



いっつく新聞 第1103号

発行 有限会社いっつく 722-0035 広島県尾道市土堂1-11-16 tel 0848-29-5109 (fax 5209) e-mail ittoku@npo@ittoku-go.com

忘新年会はいっつくで!!

AREA 福山
13 虎to猿 050-8883-8608
14 ふちくさらあめん 084-930-4200
15 ふちくさらあめん 084-921-7222

AREA 尾道
1 1 いっつく 0848-24-1109
2 たまがんぞう 0848-29-4109
3 こめどこ食堂(2F) 0848-36-5333
4 大和湯 0848-38-1019
5 Lock'y 0848-38-1169
6 ベツチャーの胃ぶくら 0848-37-3730
7 米徳 0848-36-5109
8 あかぼし 084-930-4200
9 出汁と酢。 0848-38-1809
10 鮎 やしどろ 0848-38-1116
11 ばくだん酒場 084-925-8989
12 天下ばし 084-926-3890
13 尾道市役所
14 尾道商工会議所
15 尾道駅前資料館
16 尾道市役所
17 尾道市立美術館

AREA 松永
18 0848-29-5109
19 0848-36-5333
20 0848-36-5109
21 084-926-3890
22 YAMANAKO MILL (1F) 0848-36-5331

申し込みは、たまがんぞう以外の店舗は専用駐車場を備えておられますので、お車でお願い致します。未成年者の飲酒、飲酒運転は法律で固く禁じられています。タクシー・代行等、お呼びいたしますのでお気軽にお伝えください。

肉鍋コース

お一人様**4500円(税込)**
飲み放題120分付
小鉢4~5品/肉鍋/追加の具/メのラーメン

米徳のメニューで不動のNo.1を誇る肉鍋の絶品コース!!
牛・豚・鶏、全部入って旨味がじゅわ〜と広がります。更にお好みの薬味であなた好みに7変化!
最後までおいしく召し上がれ♪

ベツチャーの胃ぶくら

0848-37-3730
尾道市十四日元町5-9 火曜休
月~土 17:00~23:30
日 17:00~22:00

築140年の明治時代に建てられた木造建物をリニューアルした趣のあるレトロな雰囲気の内へ一歩足を踏み込めば、そこはベツチャーの胃ぶくらの中!?

穴子のしゃぶしゃぶコース

お一人様**4000円(税込)** 前菜盛合せ/お造り盛合せ/サラダ/焼物の揚子物/穴子の汁たつぷり
上記コース+飲み放題120分 2000円(税込)

ふわっとコリっと食感がたのしい、まるで魚のトランポリンや〜!!
お刺身でも召し上がって頂ける新鮮な穴子をあっさり昆布だしでしゃぶしゃぶしていっつくオリジナルのハチホブ酢で食べれば、口の中に瀬戸内の味が広がります。

米徳

0848-36-5109
尾道市久保1-12-5 火曜休
17:30~24:00

昔ながらの雰囲気でおもてなします!ふらっと寄って、テーブル席で米徳名物肉鍋をガッツリいくもよし!お隣店舗の焼き鳥の出前も可能です!

出合いと再会の酒場で...

出汁おでんがオススメ!
日本酒、焼酎、日本ワインと一緒に
赤酔や櫻果皮酢を使用
尾道酔ワー!

かくれ限定 あかぼし満天コース

お一人様**5500円(税込)**
飲み放題120分付
前菜盛/お造り/サラダ/和牛すき焼き/焼物/旬魚の天ぷら/炊き込みご飯と金光味噌のお味噌汁/甘味

瀬戸内の食材・旬の美味しいものがつまったコースです。すき焼きは瀬戸田のレモンを使用したしもんジンジャーソースでさっぱりと!忘新年会はあかぼし満天コースで決まり!

いっつく モツ鍋コース

0848-24-1109
尾道市西土堂町1-10 月曜休
18:00~翌1:00

お一人様**4500円(税込)**
飲み放題120分付
前菜盛合せ/サラダ/和牛モツ鍋/本日一押しの鉄板焼き/揚物/モツ鍋追加セット/メのラーメン

いっつく自慢の鉄板焼きや、ぶりぶりホルモンのモツ鍋で満たされて!ホルモンとお野菜の旨みをまとったお汁でのメのラーメンは天にも昇る旨さです。

鮎 やしどろ

やくしどろでしか食べられない
尾道産の赤身のしゃり。

地元の魚はもちろん
全国各地から魚介類を仕入れ、
振りや揚げで楽しんでいます。

おすすめの日本酒は山ほどあり
ネタに合わせてペアリングも。
是非一度お越しください。

やくしどろ 店主 松原

〇営業時間〇
ランチ12時より
おまかせコース:5000円
※12月16日(土)に営業終了。

ディナー18時より
おまかせコース:15000円
※12月16日(土)に営業終了。

〇店休日〇
毎週火曜日、水曜日

団体様 大歓迎

ご予約はこちら▲
TEL 0848-38-1116
広島県尾道市十四日元町3-25
https://yoyaku.toreta.in/yakushidoro/#

出汁と酢。

0848-38-1809
尾道市久保2-9-1 1F 月曜休
平日 17:00~23:00

あかぼし

松永駅を南口を下りるとすぐにある炉端居酒屋です。表のけむり席はワイワイ、裏のかくれ家はしっとりとした空間になっています。旬の鮮魚や炉端の楽しめるお店です。

084-930-4200
福山市松永町4-11-14 月曜休
平日 17:00~24:00
土日祝前日 17:00~24:30

こめどこ おまかせコース

お一人様**4000円(税込)** 飲み放題は別料金
上記コース+飲み放題120分 2000円(税込)

おばんざい盛合せ/ベビーリーフのカルパッチョ/米粉と豆乳の味噌グラタン/本日のお魚料理/世羅六穀豚のトンテキ/土鍋の炊き込みご飯/デザート

たまがんぞう

尾道市土堂1-11-16
店休日 月曜日、第1、第3日曜日
火~日 17:00~24:00

尾道水道を望むロケーションと地物中心の新鮮魚介、生産者さんの顔が見えるお野菜を中心としたメニューが売りのレンガ造りが目印の4階建ての居酒屋です。

天下の満足蒸籠蒸しコース

お一人様**6000円(税込)**
飲み放題120分付
5種刺し盛り/茶碗蒸し/前菜4種盛り/黒豚と旬菜の蒸籠蒸し/極めトンテキと低温調理鶏ステーキ/旬魚の天ぷら/メ物

黒豚肉から滴る、旨みが凝縮された肉汁をまとった野菜は最高の味わい!こだわりのそばつゆにつけてご堪能ください!

ばくだん酒場

福山市宝町2-19 月曜休
17:00~翌1:00

福山1号店。豪快な鉄板料理と、モツ鍋が人気の活気と元気でいっぱいのお店です!焼酎の種類も豊富で料理との相性抜群!福山の夜はばくだん酒場へ!

季節の贅沢コース

お一人様**4800円(税込)** 飲み放題は別料金
上記コース+飲み放題120分 2000円(税込)

おばんざい盛合せ/ベビーリーフのカルパッチョ/本日のお料理/本日のおすすめの逸品/世羅牛のローストビーフ/季節の土鍋の炊き込みご飯/デザート

瀬戸内六穀豚しゃぶしゃぶコース

お一人様**3300円(税込)**
上記コース+飲み放題100分 1700円(税込)

前菜盛り合わせ/刺身3種盛り合わせ/おまかせサラダ/お月見つくね串/六穀豚しゃぶしゃぶ/メのつけ麺

天下の満足蒸籠蒸しコース

084-926-3890
福山市宝町3-25 火曜休
17:00~翌1:00

福山駅からほど近い場所にある天下ばしは豚料理がオススメのお店です。蒸籠蒸し、焼鳥などヘルシーな豚料理をお楽しみいただけます。

牛もつ鍋コース

お一人様**3500円(税込)**
上記コース +飲み放題 1500円(税込)
+生ビール付き 500円(税込)

手作り豆腐/阿波尾鶏タタキ/生ハムシーサー/サラダ/親鳥スパイス焼/もつ鍋/カキフライ/ちゃんぽん類/デザート

ぶりぶりでセクシーな国産モツを使用。お口の中でぶりぶりりりり踊ります!!一口食べればもう病みつき!普通のお鍋にもう戻れない!

こめどこ食堂

0848-36-5333
尾道市東御所町5-2 月曜休
火~日ランチ 11:00~14:00
火~土ディナー 17:00~22:00
日曜日ディナー 17:00~21:30

お米と発酵をテーマとし『心もからだも満たされる味』と、地元の食材をたっぷり使ったおばんざいを中心とした、人と人との繋がりを大切に、心の温まる暖かいお店です。

大和湯

0848-38-1019
尾道市土堂1丁目3-20 火曜休
11:00~14:00/17:00~21:00

尾道商店街に古くからある銭湯をリノベーション!手包み小籠包を中心に楽しんでいただけるお店『小籠包酒場 大和湯』に生まれ変わりました!

塩とんこつ

お一人様**700円(税込)**

ぶちくさい塩とんこつ!まるやかでコクのある豚骨スープを塩タレで仕上げました。

醤油炒飯

600円

餃子ネギ盛 **6ヶ 440円**

虎to猿

050-8883-8608
福山市伏見町1-3 火曜休
11:30~14:00/17:00~24:00

お手軽中華で福山駅から徒歩20秒!電車の待ち時間に利用するもよし!お一人様から団体様まで幅広く対応させていただきます。

Lock'y

0848-38-1169
尾道市十四日元町16-14 火曜休
日~木 18:00~24:00
金土 18:00~翌1:00

店内には100年前のマンチェスターで使われていた螺旋階段があり、所狭しとコレクターアイテムが並んでいるちょっと大人な社交場。自家製サングリ 尾道市十四日元町16-14 火曜休 アなど他では味わえないお酒をお楽しみ下さい。

大和湯 火鍋コース

お一人様**4500円(税込)**
飲み放題100分付

自家製サーイリボテサラダ/胡麻たき胡瓜/よだれどろ/焼売/春巻き/小籠包/火鍋

溢れ出る肉汁に大満足!!大和湯人気ナンバーワンの小籠包が食べられます!辛旨の火鍋と大和湯を代表するメニュー達がテーブルの上に一堂に集ります!これさえ食べれば大和湯制覇は間違いなし!

新人さんいらっしゃい!

Wishing you much success and happiness!

- 所属: いっつく
■名前: 水谷和花
nodoka mizutani
■愛称: のどちゃん
笑顔と明るい接客でお客様をファンにさせます!
- 所属: あかばし
■名前: 神原彩花
ayaka kanbara
■愛称: あやちゃん
みんなと楽しく頑張っています!
- 所属: やまねこ
■名前: 岡田綾歌
ayaka okada
■愛称: あやちゃん
笑顔でお客様をおもてなしさせていただきます!
- 所属: こめどこ食堂
■名前: 榊原李里
lilli sakakiyama
■愛称: りり
笑顔で常におもてなしさせていただきます!
- 所属: YAMANEKO MILL
■名前: 田中善
zen tanaka
■愛称: ぜんくん
最高に美味しいコーヒーをみなさんにお届けできるよう頑張ります!!
- 所属: YAMANEKO MILL
■名前: ジンチャオヤン
jin chaoyan
■愛称: ジンさん
元気に笑顔で接客頑張ります!! よろしくお伝えします!
- 所属: 大和湯
■名前: ニンティホンガン
nin thi hon gan
■愛称: なるちゃん
楽しい接客をやり、毎日元気に笑顔で接客したいと思っております。これからみなさんよろしくお伝えします。

「前見洋々」

こめどこ食堂はお米と発酵をテーマに掲げ、皆様のおかげでオープンから8年を迎えることができました。

今年も無添加、手作りにこだわり、おせちを御用意させて頂きました。

皆様の食卓を笑顔に包み、将来(卯の年)が希望に満たされますように。

想いを込めて。

いっつく一同

限定100組 2名様分
1段+燻製鯖棒寿司付き
※燻製鯖棒寿司をおせち1段とは別にお付けいたします
税抜 10,000円※10,800円

限定100組 3~4名様分
2段+燻製鯖棒寿司付き
※燻製鯖棒寿司をおせち2段とは別にお付けいたします
税抜 20,000円※21,600円

申込用紙はコチラからダウンロードしてください!

「たのしいおせち」

いっつくの考える

※ほぼ添加物を使用せず、保存料は一切使用しておりません。

申込用紙はコチラからダウンロードしてください!

おやつと やまねこ

尾道プリンと焼き菓子のギフトセットはいかが?

おやつとやまねこ一番人気の瀬戸内レモンシロップ添えの「尾道プリン」と国産小麦100% ナッツやフルーツをたっぷり使用し、素材の味を楽しんでいただける「焼き菓子」のセットです。

¥1600SET (税込1728)

¥3600SET (税込3888)

おとあいあわせ0848-23-5082

open:11:00~18:00 holiday/月曜日・火曜日
address: 広島県尾道市東御所町3-1

SINGAI HOSTELSは、尾道新開にオープンしたゲストハウスです。

「クウネルアソブ」のできる地区
それが私たちの新しい「SINGAI」の提案です。

SINGAI HOSTELS

かつては道徳や芝居小屋を中心に賑わいをみせた尾道最大の歓楽街「新開 SINGAI」。戦火をのけたノスタルジックな街並みが色濃く残るこの街に「SINGAI HOSTELS」はごぞいます。10年ほど前まではシャッターの降りた店舗も多く、昼間は特に閑散としていたが、最近ではカフェやビストロ、バルなど様々な店が出店し、昼夜ともに賑わいを取り戻しつつあります。「SINGAI HOSTELS」への滞在と街のめぐりを通じて新しい出会いと楽しみを発見していただければ幸いです。

ドミトリータイプ 個室

■4-BED ROOM 定員1~4名 ■MIXED DORMITORY 定員1~8名 ■LADIES DORMITORY 定員1~6名 ■TWIN ROOM 定員1~3名

SINGAI CABIN 〒722-0045 広島県尾道市久保2丁目9-1

SINGAI CABIN

SIMA INN

SAVAR INN

ご予約・お問合せはQRコード、または080-9195-1181までどうぞ!!

9月MVP賞

1 隠地香苗 kanae onji

まずはベッチャーを盛り上げて!頑張っ!! / 頑張ってる!さらに頑張ろう!期待してるぜ! / 勉強会、レタと仕切りありがとうございます!! みんな楽しめたみたいで良かったです!! / ベッチャー新店长として...期待込めて一緒に頑張ります! / いつもありがとうございます!! / 頑張ってる! / いつも頑張ってる! / 勉強会! いろいろ率先して頑張ってくれてありがとうございます! / 勉強会の動きはとも自主的に運営、段取り、実行とすごいなと感じました。勉強会以外でも何かできることあれば声をかけてもらってます。これからも宜しくお願いします。一環です! / 営業中の中で、勉強会の準備やレタの司会などなどおつかれさまでした! いろいろありがとうございます。 / よっ! 店長! / 勉強会お疲れ様でした!

8月MVP賞

1 やまねこ 馬淵幸恵 sachiemabuchi

チーズケーキを追究している姿に! / チーズケーキの試作で色々チャレンジしている / 今までのヤマネコをやり続けてほんとにおつかれさまでした! また新たな形でスタートしますがさっちゃんらしくGo! go! g-----o!!! / 新チーズケーキ試作お疲れ様です!! / やまねこリニューアルしながらも、ミルでも頑張ってるから / チーズケーキの試作、スピードとクオリティはさすがです! / これから!

やまねこ Yamaneko café

チーズケーキ専門店

10月8日(土) リニューアル OPEN 致しました!!

平素からやまねこカフェをご愛顧いただき誠にありがとうございます。この度当店は、2022年8月14日(日)をもってランチ営業を終了しました。

2001年8月8日にオープンして21年、たくさんのご来店誠にありがとうございました!

やまねこは2022年10月8日(土)より尾道のチーズケーキ専門店として生まれ変わりました。

新たなカタチでのスタートとなりますが、引き続き変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

やまねこ一同

尾道世襲で無農薬のお茶づくりをされている「tea factory GEN」さんのほうじ茶を使用。

豆乳ヨーグルトをベースに豆乳のクリームでココを出し、まるで本物のチーズみたいな濃厚さ有機オートミールとナッツのクラストもアクセント! 自家製のレモンピールも爽やかです。

ドリンクもあります!

おうちでいっつく!

BASE ショップ はじめました!

QRコードを読み取り BASEへアクセス!!

「いっつく各店の名物料理をご家庭で簡単に楽しんでいただく!」というコンセプトのもとにBASEにていっつくオリジナル商品をお届けします!! 贈り物、ご自分へのご褒美にもオススメな商品をご用意しております。

ittoku presents Merry Christmas Christmas Chicken

地元の野菜をたっぷり使用した特製ダレにつけ、ひと晩じっくり煮かしオーブンで鶏油をかけながらジュューシーに焼き上げた「いっつくオリジナル『クリスマスチキン』」です。やわらかく仕上げているのでご家族みな様でお召し上がり頂けます。

お問い合わせ先 鶏食楽酒 いっつく
〒722-0032 尾道市西土堂町1-10
受付時間 18:00~24:00 定休日 月曜日
TEL(0848) 38-1169

販売元・お問い合わせ先 有限会社いっつく いっつく本舗
〒722-0035 尾道市土堂1-11-16
営業時間 11:00~19:00 不定休
TEL(0848) 29-5109 FAX(0848) 29-5209

ご予約は12月15日まで