



「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 2970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 2320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 1800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 1280円 (込)

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 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

6310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

5660円 (込)



③金太郎 生姜糍釜飯

金太郎釜飯御膳

5140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

梅食うポン
対象商品

しょうがこうじ

生姜糍土鍋御膳

4620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

3380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

3340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】

3180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

揚

オプション人気 No 1



※活イカを食べている途中でも、天ぷらにできますよ！

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、
880円 (込)

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

&



(※コンロは何人で使われても結構です。)

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

380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。

★ごはんのお替わりは、

(普通盛り)

150円

(大盛り)

250円

です。

★ごはんの大盛り、**プラス100円**。

不動の人気海鮮丼！



ドンブリ人気 No2

プラス 1200 円 (込) で

ガッツリ派の
あなたに！
具が 2 倍！
ご飯も大盛りサービス！

とく もり
特盛
(3180 円)

須佐の漁師の

まかない丼

1980 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」
780 円 (込)

人気 No1 丼！イカ天丼



ドンブリ人気 No1

プラス 1200 円 (込) で

ガッツリ派の
あなたに！
具が 2 倍！
ご飯も大盛りサービス！

とく もり
特盛
(3180 円)

須佐の漁師の

イカ天丼

1980 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。



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！



季節替わりメニュー

う め の は

おすすめ！

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。

瀬付きアジと夏野菜のマリネ
梅ソーメンと温泉たまご

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

2980円(税込)

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。



★ごはんの大盛り、**プラス一〇〇円**です。
★お替わりは、
(普通盛り) **一五〇円**
(大盛り) **二五〇円**です。



梅乃葉のごはん

当店では、山口県
の米どころ、阿東
徳佐産特級コシヒ
カリを、使用して
おります。

目でも楽しむ、山陰の旬彩ごちそう丼！



口に広がるとろける旨味
日本海育ちの活き締め「銀鮭」

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

1980円(税込)

プラス 1200円(込)で

ガッツリ派の
あなたに！
とく もり
特盛
具が2倍！ (3180円(込))
ご飯も大盛りサービス！

とろける本マグロ、王道の贅沢感。



季節限定の
「境港本マグロ」

とろり、
ぷりり、
しゃきつ。
五感で味わう！

境港から
直送！

濃厚な旨みが舌にとけ、
香味とともに広がる。
まかないタレが決め手の贅沢丼

境港から届く本マグロの赤身と大トロ、そして萩が誇る剣先イカ。3種の海の恵みを、香味ごま油と地醤油が香る「まかない丼のタレ」でまとめあげた、まさに“王道の贅沢感”が詰まった一杯です。丼を囲むのはシャキシャキのサラダ。さっぱりとした口当たりで、脂の旨味を引き立てながら、最後まで飽きずに食べられる構成に。夏までの期間限定。旅のご褒美にも、ぜひ。

ひと口ごとに訪れる、ため息ものの“うまい”。

「境港本マグロ」と
「剣先イカ」の彩り海鮮丼

1980円(税込)

プラス 1200円(込)で

ガッツリ派の
あなたに！

とく もり
特盛

具が2倍！
ご飯も大盛りサービス！
(3180円(込))



幻になる前に、一度は食べたい海鮮丼

あぶ

のどぐろ炙り丼



#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、
ふわっとトロな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。



口に入れた瞬間ふわっととろける日本海の白身のトロ



のどぐろ炙り丼

3380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 2120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

2980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

1180円 (込)

【単品】980円 (込)



■梅乃葉の
ごはん

当店では、山口県阿東
徳佐産特級コシヒカリ
を、使用しております。

★ごはんの大盛り、**プラス一〇〇円** です。
★おかわりは、
(普通盛り) **一五〇円** です。
(大盛り) **二五〇円**

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)

スープ 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



【※お椀は大きいサイズです】

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 980円（税込）

各種定食のお味噌汁と替える場合
880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。

【辛味控えめ】



美味しさアップ！
海賊だし使用

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。

もう 1 品欲しくなるサイドメニュー・単品

ぷりっぷり！



イカ水餃子
680円(込)

じゅーしーな人気惣菜



鶏の唐揚げ
780円(込)

この味が恋しくなる！



アラ煮
980円(込)

イカ屋のNo1人気サイドメニュー



イカの天ぷら
880円(込)



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。

本日のお造り盛合せ

■2種盛り 980円(込)

■3種盛り 1480円(込)

剣先イカ霜造り

2120円(込)



イカ一夜干し・炭火

”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 380円(込)

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。



1500～3040円(込)

お土産コーナーにて
各サイズ有

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

460 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
460 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 2350 円 (込)
「一番纏」 純米大吟醸 1 合 2040 円 (込)
「地帆紅」 大吟醸 1 合 1100 円 (込)
「醇道一途」 純米吟醸 1 合 990 円 (込)

東洋美人「4 種飲み比べ」

おすすめ!

※4 種類をちょっとずつ味わえるお得な試し飲み!

1400 円 (込)

長陽福娘【萩市：岩崎酒造】

〈上撰〉

1 合 650 円 (込)

ソフトドリンク

ホットコーヒー 340 円 (込)
アイスコーヒー 390 円 (込)
夏みかん紅茶 340 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。)