

炊きたて、<sup>さば</sup>捌きたて、梅乃葉の立て料理

トワイライトエクスプレス瑞風に提供しているメニューコンセプトと同じ、「立て料理で楽しむ」メニューを是非お楽しみください。



釜めし

のどぐろ  
生姜釜飯

日本海産



美味しさアップ！  
海賊だし使用

お時間 25分頂きます。  
釜飯単品 2730円 (込)

脂ぶりっぷりの「白身のトロ」の旨味をギョツと閉じ込めました！  
特殊冷風乾燥技術【特許】でソフトな「一夜干し」にして旨味を凝縮！そのまま炙り焼いてガツンと「生姜糍」と「海賊だし」で炊きあげるアツアツの「釜飯」で口福を！



活イカとセットの贅沢メニュー！  
みこと かまめし  
男命いか釜飯御膳 5680円 (込)



土鍋炊き

炙り生姜糍  
ごはん



美味しさアップ！  
海賊だし使用

お時間 25分頂きます。  
土鍋ごはん単品 1240円 (込)

発酵熟成させた炙り生姜糍がたっぷり！ピリッ〜と生姜の辛味が効いています！  
皮ごと炙った生姜と米糍を発酵熟成させた「生姜酵素」に「海賊だし」の入ったアツアツ炊きたての土鍋ごはん！ヘルシーでさっぱり！心も体も温まります！



活イカとセットの贅沢メニュー！  
しょうがこうじ  
生姜糍土鍋御膳 4280円 (込)





すさ みこと  
須佐男命いか

北大路魯山人が「別格」と評していたのが剣先イカの活き造りです。



須佐男命いか



要 25分 【アツアツ炊きたて】【ピチピチ捌きたて】

山口・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

5680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」、肉汁たっぷりの「イカ水餃子」、「サラダ」そして「のどぐろ生姜釜飯」の、梅乃葉の味を堪能するセット！



要 25分 【アツアツ炊きたて】【ピチピチ捌きたて】

女性に嬉しいヘルシー膳

梅食うボン  
対象商品

しょうがこうじ  
生姜糍土鍋御膳

4280円 (込)

イカは低糖質・低脂質・高タンパクの滋養素材。「須佐男命いか」の活き造りと、「イカ水餃子」、「サラダ」、そして熟成発酵させた生姜酵素たっぷりの「生姜糍土鍋ごはん」で、イカを堪能しながら美味しく食べて健康に！店長おすすめ！



【ピチピチ捌きたて】

活イカ料理のスタンダード

梅食うボン  
対象商品

須佐男命いかの  
かつ

活イカ定食

3000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」と「小鉢」「サラダ」もついたスタンダードな定食。



その他の活イカ料理



**活イカ丼**  
2670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】  
2890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。

※活いかを食べている**途中でも**、天ぷらにできますよ!

★**单品**  
でのご注文は、  
780円 (込)

★ごはんの大盛り、**プラス六〇円**。  
味噌汁のあさり汁への変更、**プラス二五〇円**。  
★お替わりは、(普通盛り) **一二〇円**。  
(大盛り) **一八〇円** です。

おすすめ!

ぷりっぷりの  
柔らかさが楽しい!

**炭火コンロ**

**焼 & 蒸**

活イカを炭火コンロを使って炙り蒸し!  
「焼き立て」を楽しむオプションです!

1台  
**360円** (税込)  
オプション

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。日本酒を添えておりますので、**酒蒸し**しながら炙れば、ぷりっぷりの柔らかさを楽しめます。

★**活イカがない時は!**  
剣先イカ一夜干しで  
炭火焼きを楽しめます!



1780 ~  
3040円 (込)  
お土産コーナー  
にて各サイズ有

(※コンロは何人で使われても結構です。)





# 不動の人気海鮮丼！



ドンブリ人気 No2

プラス 820円(込)で

とくもり  
ガッツリ派の  
あなたに！  
**特盛**

具が2倍！  
ご飯も大盛りサービス！  
(2480円)

須佐の漁師の

## まかない丼

1660円(込)

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

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



# 人気 No1 丼！イカ天丼



ドンブリ人気 No1

プラス 820円(込)で

とくもり  
ガッツリ派の  
あなたに！  
**特盛**

具が2倍！  
ご飯も大盛りサービス！  
(2480円)

須佐の漁師の

## イカ天丼

1660円(込)

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。

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





# 季節替り取々の小鉢とお造り定食！



季節替りメニュー

👑 当店リピート率ナンバー1

季節替りメニュー

おすすめ！

うめのは

## 梅乃葉定食

1860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。

鮭のちゃんちゃん焼き

揚げ出し豆腐の木の子餡かけ

# 女性に人気！欲張りなミニ丼セット！

★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 2600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。

★ごはんの大盛り、**プラス六〇円** です。  
味噌汁のあさり汁への変更、**プラス二五〇円**。  
★お替わりは、(普通盛り) **一三〇円**  
(大盛り) **一八〇円** です





# 萩の名物「金太郎」をアツアツ飯で楽しむ！



アツアツ  
柔らかさ



## 金太郎 生姜糍釜飯

お時間 25分頂きます。

釜飯単品 1760円(込)

萩の名物「金太郎」  
骨ごと食べられる柔らかさ  
旨味をギュッと  
閉じ込めました！

萩の名物「金太郎」(ヒメジ)を丁寧  
に1尾ずつ処理をして一夜干しにし、  
オリーブオイル煮にして炊き上げた、  
ちょっと洋風な釜飯。小骨まで柔らかく、  
丸ごと旨味をご飯に閉じ込めた美味さ  
です。別添のブラックペッパーで、更に  
美味しく楽しめます！

美味しさアップ！  
海賊だし使用

## 組み合わせて贅沢に！ 梅乃葉定食 × 釜飯



季節替わりメニュー

### 金太郎生姜糍釜飯と 梅乃葉定食

3520円(込)

季節替りメイン惣菜や、お造り・小鉢が御膳を彩る梅乃葉定食に、金太郎釜飯を付けた華やかな組み合わせで楽しめます！

メイン惣菜

鮭のちゃんちゃん焼き

揚げ出し豆腐の木の子餡かけ

おすすめ！

## 組み合わせて更に贅沢に！ 梅乃葉定食 × 釜飯 × カニ汁



### 金太郎生姜糍釜飯と 梅乃葉定食とカニ汁

4340円(込)

季節替りメイン惣菜や、お造り・小鉢が御膳を彩る梅乃葉定食に、金太郎釜飯を付けて、更に紅ズワイガニの味噌汁付きに替えば、もはや、夜の宴会メニュー！この時期ならではの贅沢メニューです！





# のどぐろ炙り丼

あぶ



#のどぐろ炙り丼  
#のどぐろアラ汁

脂ぶりっぷりの「白身のトロ」の旨味！  
皮を炙り焼いた香ばしさと、  
ふわりととろけるように柔らかな身の  
至極の海鮮丼！

のどぐろ 1尾分のアラ汁と一緒にまるっと堪能。



日本海の白身のトロを堪能する！

## のどぐろ炙り丼

2860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。



# 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

930円 (込)

【単品】730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

930円 (込)

【単品】730円 (込)

# お子様に！

おもちゃ付き



## お子様うどん セット

750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



## お子様ミニうどん【単品】

440円 (込)

- ★ミニうどん (夏：冷、春秋冬：温)



■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、プラス六〇円 です。  
味噌汁のあさり汁への変更、プラス二五〇円。  
★おかわりは、  
です。

(大盛り) 一八〇円

(普通盛り) 一二〇円





# 魚介の汁で楽しさアップグレード！

※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）代から-100円**で替えることができます！

定食の価格

+

単品（磯の汁）価格-100円



あるときだけの日替わり鮮魚のアラ汁！

## アラ汁（白味噌仕立て） 単品 680円（税込）

各種定食のお味噌汁と替える場合 **580円（税込）**

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。



あるときだけの日替わり鮮魚のアラ汁！エスニック風

## 海賊風アラ汁 単品 680円（税込）

各種定食のお味噌汁と替える場合 **580円（税込）**

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。アサリ出汁と魚醤がベースの「海賊だし」を使ったエスニック風アラ汁です。魚の旨味にトマトとレモンの酸味・オリーブ油が美味しい！



境港直送！「紅ズワイガニ」

おすすめ！

## カニ汁 単品 920円（込）

各種定食のお味噌汁と替える場合 **820円（税込）**

この時期ならではのカニ汁。紅ズワイの旨味を白味噌仕立てで楽しめます。身も汁も香りも堪能して下さい。



【水餃子 2個】

## 海鮮スープ水餃子 単品 640円（税込）

各種定食のお味噌汁と替える場合 **540円（税込）**

アサリ出汁のコクに魚醤の旨味が食欲をそそります。トマトとセロリから香る清涼感のある甘味と酸味、更に仕上げのEXVオリーブオイルのほのかな香りが、ヘルシーなのに後をひく味です。台湾（台南）の人気料理をモデルに梅乃葉アレンジしたスープ餃子です！



餃子好きの方は  
どうぞ！

# 剣先イカ専門店 「梅乃葉」オリジナル 手包み イカ水餃子

テイクアウト  
できます！

## イカ水餃子



【水餃子 4個】  
640円 (税込)

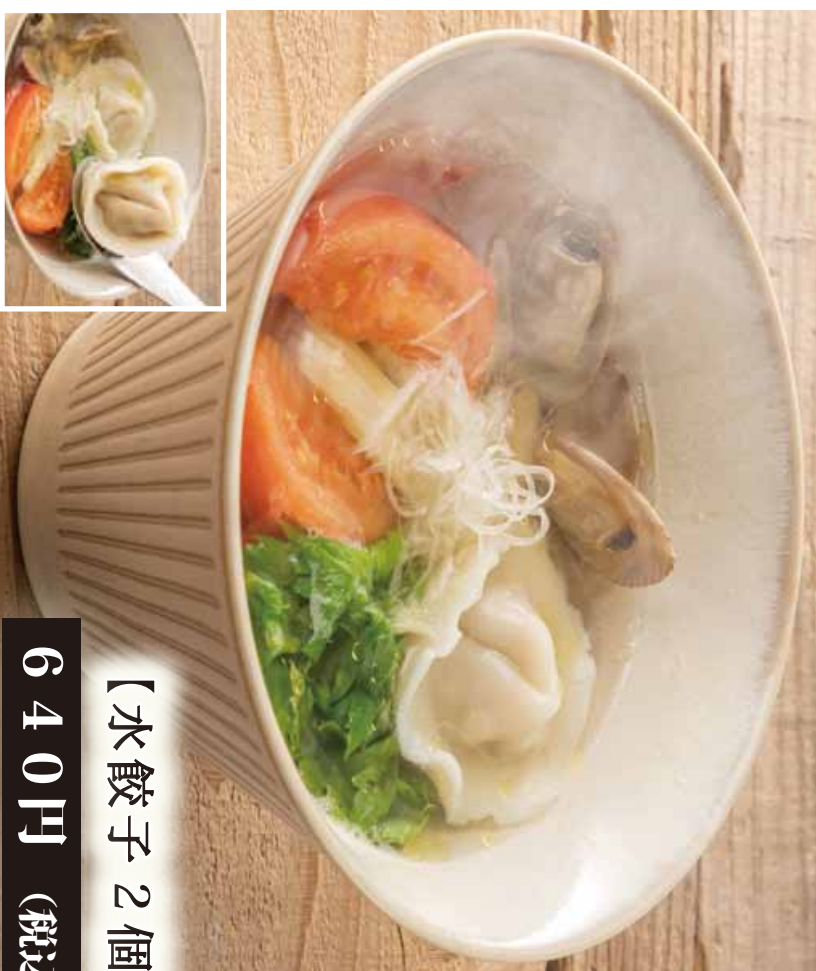
ジューシーな豚肉に、ぷりぷりとしたイカの身、熟成した葱味噌のコクを閉じ込めた、皮もぷりっぷりのパスタのトルテリーニのようなかわいい手包み水餃子です。

無国籍料理界のレジェンド「熊谷喜八シェフ」直伝のエスニックだれ「葱だれ」につけて、パンチのある味に！

つい、ビールがススんでしまいます！



## 海鮮スープ水餃子



【水餃子 2個】  
640円 (税込)

アサリと魚醤の海鮮スープで食べるイカ水餃子です。アサリ出汁のコクに魚醤の旨味が食欲をそそります。

トマトと・セロリから香る清涼感のある甘味と酸味、更に仕上げのEXVオリーブオイルのほのかな香りが、ヘルシーなのに後をひく味です。台湾の人気料理をモデルに梅乃葉アレンジしたスープ餃子です！

各種定食のお味噌汁を  
海鮮スープ水餃子に替えたい方

=

海鮮スープ水餃子を 100円引き  
540円 (税込) ！



ヘルシーな  
朝から

めん派へ

# 梅乃葉のトウトタメン

あさりや魚の旨味、出汁に、イカとセロリのトマトが抜群の相性。仕上げのE.V.オリブオイルの香りが鼻孔をくすぐります。地元農家穴戸さんの無農薬米粉麺でフオーのように楽しめる、優しい味わいが毎朝食べたくなるヘルシー感です。



水餃子1個入っています。

水餃子1個入 1160円(税込)

水餃子なしにすると、グルテンフリー・卵・乳不使用となり、更にヘルシーなトウトタメンになります。  
水餃子なし 1020円(税込)





# もう 1 品欲しくなるサイドメニュー・単品

「ビールが欲しくなる〜」  
アツアツ・ぷりっぷりのもう一品



## イカ丸

ikamaru

萩のかまぼこ屋がつくった  
ケンサキイカのさつま揚げ

580円(税込)



フライドポテト  
390円(込)



鶏の唐揚げ  
730円(込)



イカ水餃子  
640円(込)



アラ煮  
730円(込)



イカの天ぷら  
780円(込)



イカ一夜干し・炭火

”味がぎゅっと凝縮された”  
**剣先イカ一夜干しを炭火で堪能!**  
ぷりっぷりの柔らかさを楽しむ!

一夜干しの  
お値段

+

炭火  
360円(込)

1780 ~  
3040円(込)  
お土産コーナー  
にて各サイズ有



**おすすめ!**

お客様自身で焼いて  
いただきます。

ろさんじん  
北大路魯山人風  
炙り蒸し

イカを最高の焼き加減にする食べ方です。  
芳醇で、ぷりっぷりの柔らかさと香ばし  
さを楽しめます。



炭火コンロ  
セット

一夜干しのお値段に  
+360円(込)





# 紅ズワイガニ鍋

【季節限定】野菜たっぷり〜

濃厚

アツアツ濃厚なカニの旨味が溶け込んだ「海賊だし」スープに野菜がたっぷり！ヘルシーで体も温まるカニの一人鍋セット！

美味しさアップ！  
海賊だし使用

境港直送！「紅ズワイガニ」が1匹丸ごと！

おすすめ！

## カニ一人鍋セット

(白ごはん付き) 2480円(込)

この時期ならではのカニ鍋をたっぷり堪能してください！紅ズワイガニの身や味噌の旨味が溶け出したスープはもう絶品！無料オプションの雑炊か米粉麺で具を食べ終わった後も楽しめます！

タレは2種類で  
楽しめます。  
・葱だれ  
・はちみつ柚子ポン酢



無料  
オプション

米粉麺(フォー) × 1個



雑炊セット × 1セット

無料の追加オプションで、「米粉麺」(フォー)か「雑炊セット」を、いずれか各1セット選べます。

※更に追加の場合は通常の追加料金です。





昼間っから飲んでいいんです！

# ランチで解禁

SUNTORY ALL FREE 「TARUZUME」

昼間っから  
かかろ



爽快感 × 美味しい料理と  
しみわたるのどごし

ノンアルコール  
ビールテイスト飲料  
オールフリー  
樽詰

420円(税込)

アルコール  
0.00%

カロリー  
ゼロ\*

糖質  
ゼロ\*

プリン体  
ゼロ\*\*

昼間っからでも、ドライバーでも、諦めなくていいんです。  
美味しい料理と一緒にお試しください。



# ドリンクメニュー



ノンアルコールでも  
のどごし  
バツゲン!

冷えて  
ます

ノンアルコール  
ビールテイスト飲料

**ALL-FREE**

オールフリー樽詰 たるづめ  
420円 (込)

## ビール



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)

## こだわり酒場の レモンサワー



450円 (込)

## 焼酎 ロック・水割り・湯割り

焼酎 (芋・麦)

450円 (込)



## 日本酒【地酒】



東洋美人 【萩市：澄川酒造】

「特吟」 愛山 純米大吟醸 1合 1590円 (込)  
「一番纏」 純米大吟醸 1合 1390円 (込)  
「地帆紅」 大吟醸 1合 720円 (込)  
「醇道一途」 純米吟醸 1合 620円 (込)

長陽福娘 【萩市：岩崎酒造】

〈上撰〉 1合 450円 (込)

## ソフトドリンク

ホットコーヒー	340円 (込)	国産りんごストレートジュース	340円 (込)
アイスコーヒー	390円 (込)	夏みかんジュース	280円 (込)
夏みかん紅茶	340円 (込)	コーラ	280円 (込)
爽健美茶	280円 (込)		
炭酸水	160円 (込)		



※ラインショップカード 2nd ステージ以上の方は、  
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。】



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、ご協力宜しくお願いします。又、ご協力いただけない場合、すぐにお帰り頂きます。  
又、お客様全員分のアルコールのご注文は、お受けできません。(公共交通機関利用の証明を確認します。)