



「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



金太郎
生姜糍釜飯

萩の名物「金太郎」の骨ごと
旨味をギュッと閉じ込めました！

「金太郎」(フランスでは「ルージュ」と呼ばれる美
味しい魚)を丁寧に仕込み、オリーブ油で柔らかく
コンフィにして、丸ごと旨味をご飯に閉じ込めた
ちょっと洋風な釜飯です。

※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！



脂ぶりつぶりの
「白身のトロ」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)



ふんわりつぶりの
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)



萩の名物「金太郎」の
旨味を骨ごとギュッと
閉じ込めました。
オリーフ油で柔らかく
コンフィにしたちよつ
と洋風な釜飯です。

金太郎生姜糍釜飯
単品 1760円(込)



発酵熟成させた炙り
生姜糍がたっぷり！
ピリッとした生姜が効
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)



亀の手(地蔵の手)
680円(込)



鶏の唐揚げ
780円(込)



イカの天ぷら
780円(込)



アラ煮
780円(込)



本日の
お造り盛合せ
【三種盛り】
1480円(込)



剣先イカの
霜造り
【サラダ】【アジア】
1980円(込)



一夜干しの値段

+

炭火 360円



“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！



+



地蔵の手(亀の手)、
タチ貝(カラス貝)、
アサリと、磯の貝がた
っぷり入った貝汁です。
身も汁も香りも堪能し
て下さい。
【※お碗は大きいサイズです】

磯の貝汁

(白味噌仕立て)

単品 780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。
【※お碗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)

「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！



梅食うボン
対象商品

みこと 男命いか × 釜飯の膳

「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】 【季節で替わります】



①のどぐろ 生姜糍釜飯

のどぐろ釜飯御膳

6130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
釜飯御膳

5480円 (込)



③金太郎 生姜糍釜飯

金太郎釜飯御膳

4960円 (込)



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

梅食うボン
対象商品

しょうがこうじ

生姜糍土鍋御膳

4440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

梅食うボン
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。

★**単品**

でのご注文は、
780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

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。



(※コンロは何人で使われても結構です。)

★ごはんのお替わりは、

(普通盛り)

120円

(大盛り)

180円

です。

★ごはんの大盛り、**プラス60円**。

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」
780円(込)

「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！イカ天丼のたれ」
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。

季節替り取々の小鉢とお造り定食！



季節替りメニュー

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。
刺身その他、小鉢が御膳を彩ります。

あさりとキャベツの酒蒸し
ヤリイカ煮付け

おすすめ！

女性に人気！欲張りなミニ丼セット！



★3つのイカの丼を
ミニハーフ丼で
オトクに楽しめます！

ざんまい イカ三味丼

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。

※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。

2800円(込)



★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。



目でも楽しむ、山陰の旬彩ごちそう丼！



目を引くのは、活き締め境港サーモンの鮮やかなオレンジと、剣先イカの白。葉野菜をベースにしたサラダ仕立てで、色とりどりの海の幸と薬味が一碗に咲き誇る——まるで食べる花束のような丼です。とろける、ぷりり、しゃきっ。食感のリズムが楽しくて、箸が止まりません。鮮度、彩り、旨み。五感が喜ぶ“旬彩”を味わいに、ちょっと贅沢な旬の日本海の味を是非！

艶めく海の幸、サラダ仕立ての贅沢めし



「活き締めサーモン」と
「剣先イカ」の
彩り海鮮丼

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！

1860 円(税込)



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。

イカ刺しの美味さをもう 1 段深く！

剣先イカの霜造り



“活きる技”と“引き出す技”。剣先イカの可能性を一皿に込めた、
剣先イカ専門店の技で、静かに染み込む旨味の余韻をお楽しみください。

活イカにはない美味しさを。



写真は②アジア風オプションイメージです。



剣先イカの霜造りのイカは、市場に揚がる高鮮度で身の厚い剣先イカを厳選して仕入れ、細胞を破壊しない特殊な急速冷凍装置「3Dフリーザー」で冷凍、マイナス60℃の超低温で保存した高鮮度なままの生鮮とかわらない身を再現したイカを使用しています。

単品 1980円 (税込)

【重要】剣先イカの霜造りは、活イカの入荷がなくても食べられます。

基本の調味料

(必ず付いています)

しょう油・塩(萩の塩)
わさび・しょうが

色々な調味料で
色々な食べ方を楽しむ！



イカ刺しを和えて楽しむ、選べる無料オプション2種

ご希望のオプション(食べ方①②)を1つ選んでスタッフにお伝え下さい。

① サラダ風オプション



はちみつ柚子ポン酢
夏みかんとお米の発酵
ソース

サラダ感覚で
あっさり
ヘルシーに
楽しむ！



② アジア風オプション



葱だれ

エスニック&
韓国風マリネで
楽しむ！



イカ刺しの美味しさをもう 1 段深く！

しもづく

剣先イカ霜造り定食

2880円 (込)

「剣先イカの霜造り」と「ご飯」「味噌汁」「小鉢」
そして「イカの天ぷら」もついた定食です。イカ刺しを和えて楽しむ食べ方のオプションも選べます。

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** です。
（大盛り） **一八〇円**



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）

イカのためのスパイスカレーシリーズ

「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

イカ墨の旨味 × グリーンカレーが沼る！

【辛味控えめ】

実はタイの
グリーンカレーが
ベースです。

11月まで
お休み



美味しさアップ！
海賊だし使用

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

熟々のスキレット（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！

剣先イカ × のどぐろ × あさりの 濃厚な旨味のスープカレー！

大好評御礼

食べたらツボる
スープカレーです！

【辛味控えめ】



美味しさアップ！
海賊だし使用

＼病みつきになる味／

濃厚な旨味のタイ風レッドカレー

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

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。

※地元秋産の米粉麺（フォー）を使った「カオ
ソーイセット」は11月までお休みです。

【ミニスープカレー】



定食の味噌汁と替えられる
「ミニスープカレー」もあり
ます！ 860円 (込)

各種定食のお味噌汁と替える場合
760円 (税込)

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



春から夏だけの季節限定！

4月中旬頃から～

磯の貝汁

単品 780円（込）

各種定食のお味噌汁と替える場合

680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。



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！

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）

魚醤ベースの海賊だしが絶妙。マイルドなコ
コナッツミルクとスパイシーなエスニック風
スープカレーです。

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 780円（込）

各種定食のお味噌汁と替える場合 680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。

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」、優しいまろやかな甘味の「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 650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。



もう 1 品欲しくなるサイドメニュー・単品



味わいに重きを置いた
活イカにはない
美味しさです！

表面をさっと湯に通し、
食感と旨味を引き上げる。
スリットを刻み入れ、細く
切った身が、舌の上で旨味
をより多く感じやすくさせ
る細工。味わいに重きを置
いた剣先イカ専門店ならで
はのこだわりのハイブリッ
ドなイカ刺しです。



”焼いた時の芳醇さ、ぎゅっと凝縮された旨味”
剣先イカ一夜干し × 炭火炙り蒸し
ぷりっぷりの柔らかさを楽しむ！

一夜干しの値段

+

炭火 360円(込)



1500 ~ 3040円(込)

お土産コーナーにて
各サイズ有

おすすめ！

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。



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
から



爽快感
しみわたる

美味しい料理と

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。

季節替り取々の小鉢とお造り定食！



季節替りメニュー

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。

あさりとキャベツの酒蒸し
ヤリイカ煮付け

おすすめ！

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

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。

2800円(込)

※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。



ドリンクメニュー



ノンアルでも
のどごし
バツグン!

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 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、ご協力宜しくをお願いします。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。)