



北海道の味

# しほとこ

〒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。



# 单品

盛り合わせ(七種)	3,800円
紅鮭	1,320円
甘えび	1,320円
つぶ貝	1,500円

## 刺身

鯛こぶ締め	1,320円
生タコ	1,320円
ボタンエビ	一尾880円
かんぱち	1,320円

## 焼き物



帆立バター焼き (ホタテ一玉)	990円
ししゃも三匹	1,500円
ホッケ焼き	4,000円

にしん塩焼き	1,900円
ヌカにしん	2,200円
キンキの開き	9,000円

## 巻物



いくら巻き	1,850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	630円
	大	1,200円

## 当店名物 カニの玉子焼き



小	660円
大	4,800円

※焼きたては大のみ  
※大は4名様以上推奨

全て税込み

## 逸品



松前漬け  
880円



こぶ巻き  
550円



つぶ貝の煮物  
1,200円



つぶ貝  
生姜醤油和え  
1,200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 / ジャガバター 680円 /  
酢の物 (カニ、タコ入り) 990円

カニグラタン 2,200円 / ニシン切り込み (ニシンの塩辛) 550円

## 漬物

お新香 660円 / ごぼうの漬物 660円

## サラダ

カニサラダ 3,600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 900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) 990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

単品

全て税込み

# 定食

## タラバガニが付いている定食



亀 9,100円



鶴 5,800円



松 4,700円

一番  
人気

### 熊定食

刺身・豚丼の  
セット



● 並 2,350円

● 上 3,000円

※上はホタテバターが  
付いて、特価です。

## 焼魚の定食



季節のカマ焼き定食  
1,600円



ホッケの開き定食  
2,100円

焼き紅鮭定食 2,700円

ニシンの塩焼き定食 2,100円

ぬかニシン焼き定食 2,400円

## 刺身の定食



並 三点盛り 1,600円

上 五点盛り 2,100円

特上 七点盛り 3,330円

※並は平日ランチ限定です

## 煮物の定食



たいのかぶト煮定食  
1,600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

丼すべてに  
カニ汁、おしんこ、佃煮  
が付きます。  
(リゾット・押し寿司は除く)



たいめし  
2,500円



ちらし丼  
2,700円



しれとこ  
親子丼  
3,000円



うに丼  
3,500円



北海丼  
7,700円



ウニの  
クリーム  
リゾット  
3,500円

根室の極上ウニ使用



いくら丼  
3,000円



カニ飯  
11,500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 4,500円  
紅鮭 1,650円

※おとなの週末表紙になりました

# 丼・押し寿司

全て税込み

# カニ・ウニ・鍋



## 毛ガニ

北海道直送を当店で釜茹でした絶品  
19,800円



## タラバガニ

大 (3~4名様程度) 23,000円  
小 (2名様程度) 11,500円



## 箱ウニ

業務用大箱での提供は大ボリューム  
20,000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4,700円



## 石狩鍋 (二人前から)

味噌味  
紅鮭の鍋

一人前4,700円



## カニ雑炊 (二人前から)

一人前2,780円

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

全て税込み

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

6,600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

ビール

瓶ビール	サッポロラガー	中瓶	880円
生ビール	● 小生		500円
	● 中生		730円
	● でっかいどう		1,450円
ノンアルコール			550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!

ハイボール

デュワーズ	● シングル	600円	バスカー	● シングル	770円
	● ダブル	900円		● ダブル	1100円

ジャックダニエル

● シングル	880円
● ダブル	1300円

ニッカセッション

● シングル	1100円
● ダブル	1900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  
リンゴハイ 660円

麦焼酎

鹿児島	ちょっぺん
● ボトル	3,500円
● グラス	590円

芋焼酎

北海道	北海男爵
● ボトル	4,400円
● グラス	660円

鹿児島	黑白波
● 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

## 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 ● 300ml 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）

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 400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 750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 400円

● ぶどうシャーベット 400円

ドリンク・デザート

全て税込み

# 人気テイクアウトのピックアップ



熊定食



刺身定食上



ホッケ焼き定食



ザンギ弁当



ミックスフライ定食



鯛めし



カンパチ漬け丼



ちらし丼



押し寿司各種



海苔巻き各種



松

その他も出来ますのでお声がけください。

逸品メニュー

タラバガニ ● 大 22,580円 ● 小 11,290円 /

しれとこ鍋 一人前4,610円 / 石狩鍋 一人前4,610円 /  
(お鍋は二人前から承ります)

ホタテバター焼き 990円 / ホッケの開き焼き 3,950円 /

刺身の盛り合わせ 3,730円

松前漬け 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



かにの玉子焼き 4,710円

+500円で木箱入りができます。



羅臼昆布の佃煮

● 150g 400円 / ● 300g 800円

+200円で木箱入りができます。



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。

# 当店の歴史



初代 山本巖



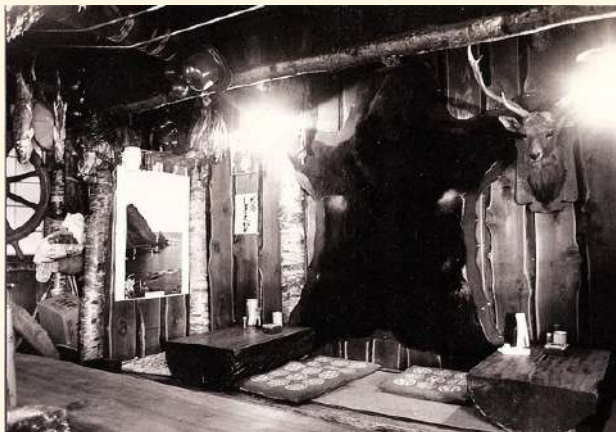
初代夫婦



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す。

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。

# 料理のこだわり



タラバガニはアラスカ産  
多く出回っているロシア産の  
2倍価値ある最高級品



当店は知床半島羅臼町の  
公式PR店として認定を  
受けております。



羅臼昆布と根室花咲ガニの  
カニ汁は抜群の味わい



小鉢類は手作り！  
特に羅臼昆布の佃煮は名物



豚丼レシピは北海道で販売し  
ていた初代女将の復刻レシピ



羅臼産ホッケは北海道の中  
でも脂が乗っている事で有名



抜群のお刺身。  
タイ昆布締めが一番お勧め！  
羅臼昆布を贅沢に使用



揚げ物は全て当店で衣付け  
出来合いではない美味しさ

# 料理のこだわり



揚げ油は国産の米油を  
100%使用



昆布の中でも最高級の  
羅臼昆布を使用



保存料、化学調味料不使用  
天然素材の味だけで提供



山本海苔店の海苔を使用  
こだわっております



船橋押木養鶏場の  
超人気玉子を使用



グラタン、クリームコロッケ  
は一から完全手作り



リンゴジュースと赤武は岩手  
まで仕入れに行って  
直接買い付け



アイスクリームも当店で  
完全自家製