

炊きたて、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「立て料理で楽しむ」と同様に是非お楽しみください。



釜めし

生姜釜飯

のどぐろ

日本海産



美味しさアップ！
海賊だし使用

釜飯単品 2930円(込)

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」に！

お時間 25分
頂きます。

みこと かまめし
男命いか釜飯御膳
5880円(込)

活イカとセツトの贅沢メニュー！



アツアツ
柔らか

金太郎
生姜糍釜飯



美味しさアップ！
海賊だし使用

釜飯単品 1760円(込)

萩の名物「金太郎」の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！

「金太郎」(ヒメジ)を丁寧に処理して、オリーブ油で柔らかくした、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しさです。

※別添の黒コショウで、
更に美味しく楽しめます！

お時間 25分
頂きます。

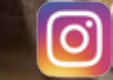
金太郎釜飯御膳
4800円(込)

活イカとセツトの贅沢メニュー！



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

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！

お時間 25分
頂きます。

しょうがこうじ
生姜糍土鍋御膳
4280円(込)

活イカとセツトの贅沢メニュー！



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！

梅食うポン
対象商品

みこと かまめし
男命いか釜飯御膳

5880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】

萩の人気魚を丸ごと堪能する！

梅食うポン
対象商品

きんたろう
金太郎釜飯御膳

4800円 (込)

ちょっと洋風な釜飯。小骨まで柔らかくして、丸ごと旨味をご飯に閉じ込めた美味しさです。「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「金太郎生姜糍釜飯」です。



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

梅食うポン
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

梅食うポン
対象商品

須佐男命いかの

かつ
活イカ定食

3200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。

梅食うポン
対象商品



活イカ丼

3160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

【単品】

3090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。

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。

※活イカを食べている**途中**でも、天ぷらにできますよ!

★**単品**

でのご注文は、
780円 (込)

★ごはんの大盛り、**プラス六〇円**。
★ごはんのお替わりは、**普通盛り) 一三〇円 (大盛り) 一八〇円**です。
味噌汁のあさり汁への変更、**プラス二八〇円**。

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!**

剣先イカ一夜干して
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。)



不動の人気海鮮丼と人気 No1 天丼！



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

【期間限定（春・初夏のみ）】

「活ウニ」も「炙りのどぐろ」も食べたい！
梅乃葉史上最高の欲張り海鮮丼。

ぜいたく
大人の贅沢海鮮丼

3980円(込)

※ご飯も大盛りサービス！

まかない丼(3種類のネタ)に「活ウニ」「炙りのどぐろ」
「甘エビ(萩産モロトゲアカエビ)」が加わった合計6
種類のネタの超贅沢な海鮮丼！

(注) すでに特製のたれでまぶしてあります。
(注) 「海鮮丼」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

ドンブリ人気 No2

須佐の漁師の

まかない丼

1860円(込)

プラス 960円(込)で

とくもり
ガッツリ派の
あなたに！
特盛

(2820円)

具が2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。
(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！イカ天丼のたれ」
店頭割引価格 760円 → 650円

ドンブリ人気 No1

須佐の漁師の

イカ天丼

1860円(込)

プラス 960円(込)で

とくもり
ガッツリ派の
あなたに！
特盛

(2820円)

具が2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。

季節替り取々の小鉢とお造り定食！

季節替りメニュー



季節替りメニュー

おすすめ!

うめのは

梅乃葉定食

1960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。

- ・あさりとキャベツの酒蒸し
- ・子持ちヤリイカの煮付け

女性に人気! 欲張りなミニ丼セット!



★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、**プラス二八〇円**。
★お替わりは、(普通盛り) **一二〇円** (大盛り) **一八〇円**です。

★3つのイカの丼を
ミニハーフ丼で
オトクに楽しめます!

ざんまい イカ三味丼

2800円(込)

まかない丼・イカ天井・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。

※イカ味噌丼とは、梅乃葉オリジナルのイカのネギ味噌
「イカ味噌美人」を使ったイカの回鍋肉丼です。





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

3280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

980円 (込)

【単品】780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

980円 (込)

【単品】780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。

★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、プラス二八〇円。
★おかわりは、
です。

(大盛り) 一八〇円

(普通盛り) 一二〇円



お子様に！

おもちゃ付き



お子様うどん セット

780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】

480円 (込)

- ★ミニうどん (夏：冷、春秋冬：温)

アサリの貝汁

【※お椀は通常サイズです】

美味しさアップ!
海賊だし使用

各種定食の普通の味噌汁を

「あさり汁」へ変更の場合は

定食の価格 + プラス280円



魚介の汁^{スープ}で楽しさアップグレード!

【※お椀は大きいサイズです】

※定食に付いている味噌汁と替えたい場合は、

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 740円 (税込)

各種定食のお味噌汁と替える場合 640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。

初夏から夏だけの季節限定! 4月中旬から～

おすすめ!

貝汁

単品 760円 (込)

各種定食のお味噌汁と替える場合 660円 (税込)

地蔵の手(亀の手)、タチ貝(カラス貝)、アサリと、磯の貝がたっぷり入った白味噌仕立ての貝汁です。身も汁も香りも堪能して下さい。

【辛味控えめ】



美味しさアップ!
海賊だし使用

「やみつきになる味」
イカ・のどぐろの濃厚な旨味のタイ風レッドカレー

おすすめ!

海賊スープカレー

【辛味控えめ】 単品 920円 (税込)

各種定食の味噌汁と替える場合 820円 (税込)

イカとノドグロの濃厚な旨味に、相性抜群の海賊だしの旨味が絶妙!マイルドなココナッツミルクとレッドカレーのスパイシーな風味がやみつきになるエスニック風スープカレーです。

海鮮スープ水餃子

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)

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、仕上げのE XV オリーブオイルの香りが、ヘルシーなのに後をひく味です。台湾の人気料理をアレンジしたスープ餃子です!



【水餃子2個】 美味しさアップ!
海賊だし使用

イカのためのスパイスカレーシリーズ

剣先イカを最高に美味しく食べる野菜たっぷりヘルシーカレー！

【辛味控えめ】

実はタイのグリーンカレーがベースです。

ちよつと、贅沢に。

ぷりぷり剣先イカと
ごろごろ野菜のスパイスカレー

イカ墨美人カレー

1780円 (込)

スープ・サラダ付き

熱々のスキレット（鉄鍋）で蒸し焼きにされたごろごろ野菜と、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、自分でかけてお召し上がりください！



美味しさアップ！
海賊だし使用

「東洋美人」純米大吟醸「酒粕」使用

須佐男命いかのイカ墨のみ使用

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

化学調味料・香料・保存料不使用

＼やみつきになる味／

剣先イカ × のどぐろ × あさりの濃厚な旨味のスープカレー！

【辛味控えめ】

おすすめ！

剣先イカ・のどぐろ・アサリの
濃厚な旨味のタイ風レッドカレー

海賊スープカレー

単品920円 (税込)

各種定食のお味噌汁と替える場合
820円 (税込)

イカ・ノドグロ・アサリの濃厚な旨味に、相性抜群の海賊だしの旨味が絶妙！

マイルドなココナッツミルクとレッドカレーのスパイシーな風味がやみつきになるエスニック風スープカレーです。



美味しさアップ！
海賊だし使用

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】
680円 (税込)

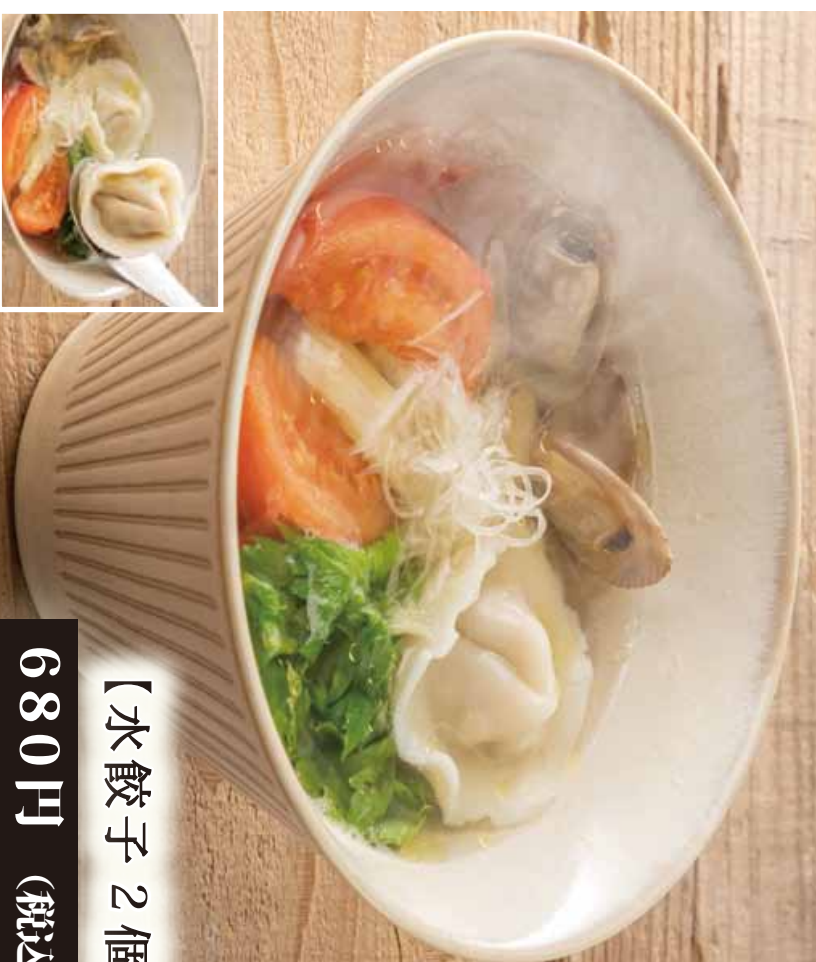
ジューシーな豚肉に、ぷりぷりとしたイカの身、熟成した葱味噌のコクを閉じ込めた、皮もぷりっぷりのパスタのトルテリーニのようなかわいい手包み水餃子です。

無国籍料理界のレジェンド「熊谷喜ハシエフ」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、ビールがスんでしまいます！



海鮮スープ水餃子



【水餃子 2個】
680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
580円 (税込) だ！

魚醬塩味

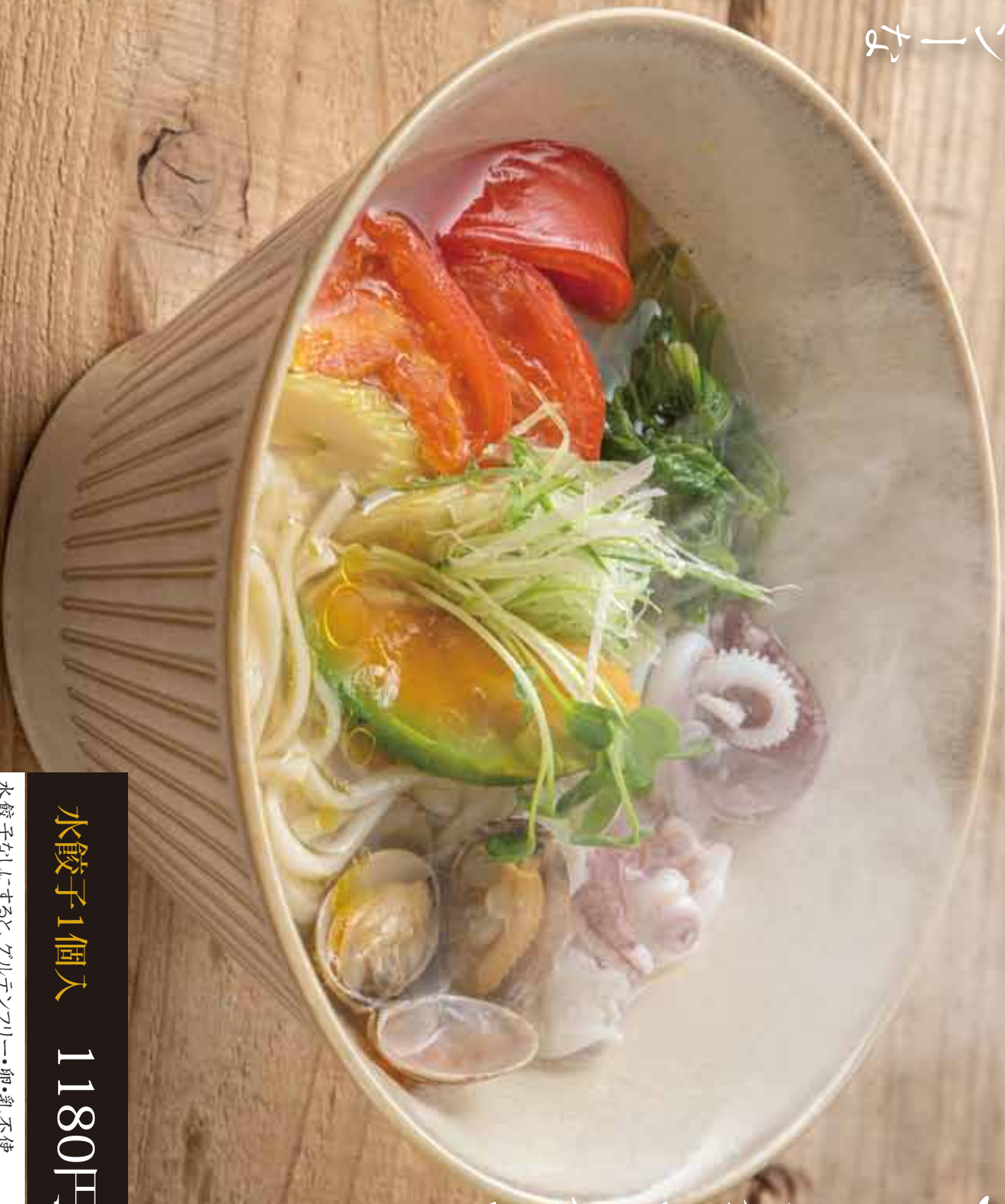
ヘルシーな

朝らーめん派

あざりと魚醬の海鮮スープ出汁に、イカとセロリとトマトが抜群の相性。仕上げのEXVオリーブオイルの香りが鼻孔をくすぐります。地元農家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。



梅乃葉の
トマトタンメン

水餃子1個入 1180円(税込)

水餃子なしにするど、グルテンフリー・卵・乳不使用となり、更にヘルシーなトマトタンメンになります。

水餃子なし 1040円(税込)

for GME
Health & Smile

海辺で食べるあの殻付きウニの味！

★北浦産活ウニは、身が小さいくせに味が濃いんです！

山陰の山口県沿岸部（北浦）は、入り組んだ海岸線と豊富な陸からの栄養で、多種多様な海藻類・魚類の宝庫となっています。そんな多様な海藻を餌に育ったウニの味は、磯の香りと味わいに満ちた至極の馳走です。

磯の風味の強い「クロウニ」、優しいまるやかな甘味の「アカウニ」、是非、お楽しみください。



あれば、おすすめ！



【希少】

時期 2月～6月

磯の味覚の醍醐味！！

黒ウニ (ムラサキウニ)

生きてるまんまの殻付きで食べる！

1壺 550円(込)～1290円(込)

注意：ほとんど入荷できていません。時期 6月～8月

日本最高峰の磯の味！現在希少になっています。

赤ウニ (アカウニ)

生きてるまんまの殻付きで食べる！

1壺 660円(込)～2000円(込)

ウニは殻を開くまで中身の状態がわかりません！

・基本的に、大きさ・価格は「おまかせ」という形になります

※当日のウニの大きさ・価格の傾向はスタッフにご確認下さい。

身の色・身の大きさ・身の状態・市場価格で価格は変動します。

※身が良いウニもあれば、少ないウニもあります。時期・漁場などで違いますので、御理解の上ご容赦ください。



季節限定！地元で人気のご馳走の貝

地蔵の手

じぞう

(亀の手)



地蔵の手 (亀の手・鷹の爪)

単品・おつまみにどうぞ！

初夏4月後半から夏の間で食べられる磯の岩場の隙間に生息する貝です。貝類でありながらエビの仲間とも言われる旨味を持ち、ゆでるだけで最高のつまみとなるので、地元では取り合いになるご馳走です。

680円 (税込)



美味しさアップ！
海賊だし使用

初夏から夏だけの季節限定！ 4月中旬から～

おすすめ！

貝汁

単品 760円 (込)

各種定食のお味噌汁と替える場合 660円 (税込)

地蔵の手(亀の手)、タチ貝(カラス貝)、アサリと、磯の貝がたっぷり入った白味噌仕立ての貝汁です。身も汁も香りも堪能して下さい。

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

640円(税込)



フライドポテト
390円(込)



鶏の唐揚げ
780円(込)

ぷりっぷり！



イカ水餃子
680円(込)



アラ煮
780円(込)



イカの天ぷら
780円(込)



イカ一夜干し・炭火

1780 ~
3040円(込)
お土産コーナー
にて各サイズ有



”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

+

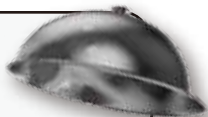
炭火
360円(込)

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)



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
しみわたる × しい料理と
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
バツグン!



ノンアルコール
ビールテイスト飲料

ALL-FREE

オールフリー たるづめ樽詰
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。)