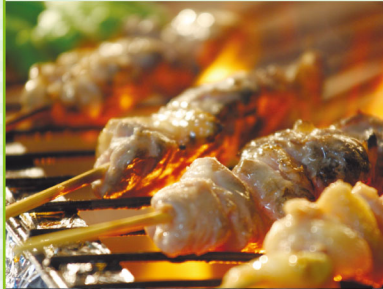


エビス傳八

http://www.bokuden.co.jp/denpachi_hiroshima/



オススメ

モツ煮込み 320円、歌声(豚の喉)150円
桜肉の刺身680円(税別)
ホッピーやガリハイなどの珍しいお酒も!

中区堀川町 4-3 胡ビル 1F
TEL082-248-7700

【営業時間】月~木17:30~01:00(L.O.24:00)
金・土17:30~03:00(L.O.02:00)
日・祝15:00~23:00(L.O.22:00)
【定休日】第1、3月曜日



盛り立てる

オープン5年目。関東ではポピュラーな「焼きトン」を取り入れた、豚モツを中心とした炭火串焼き店です。その日の朝に生きた新鮮な肉を毎日仕入れ、当店で丁寧に串を打ちます。つけダレも手作り!豚モツ特有のコリコリ、もちもちした食感とリーズナブルな価格が評判です。モツに合うさっぱり系のお酒もオススメ。元気で明るいスタッフが多く、一人でも気軽に立ち寄れるお店です。

かとういん 整体 華康院 胡町店

<http://beauty.hotpepper.jp/kr/slnH000340811/>



オススメ

男性も受けられる
アロマリンバマッサージ。
表示のクーポンサイトで
予約すると
格安で受けられます。

中区堀川町 3-20 シティビル 201号
TEL082-249-2333
【営業時間】14:00~04:00
【定休日】なし

癒す

店名は、中国語で「健康の店」という意味。「安い&施術の質がいい」が自慢のリラクゼーションサロンです。ツボをとらえた中国式の経絡療法。スジを伸ばすタイ式のストレッチ。じっくりと部位へ働きかける日本式整体と3つの療法を組み合わせた独自の施術が評判!「痛くない」「疲れに効く」とほとんどのお客様がリピーターになるそうです。横川本店(三篠町)の他、天満町、海田町の2店舗も営業中。



鉄板焼 なかた

<http://www.a5beef-nakata.jp/>



オススメ

ロース 150g9,000円(税別)
絶妙な柔らかさと
口の中でとけるような
食感をお楽しみください。

中区堀川町 3-20
エビスクラブビル 1F
TEL082-241-0386

【営業時間】12:00~14:00
17:00~22:00
【定休日】日曜日、祝日



もてなす

1964年に創業以来A5ランクの和牛だけを使用している鉄板焼専門店。牛肉の最高ランクA5の中でもさらに上質のNo.10~12の肉だけを取り扱っています。(A5は8~12)「上品な味わい・旨み」をお客様に伝えることをモットーに、産地にはむしろこだわらず、肉の品質と食べ頃の時期を見極めた肉の管理を大切にしています。接待や祝いの席などにぴったりです。

大鳥ミシン(株) オーチョーミシン

<http://www.ocho.co.jp/>



オススメ

全メーカーのミシンの特徴を把握した技術者兼営業スタッフが目的と予算に応じて、ご希望のミシンをおすすめします。修理もバッチリ!

中区堀川町 3-18
TEL082-244-3400
【営業時間】9:00~18:30
【定休日】なし

選ぶ

創業80周年。老舗のミシン専門店です。驚くのは最近の技術の進歩!刺繍ひとつとっても複雑な模様が縫えたり、手縫い風に仕上げたりも。その用途は多岐にわたり、様々な手芸がミシンで作れます。店舗上階で洋裁教室も開催。自分の購入した機種で習えるので、分かりやすいと好評!初心者向きは無料。有料の中級コースは、入会順番待ちと大人気です。

