

しまなみ海道
大三島に
誕生!

しまなみ海道の真ん中に
カフェ・レストラン・ホテルの
複合施設がオープン!



IKIDANE HOSTEL & CAFE
SHIMANAMI

道の駅多々羅しまなみ公園から1分
ファミリーマート目の前
地元の厳選食材を使ったランチ、カフェ、ディナーをご用意!

年中無休、夜22時まで営業

宿 泊 料 金

1泊2食付きの基本料金

お部屋タイプ	1泊2食付き (平日)	1泊2食付き (週末)	1泊素泊まり (平日)	1泊素泊まり (週末)
1 ドミトリタイプ	¥7,800	¥8,800	¥4,800	¥5,800
2 ツインタイプ (2名利用可)	¥16,800	¥18,800	¥10,800	¥12,800
3 シングルタイプ	¥10,800	¥11,800	¥7,800	¥8,800

※ハイシーズンやイベント時は宿泊料金変動しますのでご了承ください。
 ※小学生以下のお子様で、ベッドを使用する場合は宿泊料金は上記大人料金の70%となります。
 0歳～幼児で添い寝の場合は無料となります。

自転車のままチェックイン! サイクリスタグループ、ファミリーにも快適な 3タイプのお部屋



シングルタイプ
(自転車持込OK)



ツインタイプ
(自転車持込OK)



ドミトリタイプ
(自転車は専用ガレージで保管)



自転車でも楽々
フラットフロア



セキュリティ完備
自転車ガレージ



厳選食材を使った
カフェ・レストラン



綺麗なシャワールームを
完備

1泊2食付きでリーズナブル! 地元の厳選食材を使った 宿泊のお客様専用コース料理

夕食コース (どちらか1品を選択)



SHIMA コース

- ・お惣菜5種
- ・吉野麻婆豆腐
- ・鯛カルパ ・せんざんぎ
- ・鯛の土鍋飯 ・お漬物
- ・味噌汁 ・デザート

NAMI コース

- ・お惣菜5種
- ・いりこ出汁吉野豆腐
- ・せんざんぎ ・鯛めし丼
- ・お漬物 ・味噌汁
- ・デザート



※別途お子様向けコース料理を用意しています。

朝食バイキング



朝食の内容 しまなみジャムで食べるパンバイキング

- 4種類のパン食べ放題、しまなみジャム、バター、スープ、ドリンク
- メイン料理は、①陶板オムレツ、②しまなみジャムのフルーツグラノーラヨーグルト、③陶板ベーコンエッグ、④森崎農園のバジルざんぎサラダから1品を選択



しまなみ海道
大三島に
誕生!

しまなみ海道の真ん中に カフェ・レストラン・ホテルの 複合施設がオープン!



IKIDANE HOSTEL & CAFE SHIMANAMI

道の駅多々羅しまなみ公園から1分
ファミリーマート目の前
地元の厳選食材を使ったランチ、カフェ、ディナーをご用意!

年中無休、夜22時まで営業

宿泊のご予約は公式ホームページから

宿泊料金はホームページからの直接予約が一番お得です。

<https://shimanami.bike/>

LINEとInstagramをフォローしてね
お得なクーポンや粋なしまなみ情報が届く!

LINE@



@shimanami

Instagram



iki.shimanami

大三島にオープンした 粋なホテル&カフェで 一緒に働ける方募集!

自転車好きでツアーガイドもしたい方歓迎。
移住者歓迎、社宅も相談!

職種:キッチン、ホール&フロント、客室清掃
(社員orバイト)

給与:時給800円～、月給19万円～

時間:7:00～22:00(シフト制)

年齢:18歳～50歳まで ※未経験歓迎、英語不要

その他:マイカー通勤OK、まかない付き



※道の駅 多々羅しまなみ公園より1分
ファミリーマートの向かい

愛媛県今治市上浦町井口7345
10:00～22:00(年中無休)

0897-72-8308

カフェ・レストランのご案内

しまなみ海道の厳選食材を使用したカフェ・レストラン。瀬戸内海の早い潮流で育ち、身が引きしまった鯛や、瀬戸田で水耕栽培を行う森崎農園の水々しい青野菜、大三島で有機・無農薬柑橘栽培に取り組んでいるリモネさんのリキュールなど、その他にも地元の厳選食材をふんだんに使った料理をお楽しみいただけます。

営業時間 11:30~22:00 (L.O. 21:00)

営業日 年中無休

支払い方法 クレジットカード



電子マネー 交通系電子マネー



QR決済



総席数 テーブル40席、カウンター7席

喫煙・駐車場 全席禁煙・駐車場完備



※団体での宿泊、施設の貸切、パーティーのご利用も可能です。スタッフまでご相談下さい。

CAFE & RESTRANT MENU

セットメニュー

set menu



名物 ランチ限定

宇和島ごまだれ
鯛めし丼定食

(ごはん/味噌汁/漬物/吉野豆腐つき)

¥1,580 (税抜)

愛媛県産豚肉使用

伯方の
ねぎ塩とんかつ定食

(ごはん/味噌汁/漬物/サラダ/吉野豆腐つき)

¥1,380 (税抜)



愛媛県産豚肉使用

愛媛の果物を使った
豚ロース生姜焼き定食

(ごはん/味噌汁/漬物/サラダ/吉野豆腐つき)

¥1,280 (税抜)

愛媛県産鶏肉使用

夏野菜といりこ出汁の
せんざんぎ定食

(ごはん/味噌汁/漬物/サラダ/吉野豆腐つき)

¥1,080 (税抜)



季節野菜おろし
ハンバーグ定食

(ごはん/味噌汁/漬物/サラダ/吉野豆腐つき)

¥1,280 (税抜)

※大盛り無料 ※お子様用の食事もございます。
※15:00から17:00はアラカルトメニューとドリンク・デザートのみ注文可能です。

アラカルトメニュー

a la carte



森崎農園の
温玉シーザーサラダ

¥880 (税抜)



クリームチーズの
フルーツサラダ

¥580 (税抜)



スモークサーモンの
ポテサラ

¥680 (税抜)



瀬戸内鯛の
カルパッチョ

¥880 (税抜)



いりこ出汁の
せんざんぎ

¥780 (税抜)



吉野マーボー豆腐

¥580 (税抜)



レモンマヨネーズで食べる
小エビのフリット

¥680 (税抜)



レモンマヨネーズで食べる
いりこパルメジャーノ

¥580 (税抜)



鳴門わかめの
から揚げ

¥580 (税抜)



レモン入り
旨塩フライド
ポテト

¥580 (税抜)



じゃこ天

¥580 (税抜)



賀儀屋の
奈良漬け
クリームチーズ

¥580 (税抜)



いりこ出汁
吉野豆腐

¥380 (税抜)

カフェ & レストランメニュー

デザートメニュー

dessert



伯方の塩
ホイップのパンケーキ

¥680 (税抜)



マンゴーパンケーキ

¥880 (税抜)



森崎農園の
バジルパンケーキ

¥880 (税抜)



ドルチェの
季節アイス

¥380 (税抜)

パニライスしまなみジャムかけ ¥380 (税抜)

ドリンクメニュー

drink

ノンアルコール

ホットコーヒー ¥480
カフェラテ ¥580
紅茶(有機栽培紅茶) ¥480
ホットココア ¥580
アイスコーヒー ¥480
アイスカフェラテ ¥580
アイ스티ー ¥480
しまなみみかんジュース ¥580
瀬戸内レモンソーダ ¥580

アルコール

生サッポロビール ¥580
デュワーズハイボール ¥480
リモンチェッロモヒート ¥780
ライチモヒート ¥680
マンゴーモヒート ¥680
賀儀屋の梅酒 ¥580
焼酎各種 ¥450~
御代米 300ml ¥1,180
伊予賀儀屋 90ml 純米 ¥520
伊予賀儀屋 90ml 純米吟醸 ¥580



※上記はすべて税抜価格です。
※上記以外のドリンクも多数ございます。
※季節によって価格・内容が変動する場合がございます。