

釜めし



お時間 25分頂きます。



生姜釜飯

のどぐろ

日本海産

脂ぶりっぷりの「白身のトロ」の旨味を
ギュッと閉じ込めました！

特殊冷風乾燥技術【特許】で極柔のソフトな「一夜干し」にして
旨味を凝縮！そのまま炙り焼きに。ガツンと「生姜」をきかして、
アツアツの「釜飯」で炊きたてを食べる口福をここに。

単品 2470円(込)

萩・須佐・梅乃葉を堪能する！

梅食うポン
対象商品

みこと

かまめし

男命いか釜飯御膳

5280円(込)

「須佐男命いか」の活き造りと、東洋美人の酒粕をで発酵した「イカ味噌美人」の「イカ味噌豆腐」そして「のどぐろ生姜釜飯」のセット！

「のどぐろ 生姜釜飯」





透き通る身と
唇に吸いつく
下足の
醍醐味

須佐男命いか



萩・須佐・梅乃葉を堪能する!

梅食うボン
対象商品

みこと かまめし
男命いか 釜飯御膳

5280円 (込)

「須佐男命いか」の活き造りと、東洋美人の酒粕をで発酵した「イカ味噌美人」の「イカ味噌豆腐」そして「のどぐろ生姜釜飯」のセット!

「のどぐろ 生姜釜飯」



当店人気ナンバー1

梅食うボン
対象商品

須佐男命いかの
かつ

活イカ定食

2860円 (込)

日本最高級品種ケンサキイカの中でも日本唯一の活きているブランド「須佐男命いか」の活き造り定食。まずは生のまま踊り食いをお試ください。

その他の活イカ料理



活イカ丼

2530円 (込)

「活イカ」をまかない
丼のタレでまぶした、
「生きてる海鮮丼」！

梅食うポン
対象商品



活イカ姿造り

【单品】

2750円 (込)

活イカ姿造りの单品です。
サイズは定食と同じです。
+110円で定食になります。

梅食うポン
対象商品

活イカの **生** とは違う美味しさで楽しめます！

ご希望のオプション（食べ方）をスタッフにお伝え下さい。

揚げたてが
うれしい！

天ぷら

オプション人気 No.1

揚

活イカを注文されたイカは
無料で天ぷら
にできます。

無料
オプション

お客様が注文した活イカの、残ったイカ
の身・下足（げそ）・エンペラ等をいつ
でも天ぷらにできます。生姜入り天つゆ、
又は、萩産の天然塩にてお召し上がり下
さい。

★**单品**

でのご注文は、
720円 (込)

※活いかを食べている途中でも、天ぷらにできますよ！

おすすめ！

ぷりっぷりの
柔らかさが楽しい！

炭火コンロ

あなたの知らない、イカの柔らかさ！

炙り蒸し

で至高の味を！

1台

330円 (税込)
オプション

- ①ぷりっぷりのやわらかさに！
 - ②鼻腔をくすぐる風味・芳香！
 - ③キュッと凝縮した旨味！甘味もアップ！
- （※何人で使われても結構です。）

ろさんじん
北大路魯山人風

活イカの炙り蒸し

イカを**最高に柔らかくする**食べ方です。日本
酒も添えておりますので、**酒蒸し**にすれば、
更に、ぷりっぷりの柔らかさが楽しめます。

焼

蒸

&

両方楽しめます。

※こちらは、活イカを注文された時のオプションです。

★お替わりは、

（普通盛り）**一一〇円**

（大盛り）**一六〇円**

です。

★ごはんの大盛り、**プラス五〇円** です。

お手軽！お造りと季節替わりの小鉢



季節替わりメニュー

👑 当店リピート率ナンバー1

季節替わりメニュー

う め の は

おすすめ！

梅乃葉定食

1760円 (込)

季節でメイン惣菜が替る人気定食。

刺身の他、小鉢が御膳を彩ります。

梅ソーメンと温泉卵

穴子と夏野菜のマリネ

大人気！！満足の海鮮丼・天丼！

★超人気「海鮮丼」！！

須佐の漁師の

おすすめ！

まかない丼

1540円 (込)



お土産でも人気！

「おうちで食べる！まかない丼のたれ」

店頭割引価格 760円 → 650円

ガッツリ派の
あなたに！

とく もり 特盛

プラス 770円 (込) で

具が 1.7 倍！

ご飯も大盛りサービス！

須佐の漁師の日常食。地元魚介類のお刺身に薬味をのせて食べる、須佐の海鮮丼です！

(注) すでに特製のたれでまぶしてあります。【醤油を最初に掛けないでお召し上がり下さい。】

(注) 「まかない丼」に「活イカ」は使っておりません

★超人気「天丼」！！

須佐の漁師の

イカ天丼

1540円 (込)



お土産でも人気！

「おうちで食べる！イカ天丼のたれ」

店頭割引価格 760円 → 650円

ガッツリ派の
あなたに！

とく もり 特盛

プラス 770円 (込) で

具が 1.7 倍！

ご飯も大盛りサービス！

イカで一番美味しい所を天丼にしました！

(注) 特盛りは本当に多いので、ご注文の際はご覚悟ください。

(注) 使用するイカは、活イカのシーズンに準じて種類が替わります。

熟成味噌の旨味がそそるピリッ辛丼！

★剣先イカと白葱のネギ味噌を熟成させたイカ味噌使用

熟成★イカ味噌丼

1540円(込)



お土産でも人気！

「おうちで食べる！イカ味噌美人」

店頭割引価格 918円 → 870円

ガッツリ派の
あなたに！

とく もり
特盛

プラス 770円(込) で

具が 1.7 倍！

ご飯も大盛りサービス！

梅乃葉手作りのイカのネギ味噌を、1ヶ月氷点下熟成した「イカ味噌美人」をたっぷり使った回鍋肉丼。相性抜群のポーチドエッグに旨味が絶妙にマッチした、ガッツリご飯のすすむイカ味噌丼です。ご堪能下さい！

★3つのイカの丼をミニハーフ丼で
お得に楽しめます！

ざんまい イカ三味丼

2420円(込)



※三味丼のイカ味噌丼には
ポーチドエッグは入って
いません。

まかない丼・イカ天丼・イカ味噌丼を加えた

3つの味を楽しめます！量は、それぞれ普通の丼の約半分の量です。

★お替わりは、

(普通盛り) 一一〇円

(大盛り) 一六〇円

です。

★ごはんの大盛り、**プラス五〇円**です。

人気の鶏唐～単品まで！



人気の長州鶏が美味しい！

もも肉のジューシーさが絶妙！

鶏のからあげ定食

830円 (込)

【単品】630円 (込)



※アラが出た時だけの商品です。
魚種もその時々で変わります。

アラ煮定食

830円 (込)

【単品】630円 (込)



家ではやれない
炭火で炙り焼き！
楽しい！

「東洋美人」純米大吟醸を染み込ませて干した一夜干し。炭火で炙ると、芳醇な香りと香ばしさ、上質な旨味を楽しめます。

剣先イカ一夜干し

「ほろ酔い美人」

1780～3040円 (込)

お土産コーナーにて各サイズ有

×

炭火コンロ

330円 (込)



■梅乃葉の
ごはん

当店では、山口県阿東徳佐産100%「特級」コシヒカリを、使うたびごとに精米して、アルカリイオン電解水で炊いております。

★お替わりは、

★ごはんの大盛り、プラス五〇円 です。

(大盛り) 一六〇円

(普通盛り) 一一〇円

です。

お子様に！

おもちゃ付き



お子様うどん
セット

670円 (込)

★ミニうどん (夏：冷、春秋冬：温)
★ごはん★ふりかけ★ジュース
★ポテトフライ★鶏のからあげ

イカのカレーはこう食べるべし！

至高の極み！剣先イカを最高に美味しく食べる GEO カレー！



NHK「うまい！」にて
全国紹介されました！

ちよつと、
贅沢に。

1 日限定 5 台のみ

自分の手で完成させるホルンフェルスカレー！

レアホルンフェルス@

イカ墨美人カレー

1,530 円 (込)

※ソースを掛けてお召し上がり下さい。

↓ちよつと、びっくり！
酒粕の熟成・発酵力で、
イカ墨の生臭さが全くない～！！

「東洋美人」純米大吟醸「酒粕」使用

地元剣先イカのイカ墨のみ使用

化学調味料・香料・保存料不使用

米糴甘酒使用

高品質ココナッツオイル使用

牛豚鶏獣肉及びそれらに由来するエキス・脂分不使用

熱々のスキレット（鉄鍋）で蒸し焼きにされた色とりどりの野菜と、ぷりっぷりの剣先イカに、ココナッツ風味のグリーンカレーをベースにしたイカ墨カレーソースを、自分でかけて完成させます！

■須佐のランドマーク「須佐ホルンフェルス」の 成り立ちをカレーで表現。

様々な大地の地層（ストライプ）が、ホルンフェルス本来の姿である真っ黒な状態になる過程を、蒸し焼き野菜とイカで、現在の生焼け（レア）状態のホルンフェルスを表現し、溶岩による熱変性で真っ黒なホルンフェルスになる過程を、イカ墨カレーソースで表現しています。





のどぐろ炙り丼

あぶ



脂ぶりっぷりの「白身のトロ」の旨味を堪能！
皮を炙り焼いた海鮮丼！

のどぐろのアラ汁と一緒に食べる口福をここに。



日本海の白身のトロを堪能する！

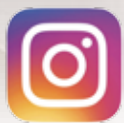
のどぐろ炙り丼

2200円 (込)

「のどぐろ」(アカムツ) の皮目を炙り焼いた刺し身を、梅乃葉特性の「まかない丼のタレ」で味わう贅沢な海鮮丼！ のどぐろのアラを使ったアラ汁付きです。

酒粕・甘糍・白味噌の発酵カレー

鯛アラのレッドカレー



※アラがある時だけのメニューです。

エスニックシーフードを堪能！

鯛アラのレッドカレー

【ごま茶漬け風～】

980円 (込)

鯛アラの旨味をスパイシーなレッドカレー＆酒粕・甘糍・白味噌・ごまの濃厚なコクで楽しむ「鯛のごま茶漬け風w」アレンジ。ごはんがススムので危険です！サラダ・ライス付きでヘルシーなセットです。



魚介の浜汁で、磯の香りと味を堪能！

※定食に付いている味噌汁と替えたい場合は、
それぞれの**単品（磯の汁）代は、－100円引き**で替えることができます！

「ちょっと、でかくない・・・？」



あるときだけの

日替わり鮮魚のアラ汁！

アラ汁

630円（込）

その日の鮮魚から出たアラを使う
ので、ある時だけ、何があるかも
当日次第です。

サイドメニュー&ドリンクメニュー

アルコール

びんビール (大)		700 円 (込)
生ビール (中ジョッキ)		620 円 (込)
生ビール (小グラス)		430 円 (込)
ノンアルコール ビール		
「オールフリー」		390 円 (込)
東洋美人【純米大吟醸】		1100 円 (込)
冷酒 (小瓶 300ml)		
日本酒【上撰】 (一合)		390 円 (込)
焼酎 (芋・麦)		390 円 (込)
レモンチューハイ		390 円 (込)

おつまみ・単品

枝豆	340 円 (込)
フライドポテト	340 円 (込)
鶏の唐揚げ	630 円 (込)

ALL-FREE

オールフリー

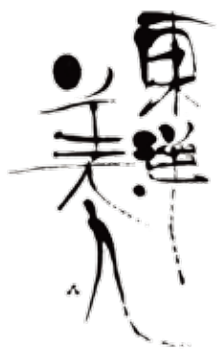


ノンアルコールビール

オールフリー

(334ml)

390 円 (込)



「稲をくぐり抜けた水でありたい」

山口・萩の地酒 東洋美人

東洋美人 一歩

(300ml)【純米大吟醸 無濾過生原酒】

1100 円 (込)

ソフトドリンク

ホットコーヒー	340 円 (込)	りんごジュース	280 円 (込)
アイスコーヒー	390 円 (込)	オレンジジュース	280 円 (込)
JAVA ティー (冷)	340 円 (込)	コーラ	280 円 (込)
爽健美茶	280 円 (込)		



※梅食うポン、ラインスタンプカードご登録の方は、
食後のソフトドリンクが 1 杯無料サービスになります。

【キャッシュレス決済ご利用時は対象外となります。】

・店内禁煙・飲酒運転防止 にご協力お願いします。



当店では皆様が美味しく
・楽しくお食事をして
頂くために、又、受動喫煙
を防止するため店内禁煙と
させて頂いております。



又、飲酒運転を防止する
ため、ドライバーの方へ
のアルコールの提供は、
一切いたしませんので、
ご協力宜しく願ひし
ます。