



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

LINE 割引
対象商品

選べる

須佐

みこと

男命いか × 釜飯御膳

かまめし

「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！



① のどぐろ 生姜糍釜飯

のどぐろ釜飯御膳

6330円 (込)

② 生姜糍 土鍋ごはん

生姜糍土鍋御膳

4820円 (込)

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

3580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

3540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 【单品】

3380円 (込)

活イカ姿造りの单品です。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)2500円 (大盛り)3500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、
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。）

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！

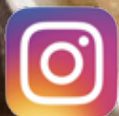
特殊冷風乾燥技術【特許】でソフトな
「一夜干し」にして旨味を凝縮！そのまま
皮目を炙り焼いてガツンと「生姜糍」と
「海賊だし」で炊きあげるアツアツの
「釜飯」です！

釜飯単品 2930円(込)

美味しさアップ！
海賊だし使用

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
1240円(込)

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



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。

【※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。

【※お椀は大きいサイズです】



おすすめ！

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。

【※お椀は大きいサイズです】

美味しさアップ！
海賊だし使用

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

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)



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】



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。

おすすめ！

今月は

■あざりとキャベツの酒蒸し

■ヤリイカ煮付け

★白ごはんの大盛り
プラス 100円
★お替わり（普通）250円
（大盛り）350円

不動の人気海鮮丼！



ドンブリ人気 No2

プラス 1200円(込)で

とくもり
ガッツリ派の
あなたに！
特盛

具が2倍！
ご飯も大盛りサービス！

(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

とくもり
ガッツリ派の
あなたに！
特盛

具が2倍！
ご飯も大盛りサービス！

(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)



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。

不動の人気惣菜！定番の定食・単品



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)



★お替わり(普通)

250円

(大盛り) 350円

★白ごはんの大盛り

プラス100円



※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)



少食の方は
こちらを

【単品】ミニうどん

480円 (込)

★ミニうどん (夏：冷、春秋冬：温)

お子様限定サービス

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。
小食用ではございません。

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)



春から夏の磯の楽しみ！

亀の手(地蔵の手)
680円(込)



じゅーしーな人気惣菜

鶏の唐揚げ
780円(込)



イカ屋のNo1人気サイドメニュー

イカ天ぷら
880円(込)



この味が恋しくなる！

アラ煮
980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)



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)



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。



ドリンクメニュー



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。)