



UMENOHA  
since 1950

港町の食堂から、七十五年。

小さな食堂から始まった梅乃葉は、

目の前の人に「うまいね」と言ってもらえる一皿を

大切にしてきました。

派手さはありません。

けれど、変わらない姿勢があります。

須佐という、少し遠い港町で。

その距離の先にしか成立しない一皿があります。

火を入れる音。

湯気の立ちのぼる匂い。

包丁が走る気配。



---

## 扱いが、味を決める。

---

梅乃葉は、素材を、最適解で。

—— 須佐でしか成立しない海ご飯。 ——

さあ、今日の一皿へ。

港町のごちそう時間のはじまりです。

この透明感が、

# 活いか



選べる炊きたて海鮮釜飯! 要25分

### 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  
5660円 (込)



### ③金太郎 生姜糍釜飯

金太郎釜飯御膳  
5140円 (込)



### ④生姜糍 土鍋ごはん

生姜糍土鍋御膳  
4620円 (込)



須佐  
みこと

選べる

LINE 割引  
対象商品

かまめし

## 男命いか × 釜飯御膳

「須佐男命いか」の生き造りと、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!

LINE 割引  
対象商品



### 活イカ料理のスタンダード

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。

LINE 割引  
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、「活きてる海鮮丼」



LINE 割引  
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。+200円で定食になります。



★ごはん大盛りプラス1000円  
★ごはんお代り(普通)2000円 (大盛り)3000円

ご希望のオプション（食べ方）をスタッフにお伝え下さい。

全く違う旨さを

# 活イカは3つの食べ方で楽しめます！

## ①まずは 生で！

目玉以外すべて食べられます。  
コリッとした食感、透明感、部  
位で違う生ならではの味わい。



## ②揚げたてが嬉しい 天ぷらで！

注文された活イカは**無料**で天  
ぷらにできます。甘くてふっ  
くらした柔らかさの味わい。



無料  
オプション

## ③店長一押し

## 炭火焼きで！

炭火コンロ（1台**380円**）  
「魯山人風炙り蒸し」で、甘く  
てぷりっとした食感の味わい。

1台  
380円  
オプション



### 活イカを天ぷらで



※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（ヒレ）等をいつでも天ぷらにできます。

生姜入り天つゆ、又は、  
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）

### 活イカを炭火焼きで

美食家「北大路魯山人」が一大秘訣と推奨した焼き方。  
ぷりっぷりの「至高の焼き立て」を楽しんでください！

おすすめ！

## ろきんじん 魯山人風 炙り蒸しの秘訣



### 【注意】目玉は割いて！

目玉をそのまま焼くと**破裂**します。  
ハサミで取り除くか、切れ目を入  
れてさいておきましょう！



### ① 少量ずつ焼く

最初っから網いっぱいにとくと、  
だいたい手に負えなくなります。  
要領を得るまでは少しづつ！



最初は少しづつ試みましょう！

### ② フタをする

フタをして**30秒**程度したら、  
トングでひっくり返して**30秒**程度。  
※付属の**日本酒**にくぐらしてから焼くと  
**更に**香りと柔らかさが増し増し！



フタをして！

### ③ 焦げるのを待たない

焼きかげんは、  
イカがじわ〜っと曲がり始めた頃が  
プリッと甘いです。



イカが曲がり始めたらOK！

（※コンロ【1台380円】は何人で使われても結構です。）

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  
旨味をギョツと  
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

定食の価格に +2220円 (込)



萩の名物「金太郎」の  
旨味を骨ごとギョツと  
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

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

定食の価格に +1140円 (込)

要25分 【アツアツ炊きたて釜飯】

# 剣先イカの 霜造り

## 楽しみ方ガイド

動かなくても、  
”しん、と旨い” 魅力をどうぞ。

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。

部位ごとの味わいの違いも、  
ぜひご堪能ください。

**下足(ゲソ)**  
しっかりした  
歯ごたえと  
強い旨味が特徴

**耳(エンペラ)**

コリコリとした食感と  
イカ本来の強い旨味。

剣先イカは  
栄養豊富な  
ヘルシー食材です。  
高タンパク・低脂質で、  
美容や健康にもおすすめ。

まずはここから！

### 塩で味わう イカ本来の甘み・旨味

萩の天然海塩で食べるからこそわかる、イカ本来の甘味と旨味。  
この味を知ると、「まずは塩で」という方も多くいらっしゃいます。

使用:萩の天然海塩

ミネラルを含んだまろやかな  
味わいの天然塩

### 1 まずは塩でひと口

イカ本来の甘み旨味を  
最もダイレクトに感じられます。

#### 甘味

イカ本来の  
自然な甘みを  
実感

#### 旨味

噛むほどに  
広がる濃い  
旨み

#### 余韻

後味すっきりで  
飽きのこない  
美味しさ



### 2 薬味は2種類

お好みで味の変化を  
お楽しみください。

#### 山葵(わさび)

ピリッとした辛みが、  
イカの甘みを引き立てる  
王道の組み合わせ。



#### 生姜(しょうが)

イカとの相性は鉄板！  
その黄金律をお試しくだ  
さい。



イカは生姜派の方も多く、是非、お試しください。

### 3 一番人気の組み合わせ

## 塩×生姜×レモン

塩でイカ本来の旨みを味わい、  
生姜の香りが食欲を引き立て、  
レモンの爽やかさが後味を  
すっきりと整えます。  
スタッフ一番のおすすめ！

#### 旨みUP

イカの甘みが  
より際立つ

#### 香りUP

生姜とレモンの  
爽やかな香り

#### 後味すっきり

爽やかで  
食べやすい



### 4 サラダ風楽しむ

はちみつ柚子ポン酢で

イカと野菜を合わせ、はち  
みつ柚子ポン酢であっさり  
とヘルシーに。女性に人気  
の食べ方です。



### 5 アジア風アレンジ

香味葱だれで

白葱とイカを香味葱だれで  
和えると、エスニックな韓  
国風イカ刺しのような味わ  
いに。リピーターの多い、  
人気の楽しみ方です。



### こだわりの素材と技術

市場に揚がる高鮮度で身の厚い剣先イカを厳選。細胞を破壊しない  
特殊な急速冷凍装置「3Dフリーザー」で凍結し、マイナス60℃の  
超低温で保存。生鮮とかわらない品質の素材を使用。

# 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  
**ギュツ**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

アツアツ  
柔らか



萩の名物「金太郎」の骨ごと  
**旨味をギュツ**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  
土鍋炊き  
ごはん

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)

# 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！



ミニサイズ

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。

# 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

■ヤリイカの煮付け



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

■あざりとキャベツの酒蒸し

■ヤリイカ煮付け

おすすめ！

ご飯を海鮮釜飯に換えて  
ちょっと豪華に！



脂ぶりたっぷりの「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)



ふんわりた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

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。オリー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

# 不動の人気海鮮丼！



須佐の漁師の

## まかない丼

1980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。【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



須佐の漁師の

## イカ天丼

1980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。



お土産でも人気！  
「おうちで食べる！イカ天丼のたれ」  
780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。

# 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

1260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

1280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1000円** です。  
★おかわりは、  
（普通盛り）**2000円**  
（大盛り）**3000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

※**お子様限定**のサービスメニューです。



お子様ミニうどん【単品】

480円 (込)

★ミニうどん (夏：冷、春秋冬：温)

# 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。



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。梅乃葉では、この旨味を逃さないために、高温スチームで煮ることで、亀の手本来の味わいを逃さず閉じ込めています。



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。

# 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)



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

# 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!

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種類をちょっとづ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。)