



●いっとく新聞 12月号 (第104号)
 ●発行 有限会社いっとく 722-0035 広島県尾道市土室 1-11-16
 TEL 0848-29-5109 (fax 5209)
 e-mail ittokuho@ittoku-go.com
 HP http://www.ittoku-go.com

いっとくHP店舗紹介・一覧



各店ネット予約のリンク・SNSなどが掲載されています！

忘新年会はいっとくで!!



申し訳ございませんが、たまがんで以外の店舗は専用駐車場を備えておりませんので、お車で越される際は周辺の有料駐車場へお願い致します。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。

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1 いっとく
0848-24-1109 | 9 あかぼし
084-930-4200 |
| 2 こめどこ食堂(2F)
0848-36-5333 | 10 天下ばし
084-926-3890 |
| 3 たまがんで P
0848-29-4109 | 11 ふちくさらあめん
084-921-7222 |
| 4 大和湯
0848-38-1019 | 12 夜鳴きらあめんぶちくさ |
| 5 ベッチャーの胃ぶくろ
0848-37-3730 | 13 おやつとやまねこ
0848-23-5082 |
| 6 鮓 やくしどう
0848-38-1116 | 2 おやつとやまねこ海店(1F)
0848-36-5331 |
| 7 米徳
0848-36-5109 | 14 やまねこ
0848-21-5355 |
| 8 出汁と酢。
0848-38-1809 | |

ベッチャーの胃ぶくろ

0848-37-3730 穴子のしゃぶしゃぶコース

尾道市十四日元町5-9 火曜休
月~土日 17:00~22:00ごろ

お一人様**4000円(税込)** 前菜盛合せ/お造り盛合せ/サラダ/焼物の揚げ物/穴子しゃぶ/穴子の出汁 たつぷりメの雑炊
2000円(税込)

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、そこはベッチャーの胃ぶくろの中!?

小籠包酒場 大和湯

0848-38-1019 大和湯 赤鍋コース

尾道市土室1丁目3-20 火曜休
11:00~14:00/17:00~21:00

お一人様**4500円(税込)** ザーサイボテトサラダ/胡麻叩き胡瓜はたれ鶏/焼肉2種/小籠包コース
飲み放題100分付

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!

いっとく

0848-24-1109 モツ鍋コース

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)** 前菜盛合せ/サラダ/和牛モツ鍋/本日一押し鉄板焼き/揚物/モツ鍋追加セット/メのラーメン

尾道駅裏徒歩30秒の位置にある創業25年の鉄板居酒屋「遊食楽いっとく」です。レトロ感たっぷりのどこか懐かしい雰囲気、尾道の夜を満喫してください。

いっとく

0848-24-1109 モツ鍋コース

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

いっと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味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。

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/焼物の揚げ物/穴子しゃぶ/穴子の出汁 たつぷりメの雑炊
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た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!いっとくオリジナルの八潮ボン酢で食べれば口の中に瀬戸内の味が広がります。

大和湯 赤鍋コース

お一人様**4500円(税込)** ザーサイボテトサラダ/胡麻叩き胡瓜はたれ鶏/焼肉2種/小籠包コース
飲み放題100分付

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!辛い火鍋と大和湯を代表するメニュー達がテーブルの上の一壺に合致します!これさえ食べれば大和湯制覇は間違いない!

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

赤酢や梅果酢を使用 尾道酢ワー!

ゲストハウス「SINGAI CABIN」1階に併設されたカウンタースタイルの酒場は、夜の再開にポツと明かりを灯してくれます。一人でちょっと飲みたい時や、二次会利用にどうぞ!

肉鍋コース

お一人様**4500円(税込)** 飲み放題100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〜っと広がります。更にお好みの薬味であなた好みに変化!最後までおいしく召し上がれ!

いっとく

0848-24-1109 モツ鍋コース

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

いっと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味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。

いっとく

0848-24-1109 モツ鍋コース

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

いっと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味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。

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

赤酢や梅果酢を使用 尾道酢ワー!

ゲストハウス「SINGAI CABIN」1階に併設されたカウンタースタイルの酒場は、夜の再開にポツと明かりを灯してくれます。一人でちょっと飲みたい時や、二次会利用にどうぞ!

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ツリいくもよし!お隣店舗の焼き鳥の出前も可能です!

いっとく

0848-24-1109 モツ鍋コース

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

いっと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味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。

いっとく

0848-24-1109 モツ鍋コース

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

いっと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味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。

天下ばし

084-926-3890

福山市宝町3-25 火曜休
17:00~翌1:00

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

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。

あかぼし

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

松永駅を南口に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。

こめどこ おまかせコース

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

おまかせコース 飲み放題は別料金
上記コース+飲み放題120分 2000円(税込)

おまかせコース 飲み放題は別料金
上記コース+飲み放題120分 2000円(税込)

こめどこ おまかせコース

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

おまかせコース 飲み放題は別料金
上記コース+飲み放題120分 2000円(税込)

おまかせコース 飲み放題は別料金
上記コース+飲み放題120分 2000円(税込)

鮓 やくしどう

完全予約制

やくしどうでしか食べられない尾道造酢の赤酢のシャリ。

地元の魚はもちろん全国各地から魚介類を仕入れ、握りや摘みで楽しんでいただけます。

全国各種の日本酒を豊富にそろえております。是非一度お越しください。

鮓 やくしどう 店主 松原

天下の大満足蒸籠蒸しコース

084-926-3890

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!

あかぼし

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

松永駅を南口に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。

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ぼ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。

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ぼ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。

夜鳴きらあめんぶちくさ

12

福山市船町4-10 定休日:火曜
22:00~翌3:00

福山で深夜4時まで気合で営業しているラーメン屋です!飲み会の帰りの一杯は格別!!

ふちくさらあめん

11

084-921-7222 福山市笠岡町4-15 火曜休 19:00~翌4:00

早朝4時まで開いている豚骨ラーメンとつけ麺で楽しい1日のメとしてご利用下さい!!! お酒で餃子、チャーハン、唐揚げを胃袋に流し込むもよし。

塩とんこつ

730円(税込)

ぶちくさいえ塩とんこつ!まるやかでコクのある豚骨スープを極力仕上げました。

醤油炒飯

630円(税込)

餃子ネギ盛

6ヶ470円(税込)

たまがんで

0848-29-4109

瀬戸内六穀豚しゃぶしゃぶコース
お一人様**3300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

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。

たまがんで

0848-29-4109

尾道市土室1-11-16 店休日 月曜日、第1・3日曜日
火~日 17:00~22:30

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。

団体様大歓迎

6 〇営業時間〇
ランチ12時より
おまかせコース:8000円
※12月より7000円に変更致します。

ディナー18時開催
おまかせコース:18000円

〇店休日〇
毎週火曜日、水曜日

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/yakushidou/#/

「一年の計は元旦にあり」

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9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、ワクワクするような一年を願い

健やかな新年を迎えられますように。

想いを込めて。

いっつく一同

いっつくの考える
たのしいおせち

※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。

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

税込 15,000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

税込 25,000円

申込用紙はコチラから
ダウンロードしてください!



-2024年ご予約・お問合せ-

予約締切 12月26日(火)
引渡し日 12月31日(日)

0848-36-5333

こめどこ食堂 / 広島県尾道市東御所町5-2

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を添えた「尾道プリン」と素材の味を楽しんでいただける焼き菓子を添えた「クリスマス限定焼き菓子」のセットです。



¥1800SET (税込1944) X'mas Gift Set

限定20個 予約販売

X'mas Cookie Box

X'mas クッキー缶

3500円
税込3780円

ご予約受付 2023年12月1日~
お受取り日 2023年12月23日(土)・24日(日)

お問合せ 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

ご予算に応じてプレゼントや内祝、結婚引出物etc各種ご予約承ります。お気軽にご相談ください。のしやラッピングなども承ります。



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(狭) 定員1~3名

SINGAI CABIN 〒722-0045 広島県尾道市久保2丁目9-1



個室		
No.201 和室 定員1~5名	No.203 ツインルーム 定員1~3名	プライベートルーム 定員1~3名

SIMA inn 〒722-0045 広島県尾道市久保2丁目17-2

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

かつては遊廓や芝居小屋を中心に賑わいをみせた尾道最大の繁華街「新開 SINGAI」。難火ののくれたノスタルジックあふれる街並みが色濃く残るこの街は「SINGAI HOSTELS」はございます。迷路のような路地にラウンジ、スナック、居酒屋、バーなどが所狭しと立ち並ぶ昭和の香りが漂うディープな街。

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ましたが、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」への滞在と街めぐりを通し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。



SAVAR INN 一棟貸し切り空間で贅沢なひと時を...

- 鯖 SAVAR inn 定員1~6名
- 部屋タイプ 一棟貸し切・テラス付きファミリールーム

SAVAR inn 〒722-0045 広島県尾道市久保2丁目17-2

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

ittoku presents Merry Christmas

地元の野菜をたっぷり使用した特製ダレにつけ、ひと晩じっくり寝かしオープンで鶏油をかけながらジ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皆様でお召上がり頂けます。

1羽 約1.2kg 2~3人前
税込 / 2500円

ハーフ 約600g 1~2人前
税込 / 1500円

鶏もも肉 約250g
1本焼き 税込 / 500円

クリスマスチキンの申込用紙はコチラ



Christmas Chicken

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

ご予約はいっつく全店で承っております。
ご予約締切は12月15日(金) 17時までとさせていただきます。

2023 X'mas Cake

ご予約締切 12/20 WED



苺とバニラの
スフレーズケーキ
15cm 3800円(税込)

バニラの甘い香りや爽やかなフロマージュのふんわり濃厚なスフレーズケーキ!



苺のガトーショコラ
18cm 4000円(税込)

カカオ分の高いビターチョコレートとたっぷりを使い、卵の力でふんわりと焼き上げたグルテンフリーのとろけるガトーショコラ。



苺とピスタチオの
チーズケーキ
17cm×8cm 4000円(税込)

自家製の苺ピューレをチーズとあわせ、濃厚なピスタチオ生地でマープル状に焼き上げます!

いっつく本舗 TEL(0848)29-5109 FAX(0848)29-5209 やまねこ TEL(0848)21-5355

お引渡し日:12月23日(土)/24日(日) お引渡し時間:10:30~18:00 尾道 / やまねこ やまねこ 〒722-0035 尾道市土堂2-9-33 営業時間 / 10:30~17:30 定休日 / 月曜日