剣先イカ専門店
梅乃葉
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

須佐男命（みこと）いか × 釜飯（かまめし）御膳

「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！

①のどぐろ生姜糀釜飯

のどぐろ釜飯御膳
６３３０円（込）

②生姜糀土鍋ごはん

生姜糀土鍋御膳
４８２０円（込）

LINE割引対象商品

活イカ料理のスタンダード

須佐男命いかの活（かつ）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。

★ごはん大盛りプラス１００円
★ごはんお代り（普通）２５０円（大盛り）３５０円

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【単品】

３３８０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。

③店長一推し 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。

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！

魯山人風（ろさんじん） 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 少量づつ焼く

最初っから網いっぱいに置くと、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！

最初は少しづつ試しましょう！

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(た)きたて海鮮釜飯！

お時間25分頂きます。

脂ぶりっぶりの「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「生姜糀」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)

発酵熟成させた炙り生姜糀がピリッ～と効いています！

皮ごと炙った生姜と米糀を発酵熟成させた「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)

魚介の汁（スープ）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**

境港直送！「紅ズワイガニ」

カニ汁

単品１２４０円（込）

各種定食のお味噌汁と替える場合
１１４０円（税込）

この時期ならではのカニ汁。紅ズワイの旨味を白味噌仕立てで楽しめます。身も汁も香りも堪能して下さい。

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。

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
■鮭のちゃんちゃん焼き

季節の魚と小鉢を楽しむ、梅乃葉の定番

おすすめ！

梅乃葉（うめのは）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
■鮭のちゃんちゃん焼き
■揚げ出汁豆腐キノコ餡掛け

ご飯を海鮮釜飯に換えて ちょっと豪華に！

脂ぷりっぷりの「白身のトロ」の旨味をギュッと閉じ込めました！

のどぐろ生姜糀釜飯

定食の価格に **＋２８７０円**（込）

発酵熟成させた炙り生姜糀がたっぷり！ピリッ～と生姜が効いた女性に人気のごはんです。

炙り生姜糀土鍋ごはん

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）**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

ガッツリ派のあなたに！ **特盛**（とくもり）(3180円)

具が2倍！
ご飯も大盛りサービス！

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！ **特盛**（とくもり）(3180円)

具が2倍！
ご飯も大盛りサービス！

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)

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。

幻になる前に、一度は食べたい海鮮丼

のどぐろ炙り丼

あぶ

＃のどぐろ炙り丼
＃のどぐろアラ汁

脂ぶりっぶりの「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）

★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

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。

もう１品欲しくなるサイドメニュー・単品

イカ水餃子
６８０円(込)

鶏の唐揚げ
９６０円(込)

イカの天ぷら
８８０円(込)

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)

”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！

北大路魯山人風（ろさんじん）
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

STOP!! 飲酒運転

オールフリー樽詰（たるづめ）
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）		

LINE

※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。】

STOP!! 飲酒運転

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。）