

水揚げ量日本一

萩の甘鯛

生姜釜飯

釜めし

日本海産

お時間 **25分**頂きます。

水揚げ量**日本一**の高級魚「萩産の甘鯛」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**1800円** (込)



季節限定企画

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

4380円 (込)

「須佐男命いか」の活き造りと、東洋美人の糀を使った「萩美人漬け」そして「釜飯」のセット！

季節替わりの釜飯

「萩の甘鯛 生姜釜飯」



須佐男命いか

透き通る身と
唇に吸いつく

下足の
醍醐味



季節限定企画



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

4380円 (込)

「須佐男命いか」の生き造りと、東洋美人の糀を使った「萩美人漬け」そして「釜飯」のセット!
季節替わりの釜飯

「萩の甘鯛 生姜釜飯」

当店人気ナンバー1

梅食うポン対象商品

須佐男命いかの

かつ
活イカ定食

2580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」の生き造り
定食。まずは生のまま踊り食いをお試ください。



活イカ丼

2250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」!

※2008年日本テレビ放送みのもんたの
「おもいっきりイイテレビ」で放映。
※2009年JR西日本各駅配布「旅こよみ」に掲載。

梅食うポン
対象商品



活イカ姿造り 【単品】

2470円(込)

活イカ姿造りの単品
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

活イカは **生** 以外にもこんなオプションで楽しめます!

ご希望のオプション(食べ方)をスタッフにお伝え下さい。

天ぷら

オプション人気No1

揚

注文された活イカは
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。

★**単品**でのご注文は、
700円(込)です。

※活いかを食べている途中でも、天ぷらにできますよ!

超オススメ!

ぷりっぷりの
柔らかさが楽しい!

炭火コンロ

(何人で使われても結構です。)

活イカを **3倍**楽しむ!

- 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!

1台
320円
オプション

焼

蒸

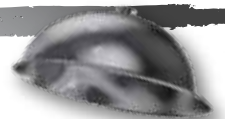
両方楽しめます。



ろさんじん
北大路魯山人風

活イカの炙り蒸しにできます!

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。



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

おすすめ!

うめのは

梅乃葉定食

1680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・天井！

★超人気「海鮮丼」!!

須佐の漁師の

おすすめ!

まかない丼

1500円 (税込)

具が1.7倍!
ご飯の大盛り無料!

とくもり
ガッツリ 特盛

→プラス750円



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

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「天井」!!

須佐の漁師の

イカ天井

1500円 (税込)

具が1.7倍!
ご飯の大盛り無料!

とくもり
ガッツリ 特盛

→プラス750円



お土産でも人気!
「おうちで食べる!イカ天井のたれ」

店頭割引価格 760円 → 650円

イカで一番美味しい所を天井にしました!

(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丼、再登場！

★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

1500円(税込)



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 → 780円

具が 1.7 倍！
ご飯の大盛りサービス！

とくもり
特盛

→プラス750円

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、ガッツリご飯のすずむイカ味噌丼です。ご堪能下さい！

★3つのイカの丼をミニ-half丼で
お得に楽しめます！

ざんまい イカ三味丼

2300円(税込)



※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。

★ごはんの大盛り、
★お替わりは、
(普通盛り) 一〇〇円
プラス五〇円
です。

(大盛り) 一五〇円
です。

お子様にも人気！



結局 地味に人気！

もも肉のジューシーさが絶妙！

鶏のからあげ定食

810円 (込)

おもちゃ付き



**お子様うどん
セット**

650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

ヘルシーカレー！

イカ墨美人カレーは、店内でも食べられますし

お土産に持ち帰りもできます！

メニューに載ってていつも気になってるけど、
毎回イカを注文するので食べ損なっているあなた！(笑
(レトルトパックですが、冷凍保存になります。)

持ち帰り 1パック



**旨味濃厚！
ケンサキ
イカ墨**

動物性油脂を一
の旨味・りんご・
ド美人カレーで
作り。

化学調味料無添加の、ご当地オリジナルカレーです。

2012年全国民放各局で紹介。



■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。

★ごはんの大盛り、**プラス五〇円** です。

★お替わりは、
(普通盛り) **一〇〇円**

(大盛り) **一五〇円**

です。

お休み中

次期新たな味にと開発中です。



った

が付き)

(込)

野菜

ーフ

全て手

魚介の浜汁で、磯の香りと味を堪能！

※定食の味噌汁に付けたい場合は、それぞれ**-100円**で付けることができます！

「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

610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)		680 円 (込)
生ビール (中ジョッキ)		600 円 (込)
生ビール (小グラス)		420 円 (込)
ノンアルコール ビール		
「オールフリー」		380 円 (込)
東洋美人【純米大吟醸】		1080 円 (込)
冷酒 (小瓶 300ml)		
日本酒【上撰】 (一合)		380 円 (込)
焼酎 (芋・麦)		380 円 (込)
レモンチューハイ		380 円 (込)

おつまみ・単品

枝豆	330 円 (込)
フライドポテト	330 円 (込)
鶏の唐揚げ	610 円 (込)

ALL-FREE

オールフリー

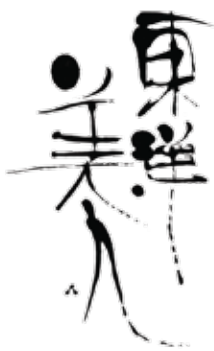


ノンアルコールビール

オールフリー

(334ml)

380 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 一步

(300ml)【純米大吟醸 無濾過生原酒】

1080 円 (込)

ソフトドリンク

ホットコーヒー	330 円 (込)	りんごジュース	270 円 (込)
アイスコーヒー	380 円 (込)	オレンジジュース	270 円 (込)
紅茶	330 円 (込)	コーラ	270 円 (込)
		爽健美茶	270 円 (込)



※梅食うボン、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。

・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、
ご協力宜しく願いま
す。