北海道の味

しれとこ

〒132-0001　東京都江戸川区新堀 1-2-1

◆ランチ／11:00 - 14:00　◆ディナー／17:00 - 22:30　◆定休日／水曜

◆電話／03-3677-8788

◆LINE ／「しれとこ」で検索。または右記の QR を読み取り、友達登録後にメッセージのやり取りが可能です。

定食

タラバガニが付いている定食

亀 8,800円

鶴 5,500円

松 4,400円

ランチタイム 人気の定食

一番人気

熊定食

人気の刺身定食と豚丼のセット
お得な価格　1,980円
※販売時間は全ての曜日ランチタイム

焼魚の定食

季節のカマ焼き定食
1,320円

ホッケの開き定食
1,980円

焼き紅鮭定食	2,400円
ニシンの塩焼き定食	1,980円
ぬかニシン焼き定食	2,400円

刺身の定食

並	三点盛り	1,320円
上	五点盛り	1,980円
特上	七点盛り	3,330円

※並は平日ランチ限定です

イカづくし定食

刺身・ミミ刺し / 塩辛・
リングフライ / イカぬた

全て入ったセット

3,980円

煮物の定食

たいのカブト煮定食
1,430円

ミックスフライ定食

張り紙からお選びください
1,980円

全て税込み

丼・押し寿司

全て税込み

丼すべてに
カニ汁、おしんこ、佃煮
が付きます。（押し寿司は除く）

たいめし
2,300円

ちらし丼
2,300円

しれとこ
親子丼
2,750円

うに丼
3,300円

北海丼
7,700円

かんぱち
漬け丼
2,300円

いくら丼
2,750円

カニ飯
11,000円

※タラバ小と同量入っております

押し寿司

タラバとイクラ
4,000円

紅鮭
1,650円

※おとなの週末表紙になりました

カニ・ウニ・鍋

毛ガニ

北海道直送を当店で釜茹でした絶品

13,200円

タラバガニ

大（3～4名様程度） 22,000円

小（ 2 名様程度） 11,000円

箱ウニ

業務用大箱での提供は大ボリューム

13,200円

しれとこ鍋（二人前から）

当店オリジナル薄口醤油味

キンキとメヌケの鍋

一人前4,400円

石狩鍋（二人前から）

味噌味

紅鮭の鍋

一人前3,080円

カニ雑炊（二人前から）

一人前2,780円

全て税込み

うどん 330円 / ご飯 220円 / 玉子 220円 / 小ねぎ 330円

宴会コース

四人前より承ります
単品で頼むより
お得な価格に設定しております

石狩鍋コース

タイのカブト煮・石狩鍋・ホタテバター焼き・
刺身の盛り合わせ・エビフライ・
ホッケ焼き・カニの玉子焼き・雑炊セット

6,050円（一人前）

しれとこ鍋コース

タイのカブト煮・しれとこ鍋・ホタテバター焼き・
刺身の盛り合わせ・エビフライ・
ホッケ焼き・カニの玉子焼き・雑炊セット

6,600円（一人前）

飲み放題

2,750円
※宴会コースご注文のお客様のみ

全て税込み

単品

刺身

盛り合わせ(七種)	3,300円	鯛こぶ締め	1,320円
紅鮭	1,320円	生タコ	1,320円
甘えび	1,320円	ボタンエビ	一尾880円
いか	2,500円	かんぱち	1,320円
帆立三玉入り	1,900円	つぶ貝	1,500円

焼き物

帆立バター焼き	1,900円	ホッケ焼き	3,950円
帆立塩焼き	1,900円	にしん塩焼き	1,650円
※帆立は三玉入り		ヌカにしん	2,200円
ししゃも三匹	1,500円	身欠にしん	1,500円
イカ焼き	2,500円	キンキの開き	7,700円

巻物

いくら巻き	1,800円	しゃけ巻き	680円
たらこ巻き	880円	数の子巻き	880円
ウニ巻き	1,980円	明太子巻き	880円

汁物

カニ汁　小　605円
　　大 1,200円

当店名物　カニの玉子焼き

小　660円
大　4,620円

※焼きたては大のみ
※大は4名様以上推奨

全て税込み

単品

全て税込み

逸品

松前漬け
880円

こぶ巻き
550円

塩辛
880円

つぶ貝
生姜醤油和え
1,100円

いくら醤油
2,200円

生うに
3,300円

数の子
1,100円

たらこ　1,100円 / 明太子　1,100円 / 石狩漬け　680円 /
トウモロコシ　550円 / ジャガイモ　680円 /
酢の物（カニ、タコ入り）　990円

漬物

お新香　550円 / わらび味噌漬け　660円

サラダ

カニサラダ　3,300円 / イモサラダ　770円

煮物
蒸し物

つぶ貝の煮物　1,100円
茶碗蒸し　890円
フキと鮭の煮物　880円
鯛のカブト煮　880円

揚げ物

- カニクリームコロッケ（五玉入り）　2,200円
- ザンギ（鶏唐揚げ350g）　950円
- 選べるミックスフライ単品
（壁の貼紙から三種お選びください）1,760円

ドリンク

全て税込み

ビール

瓶ビール	サッポロラガー　中瓶	850円
生ビール	● 小生	480円
	● 中生	680円
	● でっかいどう	1,350円
ノンアルコール		500円

※でっかいどうとは…　中生の倍ジョッキを－30度で完全凍結！

ウィスキー・ハイボール

スコッチ	デュワーズ	ハイボール ● シングル	600円
		● ダブル	900円
		ガラナハイボール	640円
ジャパニーズ	山桜	ハイボール ● シングル	880円
		● ダブル	1,540円
	イチローズモルト	ハイボール ● シングル	1,100円
		● ダブル	2,200円

酎ハイ

緑茶ハイ / ウーロンハイ / レモンサワー / カルピスサワー / 巨峰サワー	590円
ガラナサワー / 梅干し割 / 生レモンサワー	660円

麦焼酎

鹿児島　ちょっぺん
- ● ボトル　3,300円
- ● グラス　590円

大分　六花（りっか）
- ● ボトル　4,600円
- ● グラス　690円

芋焼酎

北海道　北海男爵
- ● ボトル　4,400円
- ● グラス　660円

北海道　北緯44度
- ● ボトル　5,500円
- ● グラス　770円

鹿児島　黒白波
- ● ボトル　3,800円
- ● グラス　660円

熊本　蔵八
（くまモンボトル）
- ● ボトル　4,600円

ドリンク・デザート

全て税込み

日本酒

普通酒

北海道男山　熱燗ヒヤ ● 二合 980円 / ● 一合 500円

冷酒

新潟越乃白梅　● 300㎖　1,100円

純米酒

● 二合 1,760円 / ● 一合 880円

中辛・・・赤武（岩手） / 大七（福島）
辛口・・・菊姫（石川） / 鷹勇（鳥取）

お勧めは赤武です。新進気鋭、日本酒ファンに話題の赤武は飲食店に量販しない日本酒。当店では岩手県に直接買い付けに行っておりますので、品切れになることなく安定的に提供出来ております。

梅酒

梅酒　590円 / 黒糖梅酒660円

ソフトドリンク

ウーロン茶 / 冷たい緑茶 / 牛乳 /
ジンジャーエール / コーラ / ガラナジュース
ぶどう / 不二家ネクター / カルピス /
アールグレイティー　385円

コーヒー / 特濃カルピス（カルピスの牛乳割り）　440円

リンゴジュース

岩手県前沢のリンゴ農家
直送だからこそのクオリティ

● ボトル　1,980円
● グラス　715円

※ボトルは4名様程度の量

デザート

全て自家製

● ミルクシャーベット 330円
● ぶどうシャーベット 330円
● オレンジ玉 700円

テイクアウトメニュー

全て税込み

人気テイクアウトのピックアップ

その他も出来ますのでお声がけください。

ご飯ものメニュー

熊定食

1,944円

刺身定食上

1,944円

ホッケ焼き定食

1,944円

ザンギ弁当

1,404円

ミックスフライ定食

1,944円

鯛めし

2,090円

カンパチ漬け丼

2,090円

ちらし丼

2,090円

押し寿司各種

店内同価格

海苔巻き各種

店内同価格

チキンオーバーライス

1,080円

マッケンチーズ

1,296円

サーモンクリームパスタ

1,296円

スパゲッティミートソース

1,296円

シュリンプロール

1,404円

テイクアウトメニュー

逸品メニュー

タラバガニ　● 大 21,600円　● 小 10,800円 /

しれとこ鍋　一人前4,320円 / 石狩鍋　一人前3,024円 /
（お鍋は二人前から承ります）

ホタテバター焼き　1,900円 / ホッケの開き焼き　3,950円 /

刺身の盛り合わせ　3,240円 / 塩辛 100g 900円 /

松前漬け　100g 800円

その他

店内メニューの逸品もの同価格でお持ち帰りできます

カニの玉子焼き　4,500円

＋500円で木箱入りが出来ます。

一番人気

羅臼昆布の佃煮

● 150g　400円 / ● 300g　800円

＋200円で木箱入りが出来ます。

北海道物産自動販売機

店舗出口を出て右折
土手沿いに設置しております。
冷凍ですので賞味期限切れの
心配がございません。

全て税込み

各地への発送

発送のご案内

当店のお料理を全国へ
発送させていただきます。
ご家族、ご親戚
お友達へいかがでしょうか？

設備について

瞬間冷却機と真空包装機の、
最新設備導入により、鮮度を
保ったまま全国へ商品を発送
できるようになりました。

送料

サイズ	北海道	北東北	南東北	関東	信越	北陸	中部	関西	中国	四国	九州	沖縄
	北海道	青森県 秋田県 岩手県	宮城県 山形県 福島県	茨城県 栃木県 群馬県 埼玉県 千葉県 神奈川県 東京都 山梨県	新潟県 長野県	富山県 石川県 福井県	静岡県 愛知県 三重県 岐阜県	大阪府 京都府 滋賀県 奈良県 和歌山県 兵庫県	岡山県 広島県 山口県 鳥取県 島根県	香川県 徳島県 愛媛県 高知県	福岡県 佐賀県 長崎県 熊本県 大分県 宮崎県 鹿児島県	沖縄県
60	1,460	1,060	940	940	940	940	940	1,060	1,190	1,190	1,460	1,460
80	1,740	1,350	1,230	1,230	1,230	1,230	1,230	1,350	1,480	1,480	1,740	2,070

＋

220円（クール代）

※離島への送料は別途ご相談ください

全て税込み

お得セット

3,000円セット

羅臼昆布の佃煮　300g
昆布巻き　5本
松前漬け　150g
自家製 ふりかけ
わらびの味噌漬け

5,000円セット

3,000円セット
＋
塩辛　200g
鯛のカブト煮

単品

カニの玉子焼き　4,500円
＋500円で木箱入りが出来ます。

羅臼昆布の佃煮
● 150g　400円 ／ ● 300g　800円
＋200円で木箱入りが出来ます。

鯛めしの具	二食分 二袋	1,600円
カンパチの漬け丼の具	二食分 二袋	1,800円

タラバガニ	大	21,600円
	小	10,800円

生ホッケ	3,950円
ヌカニシン	2,160円

しれとこ鍋	一人前 4,000円
石狩鍋	一人前 3,000円

（お出汁と魚のセット野菜は別途ご用意ください）
（二人前から承ります）

その他メニューも発送可能です。ご相談ください。

各地への発送

全て税込み

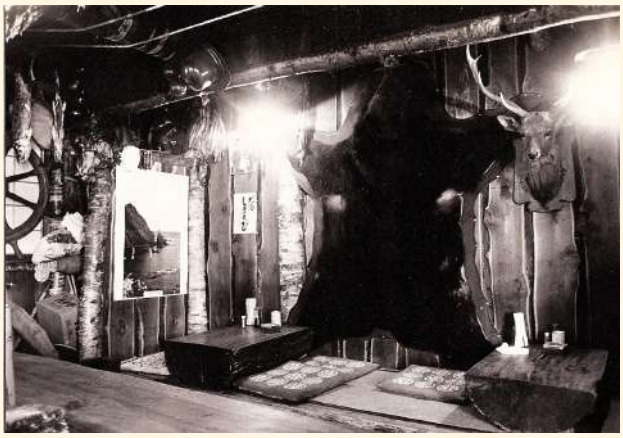
当店の歴史

初代　山本巖

初代夫婦

初代女将と二代目女将

当時の店内



現在と変わらない店内

仕事後にくつろぐ漁師

当店は昭和35年（1960年）から北海道東川町で5年間、知床半島羅臼町で13年間観光客や漁師を相手とした飲食店を営んでおりました。

当時の店内はここ江戸川区と同じで、獣の毛皮、はく製、木を中心としてた内装でランプ明かりの下、お食事を楽しんでいただいておりました。

当時のお客様である漁師が現在の食材の仕入れ先として、付き合いが続いております。

当店の歴史

建設現場

当初は本物の鮭

知床半島から運んだ原木

昭和51年当時の入口

初代夫婦

まだ毛があったアザラシ

昭和51年（1976年）5月22日ここ江戸川区新堀に開店しました。
羅臼で知り合った人脈を活かし、本場の味を東京で提供しよう。

店主が四年かけて知床半島で原木を集め、大工さんと二人
一年かけて自作したのがここ「しれとこ」です。

これからも創業からの理念「本場の味を東京の皆様へお届けしたい」と
いう考えのもと日々精進して参りますので、宜しくお願い致します。

内装の紹介

当店の木は全て世界遺産、知床半島から運び出された丸太です。
極寒の地でこの太さまで育つにはとてつもない年月を要すると
いわれております。

入口、イチイの木は樹齢約
3,000年の木。
当店で一番価値のある木です。
雄と雌の木がございます。

時計は北海道開拓時代の時計

キングサーモンの絵に見えるこち
らはカラー魚拓。

はく製は五種類。すべて見つけてみてください。

個室にはばん馬の蹄鉄

ランプは小樽の北一硝子製

鮭の木彫りは48本

絵本画家、関屋敏隆さんの作品の舞台は知
床半島。こちら、染物なんです。