

麦酒

サッポロ黒ろベル

(小) 450
(中) 650

しほの一杯し
○ 白い黒ろベル (北海道ミルラ入り)

650

プレミアムフリー

(小瓶ノンアル) 450

丸くなるな! 赤黒ろガー

(中瓶) 700

エビタ

(中瓶) 750



ご当地

クラフトビール

北見スホーツラマイルドスラウト

焙煎した大麦の香ばしくシャープな味わいのマイルドな濃色ビール。

990

網走ビール流氷ドラフト

すっきりした味わいで流氷の海をイメージした珍しい青色のビール。

990

小樽麦酒 スタルラガー

低温発酵させた麦芽を使用したすっきり系の淡色ラガー。

990

はこだてビール明治館アルト

ホップの苦みが効いて深いコクがあり、すっきりした後味が特徴。

990

旭川大雪地ビール 動物園ラベル

肉に合うドライな味わい。心地よい炭酸と喉越しが良いビールスナ!

990

江別ノースアイランドノ・ロ・A

鮮烈な香りと強い苦味が特徴の癖になる魅力を持ったエールビール。

990

ハイボール

しほの一杯し
○ラウキービエロ公認!

ラウキービエロハイボール 600

クイヌキーハイボール 550

じやが茅ハイボール 550

無敵ハイボール(麦) 550

オニクシハイボール(かほちや) 550

海のハイボール(昆布) 550

お茶割り

コーン茶ハイ 550

あずき茶ハイ 550

黒豆茶ハイ 550

麴粕そば茶ハイ 550

SOUR

しほの一杯し
○ラウキービエロ公認!

ラウキービエロガラナサワー 650

しほの一杯し
○ヨーデルウベサワー 500

ハタカツブ&ベリーサワー 650

赤肉メロンサワー 650

オホーウラ海塩レモンサワー 550

北海道ミルチ 700

大人のクリームソーダ 700

しほの一杯し
○本苺ジャムサワー 650

フラフトジン

しほの一杯し
○【初蒸留】北海道積丹発フラフトジン
火の帆 K1300 (ロック・ソーダ) 700

北海道積丹(しゃこたん)町で産声をあげたクラフトジン。人々の魂に火を灯し、勇気と希望を与える「火の酒」。ジュニパーベリーやホップ香に加え、青々と爽やかなどこか懐かしいアカエゾマツの香りは、生命力に満ちた緑豊かな森林を想わせます。

焼酎

水割・ロック・お湯割

札幌 喜多里 (まつぼた芋) 550

やわらかな芋の香りと北海道ならではのスッキリとした飲み口です。

札幌 喜多里 (じゃが芋メーライン) 550

厚皮部町のメークインを使用したじゃがいも焼酎です。

釧路 清里 (じゃが芋) 550

独特の爽やかな風味、白麹仕込みのほのかな甘みと優しい味わいが魅力。

札幌 エニクシ (カボチャ) 550

北海道特々岳山麓のかぼちゃを使用した焼酎です。

札幌 礼文島 (昆布) 550

日本最北の島、礼文島のこんぶを使用してつくられた焼酎。

白糠 鍛高譚 (しそ) 550

白糠町で特別に栽培された香り高い赤しそを使用しています。

十勝 十勝無敵 (麦) 550

日本最大の食料基地「十勝」で醸す、北の本格麦焼酎です。

北海道 ニセコ (コーヒー) 550

羊蹄山の湧水で造った挽きたての香りがする苦みがあるコーヒー焼酎です。

札幌 しあわせ果実 北海道ヨーグルト 550

北海道産の濃厚ヨーグルトを使用したヨーグルト酒です。

ソフトドリンク

ラウキービエロ公認!

ラウキービエロガラクサ 350

本苺ミルラ 490

メロンミルラ 490

ハタカツブ&ベリーミルラ 490

コーン茶 350

あずき茶 350

黒豆茶 350

糠粗そば茶 350



鮮

しほの神し

函館朝市直送便

本日の鮮魚お刺身盛り

函館朝市の鮮魚をそのまま直送！
魚種は目利きのプロが厳選し競り落としした本日の1番！
お店も何が来るのかは開けてみてのお楽しみ。
お客様に最高をお届けします！

3点盛り 1380

5点盛り 1880

7点盛り 2480

しほの神し

噴火湾牡蠣

生牡蠣

600

森町産の牡蠣は北海道噴火湾の海の恵み、豊かな自然環境、生産者のこだわりが生み出した自慢の逸品です。じっくりと栄養を蓄えた濃厚な味で、身入りの良さと口の中に広がる海の旨味が特徴です。

炉

海老ミートロール山海焼き 500

森の寒サバ (半身) 1000
(全身) 1800

ホウケ (半身) 550
(全身) 1000

イカ丸焼き 500

カクベ (エイヒレ) 500

鰻糠漬 (全身) 1300

鰻 (全身) 980

キンキ (全身) 2480

SPFホーテヒコ王豚 函館焼鳥 450

SPFとは飼育・飼料にいたるまで高い管理技術によって徹底的に衛生管理された病原菌とは縁のない健康で安全・高品質な豚の事です。

知床鶏七七焼き 880

※サービスクは、お会計の10%を頂いております。
そのうち5%は、北海道の特産活動に寄付させていただきます。
※テーブルチャージは頂いておりません。 ※価格は税込です。

冷

いくらマリネ

〜パッケージにのせて〜

880

函館枝豆たまふくら

450

珍味盛合せ

(塩辛・松前漬け・涌蟹)

980

松前漬けクリームチーズ

550

海の幸と男爵ポテトサラダ

700

トロトロおはぎ

480

生サーモンカルパッチョ

950

生サーモン中落ちエツケ

〜ネギと一緒に〜

800

1.80-19%
○ 淡雪塩と炉端炙り鰯鱈

1100

菜

漁師の海鮮サラダ

850

1.80-19%
○ K/BORの

ラーメンサラダ

800

生サーモンのシーザーサラダ

750

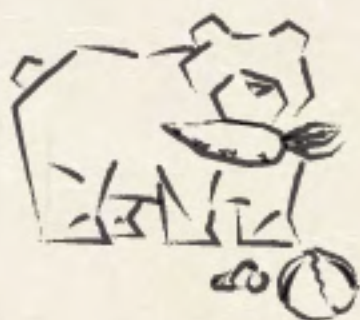
海

ちよこっといくらの海鮮丼

500

ちよこっと海鮮丼

600



揚

黄金カボチャと男爵芋コロッコ

(1個) 380

^{しほの一粒し} 爆弾カキフライ

850

細床鶏ザンギ

880

男爵ポテトフライ

450

サーモンレアカツ

さらさらタルタル

800

ホウケのツイッシュ & チツプス

800

小樽チョコザンギ

700

トウモロコシ天ぷら

500

^{しほの一粒し} 平物寒サバフライ

梅のタルタルソース

800



温

^{しほの一粒し} 蟹とイタラの焚火

出し巻を玉子焼き

980

ホウケのちゃんちゃん焼き

880

カニ味噌チーヌ焼き

750

魚屋のこぼれ海老干り

980

定番だけどホツとする。

塩辛ジャガバター

480

ぬよいさんの黄金カボチャと

海の幸ドラゴン

880

アタバラと貝柱の

バター入雲鰹油焼き

1280

一巻一



K130R / タランチロール	650
函館巻え (塩辛・山オ)	500
釧路巻え (しめ鯖・大葉・ゴマ)	600
網走巻え (涌蟹・クリームチーズ)	600
知床巻え (塩クニ)	750
海の親子ロール (サーモン・いくら)	800

一鮎一

鮎盛り (中トロ・赤身・漬け)	800
塩盛り (いか・白身・ほたて)	650
炙り握り (サーモン・えんがわ・中トロ)	750
北海道握り (ほたて・サーモン・いくら)	750
貝握り (ほたて・つぶ・ほっさ)	750
軍艦盛り (いくら・かに・かに)	950
本日の特選8貫握り	2200
お子様寿司6貫	700

飯

しほの一粒し

〇 炉端で八雲味噌焼きたおにぎり

(1個) 280

小樽餡かけ焼きたそば

800

漁師さんの船上あら汁

380

しほの一粒し

〇 塩バターコーンラーメン

800



甘

しほの一粒し

〇 シメバフエは

白いモンブランで

北海道ミルクソフトクリームに北海道クリームチーズを使用
した白いモンブランソースを使ったひとくちシメバフエです。

ヌトロベリーバフエ

490

赤肉メロンバフエ

490

ハタカワプ&ベリーバフエ

490

