円(税込842円)

軟骨の唐揚げ 500円(税込540円)

鳥皮せんべい 500円(税込540円)

鳥皮酢の物 430円(税込464円)

スナズリのピリ辛漬 430円(税込464円)

焼 そば 800円(税込864円)

鳥キムチ 800円(税込864円)

鳥めし
480円(税込518円)

まずは乾杯しないと始まらない!!



おつまみ
ページも
チェック!

生ビール (中ジョッキ) 580円(税込638円)

生ビール (小ジョッキ) 450円(税込495円)

黒生ビール (中ジョッキ) 580円(税込638円)

ハーフ&ハーフ (中ジョッキ) 580円(税込638円) ドライブイン鳥

瓶ビール (中) 【キリン・アサヒ】 600円(税込660円)

ノンアルコールビール 【アサヒ】 400円(税込440円)

生ビールピッチャー 2,100円(税込2,310円)



ひと味ちがう
生ビール

サワー

- 青りんごサワー
- 巨峰サワー
- 梅サワー
- カルピスサワー
- レモンサワー
- ライムサワー

各 480円
(税込528円)

ぜいたくレモンサワー

600円(税込660円)

- あらごし梅酒
- あらごし桃
- あらごしみかん
- カシス梅酒
- バナナ梅酒
- 唐草マツコリ

各 580円(税込638円)

果実酒

- ハイボール
- 梅ハイボール
- ゆずハイボール
- ジンジャーハイボール
- コークシヨック

各 500円
(税込550円)

- ぜいたくレモンハイボール
- 濃いめのハイボール
- ビッグハイボール

各 600円
(税込660円)

ハイボール



ドラ鳥
厳選焼酎

本当に旨い
焼酎だけを
厳選いたし
ました。

焼酎王国九州だから焼酎にこだわるお客様も多くいらっしゃいます。だからこそ納得いただける焼酎を納得いくまで厳選いたしました。「旨い!」と言って頂ける品揃えが自慢です。ご注文の際は水・お湯・ロックなどお好みの飲み方をスタッフへお申し付けください。



宮崎県産 霧島酒造

黒霧島

くろきりしま

焼酎の原点とも言えるその味はトロリとした甘みの中にほのかな苦みの余韻が残り、キリッとした重厚な味わいが特徴です。

一合

600円(税込660円)

ボトル

2,400円(税込2,640円)

芋



佐賀県産 宗政酒造

のんのこ黒

一合

600円(税込660円)

ボトル

2,400円(税込2,640円)

麦



鹿児島県産 高良酒造

田倉

たくら

良質の芋と湧き出る水を使い、昔ながらの手法で手作りされています。

一合

700円(税込770円)

ボトル

2,800円(税込3,080円)



鹿児島県産 佐藤酒造

佐藤 さとう

一合

700円(税込770円)

ボトル

2,800円(税込3,080円)

ボトルでご注文いただくと、自分の好みに割れるのでお得です!



そば

吉兆雲海

きつちようんかい

一合 600円(税込660円)

ボトル 2,400円(税込2,640円)



米

大石流 瓶造り

おいしりゅうびんづくり

一合 600円(税込660円)

ボトル 2,400円(税込2,640円)



米

白岳しろ

はくたけしろ

一合 600円(税込660円)

ボトル 2,400円(税込2,640円)

米



佐賀県産 やや辛口

能古見

のごみ

数々の受賞歴を誇る、佐賀を代表する銘酒。やや辛口で女性にも人気です。

300ml

1,100円(税込 1,210円)

日本酒

料理と笑顔を引き立たせる、日本の酒。



店長オススメ
清酒

燗・冷や(常温)

450円

(495円)



山形県産 辛口

出羽桜

桜花吟醸

でわざくら

辛口吟醸の代名詞。吟醸酒ブームの火付け役となった銘酒です。

300ml

1,100円(税込 1,210円)



宮城県産 辛口

一ノ蔵

辛口本醸造

いちのくら

柔らかく落ち着いた香りと、サラリとした喉ごしが特徴の辛口本醸造です。

300ml

1,100円(税込 1,210円)



佐賀県産 やや辛口

東一

山田錦純米酒

あずまいち

軽い口当たりと膨らみ感。そのバランスは感動的。どんな料理とも相性抜群です。

300ml

1,100円(税込 1,210円)



佐賀県産 やや甘口

伊万里太鼓

いまりだいこ

上撰生貯蔵酒

フレッシュな生酒の風味をそのまま低温貯蔵しました。爽快で軽めな味わいです。

300ml

980円(税込 1,078円)

ノンアルコール

当店では、車の運転をされるお客様へのアルコール類の提供はお断りさせていただいております。
車を運転される方はノンアルコールドリンクをご注文ください。

ノンアルコールビール 400円(税込440円)
アサヒDRYゼロ

ノンアルコール梅酒 480円(税込528円)

梅ジンジャー 480円(税込528円)

カシスオレンジ 480円(税込528円)

はちみつ黒酢カルピス 480円(税込528円)

とろりんマンゴー 480円(税込528円)

とろりんゆず 480円(税込528円)



ノンアルコールビール



ノンアルコール梅酒

ソフトドリンク



ウーロン茶 280円(税込308円)

コーラ 280円(税込308円)

メロンソーダ 280円(税込308円)

ジンジャーエール 280円(税込308円)

カルピス 280円(税込308円)

カルピスソーダ 280円(税込308円)

オレンジジュース 280円(税込308円)
100%

アップルジュース 280円(税込308円)
100%

ラムネ 350円(税込385円)

子供ビール(ガラナ) 400円(税込440円)

クリームソーダ 550円(税込605円)

炭酸水 200円(税込220円)

ひよこドリンク・サービス券対象品

上記の280円ドリンクはピッチャーにできます。各1,080円(税込1,188円)

ノンアルコール・ソフトドリンク

お店の味を再現しました！

ドライブイン鳥の人気メニューを全国の皆様にお届けしたく、試行錯誤を重ね、数年の歳月を経ていよいよ完成いたしました！鳥の旨味がしっかり出ていて、店の味に近いものになっています。店舗で販売する他、楽天でも公式オンラインショップがオープンしています。お土産に、ギフトに、何より自分用に。ドラ鳥の旨さを是非ご自宅でも。



鳥めしの素 (米2合用)
単品 630円(税込680円)



ドライブイン鳥の
うまいたれ
単品 630円(税込680円)



鳥スープ
単品 195円(税込210円)



にんにく胡椒
ふりかけ
単品 500円(税込540円)



ギフトセット
鳥めしの素 2箱・鳥スープ10個
3,150円(税込3,402円)



たれ入り
ギフトセット
鳥めしの素 2箱・鳥スープ6個・たれ 1個
3,150円(税込3,402円)



ドラ鳥一番セット
鳥めしの素 1箱・うまいたれ 1個・鳥スープ 2個
1,600円(税込1,728円)



おみやげセット
鳥めしの素 1箱・鳥スープ4個
1,400円(税込1,512円)



鳥スープ6個 詰合せ
1,100円(税込1,188円)

楽天公式オンラインショップもご利用ください。

ドライブイン鳥 オンライン

検索

宴会・セットのご案内



宴会
メニュー



飲み
放題
プラン

ドライブイン鳥は、幹事さんの強い味方です！
2Fの広間もございます。

要予約！

事前ご予約をお願いいたします

詳しくはスタッフまで、お気軽に！

LINE

ドライブイン鳥の **LINE@** が
始まりました!



友だち登録された方に
お得な情報やお知らせを
配信いたします \ (^o^) /

@drivein.tori



Instagram 始めました!

@drivein.tori.itoshima

Follow me!

ひよこクラブ会員募集中!!

元気なKIDS
あつまれえ〜!

特典 1 入会時にソフトドリンクをプレゼント!

特典 2 初回ポイント2倍!

特典 3 会員カードの提示で
ソフトドリンク 1杯無料!

特典 4 ポイントを貯めるとポイント毎に
くじ引きでプレゼントをGET!

特典 5 各種イベントに参加できる!



カードのランクアップ

利用されることでカードのランクが **ホップ** **ステップ** **ジャンプ** **金の卵** とランクアップします。

募集対象

0歳〜小学校6年生までのお子様

メンバーズカードのご案内



ポイントが貯まる!

ドライブイン鳥の
メンバーズカード
サービス開始!

ただいま会員募集中!

詳しくはお近くのスタッフまで

入会するには

入会金 200円と入会申込書の記入が必要です。
入会当日からポイントを貯める事ができます。

入会特典
300
ポイント!

ポイントを貯めるには

¥100 ⇒ 1ポイント

お買い上げ100円毎に1ポイントが貯まります。
レジ精算時にポイントカードをご提示ください。

ポイントを使うには

1ポイント ⇒ ¥1

ポイントは1ポイント毎にご利用いただけます。
1ポイントは1円として精算時に使うことができます。

重要!

レジ精算前にポイントカードをご提示ください。レジ精算の後はポイントのご利用ができません。
現金支払い時のみポイントが付きます。

やき鳥一番 鳥めし二番
ドライブイン鳥
店舗のご案内

伊万里本店

佐賀県伊万里市大坪町甲1384-2
☎0955-23-0667

営業時間 AM11:00~22:00 オーダーストップ

定休日 毎週水曜日 ※不定休有り

☎0120-06-6723

糸島店

福岡県糸島市神在西1丁目2番1号

☎092-331-8710

営業時間 AM11:00~22:00 オーダーストップ

定休日 毎週水曜日 ※不定休有り

FC店 佐賀店

姉妹店 二代目えぞっ子