

やき鳥一番 鳥めし二番

ドライブイン鳥

DRIVE-IN TORI GRAND MENU



食料と味に自信あり!!



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、笑顔でお得りいただく。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。

ありなどり

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「ありなどり」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「ありなどり」を心ゆくまでご堪能ください。

※伊万里店では一部「有明鶏」「華味鳥」も使用しています。



ドライブイン鳥 7ヶ条

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!

家庭的な雰囲気にとこだわる!

割安感にとこだわる!

ボリュームにとこだわる!

元氣にとこだわる!

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する事も私たちの仕事です。



佐賀んもんの
新鮮な野菜

伊万里本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
米	伊万里産
きゅうり	伊万里産
小ねぎ	伊万里産
アスパラ	伊万里産

季節により使用している食材

玉ねぎ	佐賀県産
水菜	佐賀県産
ピーマン・トマト	伊万里産
パプリカ	伊万里産
パセリ	自家水耕栽培
レタス類	自家水耕栽培

地産地消に こだわります



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。その肉質は見た目に美しく、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

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!!

人気!

一番定食

998円(税込1,097円)

●若どり ●鳥めし ●鳥スープ

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。

やき鳥定食

●若どり ●鳥スープ ●白ご飯 ●漬物

880円(税込968円)



本格網焼きでドラ鳥の味をお楽しみください!



ネック定食

880円(税込968円)

●ネック(せせり) ●鳥スープ ●白ご飯 ●漬物

鳥めし定食

580円(税込638円)

●鳥めし ●鳥スープ



お子様だけの特別メニュー

ちびっこセット

830円(税込913円)

●鳥めしオムライス ●ハンバーグ ●唐揚げ ●フライドポテト
●ウインナー ●ヤクルト ●ゼリー

6歳までのお子様対象です。

10分程度お時間がかかります。

新鮮な鳥を網で焼いて、焼肉のように喰う

ドラ鳥の

やき鳥



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)

ねぎ塩若どり 650円(税込 715円)



鳥ハラミ 480円(税込 528円)

肩肉 480円(税込 528円)

ササミ (梅肉付) 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)

焼肉も旨い！

伊万里牛



伊万里牛ロース

1,500円 (税込 1,650円)

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。その肉質はきめ細かく上品で柔らかいのが特徴。口の中で豊かな甘みと風味が広がります。

カルビ (黒毛和牛) 1,000円(税込 1,100円)

骨付きカルビ 1,000円(税込 1,100円)
(米盛盛)

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



人気!

野菜盛合せ 550円(税込605円)

キャベツ・ピーマン・玉ねぎ・カボチャ・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
- カボチャ

各 300円(税込330円)

- にんにくバター

400円(税込440円)

自家製鳥肉味噌付き!

チシャ

500円(税込550円)

人気!

サラダ

新鮮野菜でしっかりビタミン!

地元産野菜と季節サラダ

700円(税込770円)

人気!



シーザーサラダ

700円(税込770円)



あっさり豆腐サラダ

700円(税込770円)

揚げ物

揚げ物全商品
テイクアウト
OK!揚げたてのアツアツをお届けします。揚げ物は全て
テイクアウト出来ますので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。若どりの唐揚げ
700円(税込 770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
をアツアツのままカレー塩で召し上がりにください。スタッフもイチオシです！

ビッグチキンカツは10分程度お時間をいただきます

ビッグチキンカツ 880円(税込 968円)

デカいチキンをカツにしました。やわらかくジューシーなチ
キンとサクッとした衣が絶妙なバランスです。軟骨入り
つくねバー
450円(税込 495円)鳥皮せんべい
500円(税込 550円)チーズ春巻き
430円(税込 473円)チーズがそのまま春巻きに！とろとろチーズが
たまりません！フライドポテト
430円(税込 473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？

ほかにも豊富なテイクアウトメニューがあります！

詳しくはテイクアウトメニューのページをご覧ください。

おつまみ

あっ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。



鳥カツパ和え

400円(税込440円)

新鮮なキュウリと蒸し鳥をゴマドレッシングで和えたサッパリ風味のおつまみです。



赤どりのたたき

700円(税込770円)

程よい塩こたえとコクのある旨味は絶品！スライス玉ねぎと一緒に召し上がりください。

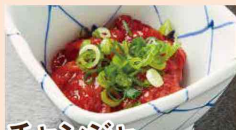


鳥皮酢の物

400円(税込440円)

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ように仕上げました。コリコリとした食感と鳥の旨味の後にくるピリっ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。

店長イチオシ!



チャンジャ

400円(税込440円)

新鮮なスケウダラの内臓を塩辛にした高級海鮮珍味です。



枝豆

400円(税込440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

400円(税込440円)

ほんのり甘く、ちょっぴり辛い中格キムチ。ピリッとした刺激で食もすすみます。

めん類



丁寧に作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。



ちゃんぽん
730円(税込803円)



鳥ラーメン
730円(税込803円)



焼そば (太麺)
730円(税込803円)



たまご焼
500円(税込550円)

玉子料理



茶碗蒸し
450円(税込495円)

※10分程度、時間がかかります。

炒めもの

野菜炒め
650円(税込715円)



おかげさまで年間8万食! ドラ鳥といえばコレ!

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。



450円(税込495円)

ドラ鳥の
代名詞
鳥めし



焼めし 700円(税込770円)



鳥茶漬け 700円(税込770円)

お得なセットもございます!



鳥めし定食

580円(税込638円)

●鳥めし ●鳥スープ



ミニ鳥めしセット 430円(税込473円)

●ミニ鳥めし ●ミニ鳥スープ ●漬物

白ご飯 (大) 200円(税込220円)

(中) 150円(税込165円)

スー**プ**

ダシ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。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ってください。



鳥スープ

280円(税込308円)



やわらかプリン



とろ〜り杏仁



抹茶パニラ



チョコ&チョコアイス

甘
味



バニラアイス



ストロベリーパニラ



店長
おすすめ

きてからのお楽しみ？
詳しくはスタッフまで

季節のソフトクリーム

デザート全品

各 **300円**
(税込330円)

テイクアウトメニュー



鳥唐一番弁当
680円(税込734円)



鳥めし
450円(税込486円)



若どりの唐揚げ
700円(税込756円)

焼めし 700円(税込756円)

ビッグチキンカツ 880円(税込950円)

鳥皮せんべい 500円(税込540円)

フライドポテト 430円(税込464円)

軟骨入りつくねバー 450円(税込486円)

鳥皮酢の物 400円(税込432円)

白菜キムチ 400円(税込432円)

焼そば 730円(税込788円)

野菜炒め 650円(税込702円)

たまご焼 500円(税込540円)

チーズ春巻き 430円(税込464円)

ドラ鳥 ご予約オードブル 4~5人前 **3,500円**(税込3,780円)

※2日前までにご予約ください。

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) 550 円(税込605円)

生ビール (小ジョッキ) 430 円(税込473円)

黒生ビール (中ジョッキ) 550 円(税込605円)

ハーフ&ハーフ (中ジョッキ) 550 円(税込605円) イブイン鳥

瓶ビール (大)【キリン・アサヒ】 580 円(税込638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 2,000 円(税込2,200円)



ビール

ひと味ちがう

■ 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

サワー

各 480 円
(税込 528 円)

ぜいたくレモンサワー

580 円(税込638円)

■ ゆず酒
■ あらこし桃
■ あらこし梅酒

果実酒

各 550 円
(税込 605 円)

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

ハイボール

各 480 円
(税込 528 円)

■ ぜいたくレモンハイボール
■ 濃いめのハイボール
■ ビックハイボール

各 580 円
(税込 638 円)



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はかな苦みの余韻が残り、キリっとした濃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)

いをし
旨けた
にだいた
当耐選し
本焼
厳ま

焼酎王国・九州だから焼酎にこだわって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・ロックなどとお好みの飲み方をスタッフへお申し付けください。

厳選焼酎



ドラ鳥

芋



鹿児島県産 西酒造

富乃宝山

とみのほうざん

芋焼酎らしい芳醇な香り、口に残った時の豊かな味わい。充分な甘みとトロリ口感をお楽しみください。

一合
700円(税込770円)

ボトル
2,780円(税込3,058円)



佐賀県産 宗政酒造

大翔

ひろと

一般販売されず、お店でしか飲めない限定商品です。佐賀生まれの本格芋焼酎。

一合
600円(税込660円)

ボトル
2,400円(税込2,640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！



米

大石流瓶造り

おおいしりゅうびんづくり

熊本県産 大石酒造

一合 600円(税込660円)
ボトル 2,400円(税込2,640円)



麦

銀の水

ざんのみず

宮崎県産 佐藤焼酎製造場

一合 700円(税込770円)
ボトル 2,780円(税込3,058円)



麦

のんのこ黒

のんのこくろ

佐賀県産 宗政酒造

一合 600円(税込660円)
ボトル 2,400円(税込2,640円)

米
麦

日本酒



店長オススメの
清酒
冷
450円
(495円)

伊万里の酒

郷土伊万里と有田の旨い酒！

佐賀県は
日本酒で
乾杯条例
を制定して
います。



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)



佐賀県産 やや辛口
能古見 特別純米酒
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)



佐賀県産 やや辛口
東一 山田錦純米酒
あすまいち

軽い口当たりと驚きみ感。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)



新潟県産 辛口
八海山 本醸造
はっかいざん

八海山を代表するにふさわしい本醸造。飲み飽きしない透明感のある綺麗な辛口。

300ml
1,100円(税込1,210円)



佐賀県産 やや辛口
七田 純米
しちだ じゅんまい

果実のような心地よい香りと米の旨味を感じられる純米酒。甘さの中にも、歯切れの良い酸味と軽快な切れ味。

300ml
1,100円(税込1,210円)



伊万里の酒 やや辛口
松浦一 いすい
まつうらいち いすい

伊万里川の別名「いすい」の名を冠した綺麗な日本酒です。磨き抜かれた杜氏の技を五感で感じてください。

300ml
980円(税込1,078円)



伊万里の酒 辛口
古伊万里 吟醸
こいまり ぎんじょう

サラリとした飲み口と芳醇な香りが特徴の伊万里の人気酒です。

300ml
980円(税込1,078円)



伊万里の酒 やや甘口
伊万里太鼓
いまりだいこ

フレッシュな生酒の風味をそのまま低温貯蔵しました。爽快で軽めの味わいです。

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【アサヒ】 400円(税込440円)



ノンアルコールビール

カシスオレンジ 480円(税込528円)



ヘルシードリンク

ノンアルコール 梅 480円(税込528円)

ノンアルコール ゆず 480円(税込528円)



ノンアルコール梅酒

はちみつ黒酢カルピス 480円(税込528円)



生レモンスカッシュ

生レモンスカッシュ 480円(税込528円)

ソフトドリンク



ウーロン茶 230円(税込253円)

ラムネ 300円(税込330円)

Hi-C オレンジ 230円(税込253円)

子供ビール(ガラナ) 380円(税込418円)

コーラ 230円(税込253円)

メロンソーダ 230円(税込253円)

クリームソーダ 550円(税込605円)

ジンジャーエール 230円(税込253円)

炭酸水 150円(税込165円)

上記の230円ドリンクはピッチャーにできます。各900円(税込990円)

カルピス 230円(税込253円)

オレンジジュース100% 230円(税込253円)

アップルジュース100% 230円(税込253円)



お店の味を再現しました！



烏めしの素 (米2合用) **ドライブイン鳥のうまいたれ**

単品 630円(税込680円)



単品 630円(税込680円)



烏スープ

単品 195円(税込210円)

遂に完成！

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る、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。ドライブイン鳥の旨さを是非ご自宅でも。



ギフトセット

烏めしの素2箱・烏スープ1個

3,150円(税込3,402円)



たれ入りギフトセット

烏めしの素2箱・烏スープ6個・たれ1個

3,150円(税込3,402円)



おみやげセット

烏めしの素1箱・烏スープ4個

1,400円(税込1,512円)



烏スープ6個 割合せ

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。
80人収容の大広間もございます。

- 10名様以上からご利用いただけます。
- コース料理のみもあります。
- ご予約は前日までにお願いたします。
- 無料送迎バス完備で安全！安心！
(伊万里市とその周辺地域に限ります)

要予約！

詳しくはスタッフまで、お気軽に。

フリーダイヤル

0120-06-6723

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



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 小学校6年生までのお子様

メンバーズカードのご案内

ドライブイン鳥メンバーズカード

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进行の事ができます。

入会特典
300
ポイント!

ポイント进行するには

¥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

姉妹店

マークイズ福岡もち店

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

二代目えぞっ子