



「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



選べる炊きたて海鮮釜飯！



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！

選べる

かまめし

梅食うポン
対象商品

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

のどぐろ釜飯御膳

6 3 1 0 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

5 6 6 0 円 (込)



③金太郎 生姜糍釜飯

金太郎釜飯御膳

5 1 4 0 円 (込)

【季節で替わります】

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

4 6 2 0 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！



要 25 分 【アツアツ炊きたて】【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

3 3 8 0 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。



【ピチピチさばきたて】



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

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
り下さい。

★ **単品**

でのご注文は、
880円 (込)

※活イカ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

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。



(※コンロは何人で使われても結構です。)

★ごはんの大盛り、**プラス100円**。
★ごはんのお替わりは、
(普通盛り) **150円** (大盛り) **250円** 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



単品 2520円 (税込)

活イカにはない美味しさを。



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

3380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。

ご飯を
海鮮釜飯に換えて
ちょっと豪華に！



脂ふりっぷりの
「白身のトロ」の
旨味をギューッと
閉じ込めました！

のどぐろ生姜糍釜飯

定食の価格に +2870円 (込)



ふんわりぷりぷりの
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

定食の価格に +2220円 (込)



萩の名物「金太郎」の
旨味を骨ごとギューッと
閉じ込めました。
オリブ油で柔らかく
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

定食の価格に +1700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

定食の価格に +1140円 (込)

要25分 【アツアツ炊きたて釜飯】



味わい方ひとつで、
イカはもっと美味くなる

特に皮の付いた下足や耳（エンペラ）といった部位は、イカの味わいが強く、旨味を感じる美味しい部分です。

細かく入れた切れ目が、舌の上に本来のイカの旨味を広げてくれます。ご堪能ください。

【薬味】わさび・しょうが・柑橘
お好みの薬味で楽しめます。

※イカと生姜の相性は鉄板です！

組み合わせ人気 No.1
【塩・生姜・柑橘】
しお しょうが レモン

自分だけの”好きな味“を見つけてください！

① 塩で食べる おすすめ！

萩の海塩で食べるからこそ楽しめる
剣先イカ本来の旨味・甘さをご堪能
ください。

② 地醤油で食べる

イカとの相性を考慮して生まれた萩の甘口
醤油（甘家老）で楽しめます。

③ ポン酢で食べる

イカと野菜サラダを梅乃葉の
「はちみつ柚子ポン酢」で和え
てあっさりヘルシーに楽し
めます。



③ 葱だれで食べる

イカと葱（白髪ねぎ）を梅乃葉の
「香味葱だれ」で和えて、ちょっと
エスニックな韓国イカ刺し風マリネ
で楽しめます。



剣先イカの霜造りのイカは、市場に揚が
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。



【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。

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



白葱の
生姜糍釜飯

炙り剣先イカと

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



アツアツ
生姜糍釜飯

金太郎

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



土鍋炊き

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)

スタッフが止めるほど、カニの身を入れました。



紅ズワイガニ

生姜糍釜飯

殻を使わない。カニを、ちゃんと食べるための釜飯。



美味しさアップ！
海賊だし使用

お時間 25 分頂きます。

冬の日本海産「紅ズワイガニ」
カニの甘味が口いっぱい広がる、
幸せの釜飯！

殻を使わず、紅ズワイガニの身だけを
これでもかっ！って量をたっぷり。
生姜糍を効かし海賊だしで炊き上げる米は、
カニとの相性が良すぎて絶妙！



仕上げのほのかな柑橘（金柑）が、
カニの甘みをきれいに引き立てます。
冬限定の一釜です。

釜飯単品 3260円(込)

※定食に付いている白ごはんを替える場合は、
単品（釜飯）代から－100円で替えることができます！

定食の価格

+

3160円(税込)

ちょっと贅沢に
お好みの定食の白ご飯を
海鮮釜飯にかえられます！

今日は魚をちゃんと食べたい人のための御膳！



刺身も天ぷらも！ちょっと贅沢に海鮮を堪能したい方へ

ごちそう刺盛り御膳

3680円 (込)

季節替わりのメイン惣菜に、たっぷりの刺身（3種盛り）・イカの天ぷらの他、小鉢が贅沢に彩ります。

今月は

■ヒラマサのみぞれ鍋



季節の魚と小鉢を楽しむ、梅乃葉の定番

うめのは

梅乃葉定食

2080円 (込)

季節でメイン惣菜が替る人気定食。刺身（2種盛り）の他、小鉢が御膳を彩ります。

今月は

■ヒラマサのみぞれ鍋

■飛龍頭うま煮

ご飯を海鮮釜飯に換えて
ちょっと豪華に！



脂ふりつぷりの「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

定食の価格に +2870円 (込)



ふんわりつ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

定食の価格に +2220円 (込)



秋の名物「金太郎」の旨味を骨ごとギュッと閉じ込めました。オリブ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

定食の価格に +1700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

定食の価格に +1140円 (込)



要25分 【アツアツ炊きたて釜飯】

★白ごはんの大盛り
プラス 100円

★お替わり（普通）200円
（大盛り）300円

おすすめ！

不動の人気海鮮丼と人気 No1 天丼！



ドンブリ人気 No2

須佐の漁師の

まかない丼

1980円(込)



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)

プラス 1200円(込)で

とく もり
ガッツリ派の
あなたに！
特盛
(3180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



ドンブリ人気 No1

須佐の漁師の

イカ天丼

1980円(込)



お土産でも人気！
「おうちで食べる！イカ天丼のたれ」
780円(込)

プラス 1200円(込)で

とく もり
ガッツリ派の
あなたに！
特盛
(3180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。



ざんまい

イカ三味丼

2980円(税込)

★3つのイカの丼を
ミニハーフ丼で
オトクに楽しめます！

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。



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、
ふわット口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。

脂が主役。今季限りの“炙りとろさば”

今季で終了予定
のサバです。

萩生まれ
阿武町育ち

炙った香ばしさと、
溶けた脂が
舌に絡んで口に広がる。

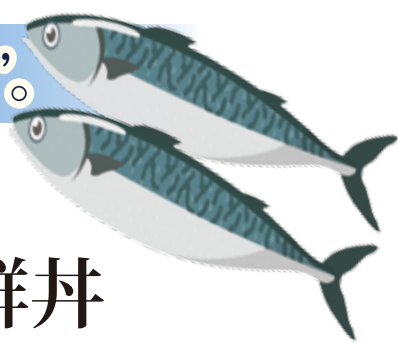
冬季
限定

阿武町の 小野水産 が手がける酒粕で育てた「やまぐちほろ酔いさば」。ヘルシーなのに脂のノリは、もはやとろさば。皮目だけさっと炙る。それだけで、別物になります。とろさばの旨味に、ごま油香る甘めの醤油ダレ。剣先イカの甘さ、ごま・薬味のキレ、卵を絡めた瞬間——正直、反則級。今季限りの「ほろ酔いサバ」、食べ逃し注意です。

ひと口ごとに訪れる、ため息ものの“うまい”。

炙りとろさばと 剣先イカの海鮮丼

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

(3180円(込))

具が2倍!
ご飯も大盛りサービス!

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

オススメ



【※お椀は大きいサイズです】

濃厚なエビの味噌が美味！

ウチワエビの味噌汁

単品 1180円（込）

各種定食のお味噌汁と替える場合

1080円（税込）

伊勢海老より希少と言われるウチワエビは、甘味が強く、濃厚なエビ味噌が溶けだした出汁と白味噌で絶妙な味わいを堪能できます。

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】

おすすめ！



美味しさアップ！
海賊だし使用

＼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。

イカのためのスパイスカレーシリーズ

イカとスパイスの黄金比を見つけてしまった店長の傑作！
「本場より美味しい！」と絶賛されたタイ風カレーにハマってくださいい〜。

イカ墨の旨味 × グリーンカレーが沼る！

【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 (税込)

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！

剣先イカ × のどぐろ × あさりの 濃厚な旨味のスープカレー！

【ライスセット】



【辛味控えめ】

＼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

ヘルシーでゴロゴロ野菜たっぷり！

■ライスセット

十八穀米ごはん・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。



【カオソーイセット】

【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)

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

1 2 6 0 円 (込)

【単品】 960 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

1 2 8 0 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、
(大盛り) **三〇〇円**
(普通盛り) **二〇〇円** です。

お子様に！

おもちゃ付き



お子様うどんセット

7 8 0 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

※**お子様限定**のサービスメニューです。



お子様ミニうどん【単品】

4 8 0 円 (込)

★ミニうどん (夏：冷、春秋冬：温)

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

長州鶏の唐揚げ
960円(込)



この味が恋しくなる！

アヲ煮
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)



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
2520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。



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

もうちょっと欲しい、魚介のお造り単品

本当に旨い鰯（アジ）を食べたい。



臭みのない
完璧に血抜きされた
上質な身のお造りを
お試しください。
【萩生まれ阿武町育ち】

【1日限定数量仕入】（スタッフにお尋ねください）

「味わいにこだわり、地の酒粕で育て、アジ本来の旨味に。神経締めで最良の状態からの完璧な血抜きによって、血生臭さのないヘルシーで上質な身を味わえます。萩生まれ阿武町育ちのアジです。」

アジのお造り
1080円(込)



本日のお造り盛合せ
■3種盛り 1480円(込)



本日のお造り盛合せ
■2種盛り 980円(込)

もう1品欲しくなるサイドメニュー・単品



あんこうのスパイス



” 黒胡椒とクミン仕込み “

「あんこうのスパイス天ぷら」

—— ふわっぷにゅの柔らかさがクセになる ——

[1月～3月 冬季限定]

単品 860円(込)

山口県（下関市）は、あんこうの水揚げ量 日本一。冬の寒い海で育った山口県産あんこうは、ぷにゅっとした独特の弾力と、淡白ながら奥行きのある白身の旨さが持ち味です。そのあんこうを、黒胡椒とクミンで下味を施し、天ぷら仕立てに。クセの出やすい部位は下味で整え、衣は重くなりすぎないように軽やかに。揚げたてはふんわり、噛むほどに身の甘みが広がります。仕上げには、はちみつゆずポン酢とサラダを添えて。スパイスの余韻を、すっと洗い流すさっぱり後味に整えました。「鍋」だけではわからない、あんこうの特徴を見極めた一皿です。

ドリンクメニュー



ノンアルでも
のどごし
バツゲン!



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
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	450 円 (込)	国産りんごストレートジュース	420 円 (込)
アイスコーヒー	450 円 (込)	夏みかんジュース	380 円 (込)
夏みかん紅茶	400 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。)