



UMENOHA  
since 1950

「いつも頑張るあなたに、ちょっと贅沢なひとときを。」

日常をほんの少し離れて、

自分を甘やかす時間。

ここでしか味わえない

ちょっとした贅沢と満たされるひととき。

美味しいが奏でる口福の連鎖で、

日々の疲れを癒してください。

口福の馳走屋 梅乃葉



選べるアツアツの炊きたて海鮮釜飯！ お時間 25分 頂きます。

美味しさアップ！  
海賊だし使用



のどぐろ  
生姜糍釜飯

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】でソフトな「一夜干し」  
にして旨味を凝縮！そのまま皮目を炙り焼いてガツ  
ンと「生姜糍」と「海賊だし」で炊きあげるアツア  
ツの「釜飯」です！

釜飯単品 2930円(込)

美味しさアップ！  
海賊だし使用



炙り剣先イカと  
白葱の  
生姜糍釜飯

糍と木桶仕込み醤油で仕込んだ  
ぷりっぷりの「炙り剣先イカ」と  
白葱の甘さに生姜糍の風味が絶妙！

上質な仕立てのイカ焼き × 白葱 × 生姜の  
黄金の相性で、至高のイカ釜飯に炊きあげています！

釜飯単品 2280円(込)

美味しさアップ！  
海賊だし使用



わらわら  
葉焼き鯖と  
白葱の  
生姜糍釜飯

脂ののった旬の鯖を葉焼きに！  
旨味を燻煙香で閉じ込めた大人の釜飯  
脂がのりまくってくる冬の鯖を、葉で燻して旨味を  
閉じ込めました。燻製を思わせる香りと甘味のある  
白葱といっしょに、旬の鯖をお楽しみください。

※別添の黒コショウで、  
更に美味しく！

季節で  
替わります

釜飯単品 1760円(込)

美味しさアップ！  
海賊だし使用



炙り生姜糍  
ごはん

発酵熟成させた炙り生姜糍が  
ピリッ〜と効いています！

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  
の薬膳土鍋ごはん！ヘルシーでさっぱり！心も体も  
温まります！

女性に人気のヘルシー釜飯

土鍋ごはん単品 1240円(込)



選べる「炊きたて釜飯」と「海鮮汁」「料理」で  
自分だけのオーダーメイド海鮮セット！

お時間 25分  
頂きます。

釜飯単品

海賊だし × 生姜糍風味！

料理単品

海鮮汁単品

魚介の旨味を様々な味で！



脂ぷりっぷりの「自身のトロ」の旨味をギュッと閉じ込めました！

のどぐろ生姜糍釜飯  
単品 2930円(込)



ふんわりぷりっぷりの炙り剣先イカに白葱の甘さと生姜の風味が黄金の相性！至高のイカ釜飯です。

炙り剣先イカと白葱の生姜糍釜飯  
単品 2280円(込)



脂ののった旬の鯖を薫焼きに！旨味を薫煙香で閉じ込めた大人の釜飯です。白葱の甘味と一緒にお楽しみください。

薫焼き鯖と白葱の生姜糍釜飯  
単品 1760円(込)



発酵熟成させた炙り生姜糍がたっぷり！ピリツツと生姜が効いた女性に人気のごはんです。

炙り生姜糍土鍋ごはん  
単品 1240円(込)



イカ水餃子  
680円(込)



鶏の唐揚げ  
780円(込)



アラ煮  
780円(込)



イカの天ぷら  
780円(込)



一ふんわり、ぷりっぷり！炙り剣先イカのやわらか焼き  
サラダ仕立て  
1860円(込)



本日のお造り盛合せ  
■三種盛り  
1480円(込)



一夜干しの値段

+

11月~3月は

炭火 無料

“東洋美人”地酒干し  
北大路魯山人風 剣先イカ炭火焼き  
1500円~4730円(込)

炙り蒸しで焼く剣先イカを堪能ください。



国産アサリの旨味たっぷりの貝汁です。

【※お椀は通常サイズです】

アサリの貝汁  
単品 380円(税込)



アサリ出汁のコクにトマトとセロリが香る清涼感のある海鮮スープ！  
【水餃子2個】

海鮮スープ水餃子  
単品 680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、魚種も当日次第です。

【※お椀は大きいサイズです】

アラ汁  
(白味噌仕立て)  
単品 780円(税込)

【辛味控えめ】



病みつきになる味 / イカ・のどぐろの濃厚な旨味が、マイルドなココナッツミルクとタイ風レッドカレーのスパイシーな風味が絶妙！

ミニ海賊スープカレー  
単品 860円(税込)



境港直送！「紅ズワイガニ」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。

【※お椀は大きいサイズです】

カニ汁  
(白味噌仕立て)  
単品 920円(税込)

「釜飯」・「単品料理」・「海鮮汁」の3種類を組み合わせると

【単品セット割】-300円引きで楽しめます！



## 選べる炊きたて海鮮釜飯！



選べる

梅食うポン  
対象商品

### みこと かまめし 男命いか釜飯御膳

「須佐男命いか」の活き造りと、選べる3種類の「海鮮釜飯」に、「イカ水餃子」・「味噌汁」・「サラダ」、炊きたて、さばきたてを味わえる梅乃葉のオススメです！

要 25分 【アツアツ炊きたて】【ピチピチさばきたて】



### ①のどぐろ 生姜糍釜飯

のどぐろ御膳

5880円 (込)



### ②炙り剣先イカと 白葱の 生姜糍釜飯

炙りイカと白葱の  
御膳

5320円 (込)



### ③藁焼き鯖と 白葱の 生姜糍釜飯

藁焼き鯖と白葱の御膳

4800円 (込)

【季節で替わります】



要 25分 【アツアツ炊きたて】【ピチピチさばきたて】

## 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！



【ピチピチさばきたて】

## 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

【单品】

3090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。

# 活イカの **生** とは違う美味しさで楽しむオプション3つ

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

## 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



※活いかを食べている途中でも、天ぷらにできますよ!

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、  
**780円 (込)**

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、**酒蒸ししながら炙ると**、ぷりっぷりの身を楽しめます。

(※コンロは何人で使われても結構です。)

## しゃぶ

ヘルシーな温野菜と海鮮スープ  
「海賊だし」でしゃぶしゃぶ  
して頂きます。

1セット  
**480円** (税込)  
オプション

熊谷喜八氏が推奨する  
「**イカのしゃぶしゃぶ**」

アサリと魚醤をベースにした梅乃葉オリジナル  
海鮮スープ「**海賊だし**」で一夜干しをしゃ  
ぶしゃぶに。ぷりぷりとしたイカと温野菜  
をヘルシーに楽しめます。

KIHACHI  
熊谷喜八氏  
直伝  
葱だれ使用



11月から3月限定オプション

★ごはんの大盛り、プラス60円。  
★ごはんの普通盛り) 120円 (大盛り) 180円です。



# 不動の人気海鮮丼と人気 No1 天丼！



「炙りのどぐろ」「甘エビ」も食べたいから  
5つのネタで欲張り海鮮丼！

ぜいたく

## 大人の贅沢海鮮丼

**3680円(込)**

※ご飯も**大盛り**サービス！



まかない丼（3種類のネタ）に「炙りのどぐろ」と  
「甘エビ（萩産モロトゲアカエビ）」が加わった合計  
5種類のネタの贅沢な海鮮丼！

（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」  
780円(込)



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！まかない丼のたれ」  
780円(込)



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。

お土産でも人気！  
「おうちで食べる！イカ天丼のたれ」  
780円(込)





# 季節替り取々の小鉢とお造り定食！



季節替りメニュー

**おすすめ！**

## うめのは 梅乃葉定食

1980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。

寒ブリのみぞれ鍋  
飛龍頭うま煮

# 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、  
（普通盛り） 一二〇円  
（大盛り） 一八〇円  
です。



## 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)



# イカのためのスパイスカレーシリーズ



【辛味控えめ】

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！

## イカ墨美人カレー

1860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！

「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



【ライスセット】

【辛味控えめ】

## ＼病みつきになる味／

剣先イカ × のどぐろ × あさりの濃厚な旨味のスープカレー！

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

ヘルシーでゴロゴロ野菜たっぷり！

■ ライスセット

ごはん・サラダ付き

ヘルシーなタイ風カレーラーメン！

■ カオソーイセット

米粉麺（フォー）・サラダ付き

1860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病みつきになるエスニック風スープカレーです。定食の味噌汁と代えられる「ミニスープカレー」もあります！



【カオソーイセット】

【辛味控えめ】

梅乃葉のカオソーイ



【ミニスープカレー】

860円 (込)



# 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、

定食の価格

+

単品（磯の汁）価格 - 100円



美味しさアップ！  
海賊だし使用

【※お椀は通常サイズです】



美味しさアップ！  
海賊だし使用

【水餃子 2個】



【※お椀は大きいサイズです】

【辛味控えめ】

ミニサイズ



美味しさアップ！  
海賊だし使用



【※お椀は大きいサイズです】

## アサリの貝汁 単品380円（税込）

各種定食のお味噌汁と替える場合 280円（税込）



## 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、仕上げのオリーブオイルのほのかな香りが後をひく味です。



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 780円（税込）

各種定食のお味噌汁と替える場合 680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。



病みつきになる味 / 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！

## ミニ海賊スープカレー

単品 860円（税込）

各種定食のお味噌汁と替える場合 760円（税込）

イカとノドグロの濃厚な旨味に、魚醤ベースの海賊だしが絶妙。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病みつきになるエスニック風スープカレーです。



境港直送！「紅ズワイガニ」

おすすめ！

## カニ汁（白味噌仕立て）

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）

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。





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



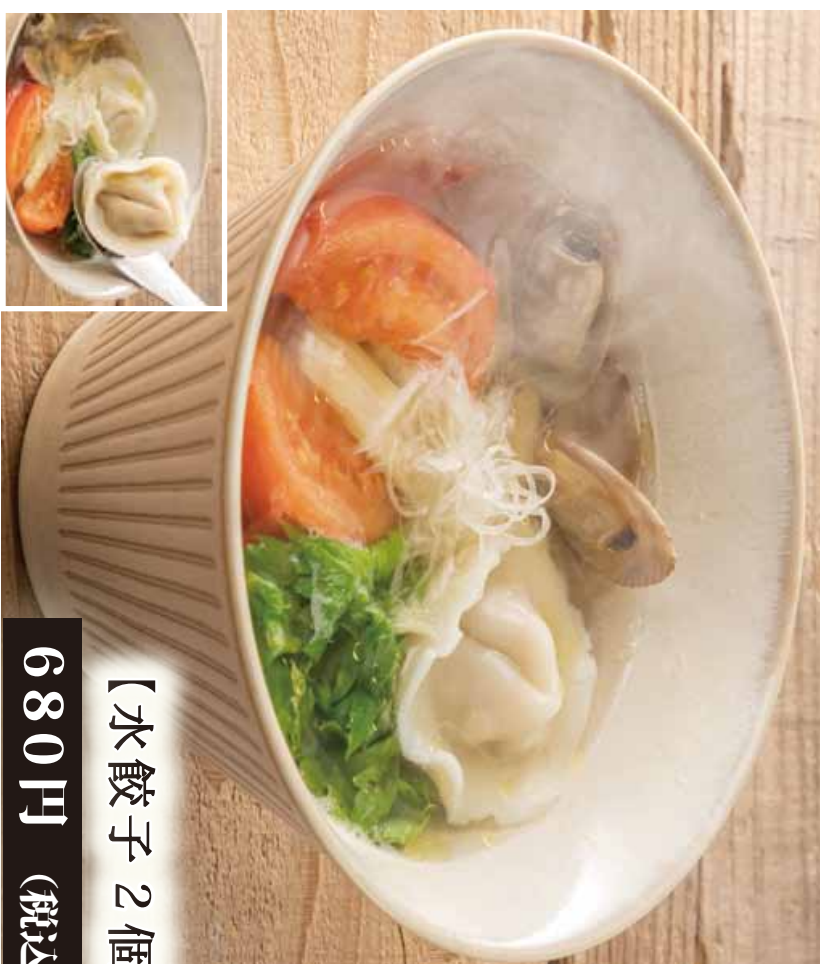
【水餃子 4個】  
680円 (税込)

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、ヘルシーなのに後にひく味です。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) で！



魚醬塩味

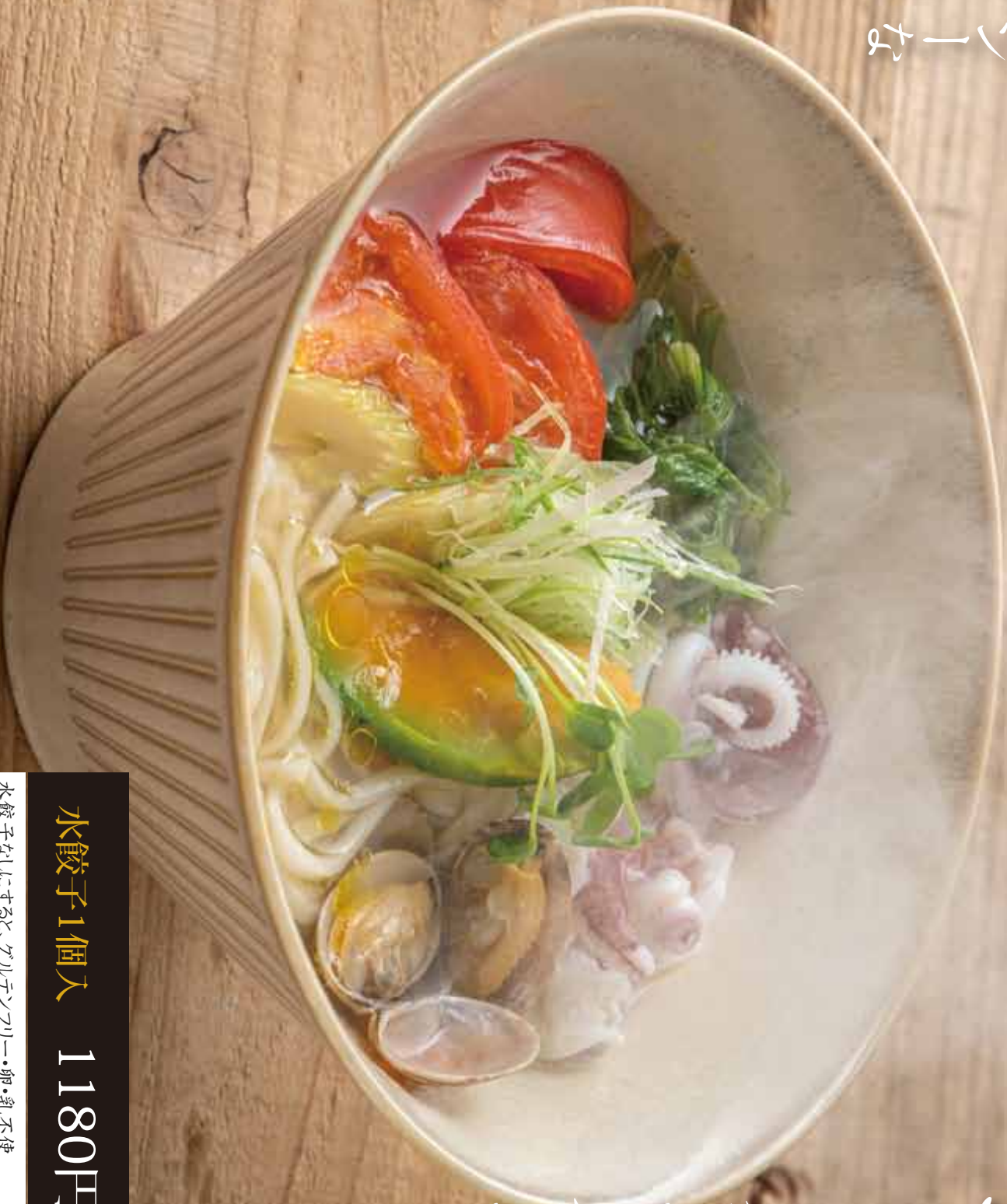
ヘルシーな

# 朝らーめん派

あさりや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。



トマトタンメン

梅葉の

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、更にヘルシーなトクタンメンになります。  
水餃子なし 1040円(税込)

for GMe  
Health & Smile



# もう1品欲しくなるサイドメニュー・単品

シェアして  
お楽しみください



—ふんわり、ぷりっぷり—  
**炙り剣先イカ  
やわらか焼き**

甘糭のやさしい甘味と木桶仕込み醤油の深い旨味でつくる上質な味わいのイカ焼き。 剣先イカの旨味と食感の特徴を最大限引き出した梅乃葉の最高傑作。 サラダ仕立てでお楽しみください。  
EXV オリーブオイルが更に食味を引き立たせます！

**やわらか焼き  
1860円(込)**

**ぷりっぷり！**



**イカ水餃子  
680円(込)**



**鶏の唐揚げ  
780円(込)**



本日のお造り盛合せ  
■三種盛り  
1480円(込)



**アラ煮  
780円(込)**



**イカの天ぷら  
780円(込)**

”焼いた時の芳醇さ、ぎゅっと凝縮された旨味”  
**地酒干しの剣先イカを炭火で堪能！**  
ぷりっぷりの柔らかさを楽しむ！

11月～3月は

一夜干しの値段 + 炭火 **無料**



**イカ一夜干し・炭火**



**1500～3040円(込)**  
お土産コーナーにて  
各サイズ有

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。



**おすすめ！**



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



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。)