

箸で切れる  
やわらかな  
とんかつ。

やわらかな豚肉、  
花が咲くように広がる衣、  
オリジナルのソース。  
『とんかつまい泉』は、  
三昧一体のこだわりの美味しさを  
守り続けております。

## 『豚肉』

まい泉が選び抜いた良質な豚肉を  
丹念に下ごしらえいたします。  
レストランで使用する豚肉は  
未だに一枚一枚筋を切り、  
たたいて肉の繊維をほぐします。  
一本の筋の切りそこないが、  
食感を変えてしまいますから…。



## 『ころも』

オリジナルレシピで焼いたパンから、  
大きさや形状まで指定して作った  
『まい泉パン粉』を使用して、  
独特の技術で衣をつけます。  
こだわりの『揚げ油』を使用して、  
火加減を調整しながら丁寧に仕上げます。



## 『ソース』

もう一つの味の決め手は『ソース』。  
甘口ソース、ウスターソース、  
ヒレかつサンド用ソース、黒豚専用ソースの  
四種類をご用意しております。  
創業当時、小さな店舗のカウンターの中で  
毎日毎日、試行錯誤し「おいしくなれ」と  
念じながら仕上げた、  
創業者のこだわりを受け継いだ自慢の味です。





“Kurobuta”

純粋パークシャー種である黒豚は、飼育が難しく希少性の高い豚肉です。肉繊維の細かさど、豚肉特有のコクと香りが特徴。



## Characteristics 特徴

1. Muscle fibers are smooth and fine, resulting in a satisfying feeling when chewed.
2. Rich and aromatic umami.
3. Juicy thanks to high water retention.
4. Fats gently melt in the mouth and do not leave behind any unpleasant odors.

1. 筋繊維がきめ細かく歯切れが良い  
2. コクと香りのある旨味

3. 保水性が高くジューシー  
4. 脂肪は口の中でまろやかにとけさっぱり臭みがない



## Quality こだわり

The Kurobuta pork used at Maisen is from purebred Berkshire pigs. With white feet, noses and tails, they are also known as "roppaku," or "six white points."

まい泉で使用している黒豚は純粋パークシャー種を使用。  
足、鼻、しっぽが白く「六白」と言われている。



## Raised with Painstaking Care 手間ひまかけて生産

Berkshire pigs give birth to few young. Their physical development is slow, and as a purebred species they are susceptible to disease and other ailments, meaning that raising them requires great care.

パークシャー種は産仔豚が少なく、発育が遅い、そして純粋種は病気などに抵抗性が弱く育てるのが難しいとても手間ひまかけて育てています。



## Only the Finest Feed こだわりの飼料

Kurobuta pork is raised with feed appropriate to each stage of development in order to guarantee its characteristic sweetness and gently melting texture.

黒豚特有の『甘味ある旨さ』『まろやかにとける脂肪』の為に成長段階に応じた飼料をを食わせて育成しています。



① Kurobuta Loin Pork Cutlet Set 80g 2,550yen  
 黑猪里脊猪排套餐 흑돼지 등심 돈가스 정식 黑豚 로스かつ膳

Single Order Kurobuta Loin Pork Cutlet 单点 黑猪里脊猪排 단품 흑돼지 등심 돈가스

②	单品	黑豚 로스かつ	2,050yen
---	----	---------	----------

黑豚 로스かつ膳

③ Kurobuta Fillet Pork Cutlet Set 7t0g 2,550yen  
 黑猪菲力猪排套餐 흑돼지 안심 돈가스 정식 黑豚 히레かつ膳

Single Order Kurobuta Fillet Pork Cutlet 单点 黑猪菲力猪排 단품 흑돼지 안심 돈가스

④	单品	黑豚 히레かつ	2,050yen
---	----	---------	----------



黑豚 히레かつ膳



Additional servings of rice, cabbage, and miso soup are available free of charge. Please ask a staff member.

米饭、圆白菜和味噌汤可以免费续碗。只要跟服务员说就可以了。밥, 양배추, 된장국 추가는 무료입니다. 종업원에게 말씀해 주십시오.  
 ごはん、キャベツ、味噌汁のおかわりは無料でございます。係までお申しつけください。

You can change from miso soup to pork miso soup for 160 yen (incl. tax).  
 부가세 포함 160엔으로 된장국을 돼지고기국으로 변경하실 수 있습니다.

含税160日元, 即可将味噌汤升级至猪肉酱汤。  
 税込160円で味噌汁をとん汁に変更いただけます。

All prices are shown with consumption tax included. Meals come with pickles, rice and miso soup.  
 标价为税后价格。御膳配有套餐。표시 가격은 모두 부가세가 포함된 가격입니다. 정식에는 식사 세트가 포함됩니다. 表示価格はすべて税込み価格です。お膳にはお食事セットが付ききます。





## “Chamiton Pork”

お茶の成分(カテキン)を含んだ  
専用飼料を食べて育った豚です。  
ビタミンEと旨味成分のイノシン酸を多く含み、  
あっさりとした脂が特徴。



### Characteristics 特徴

1. Soft texture.
2. Aromatic, non-greasy fat content.
3. Free of any unpleasant odors.

1. 柔らかな肉質
2. 風味豊かな引き締まった脂肪
3. 臭みを感じない肉質



### What is Chamiton Pork? 茶美豚とは

A three-way crossbreed, Chamiton pork combines the best of each variety.  
Maisen has close ties with its designated producers, who raise their pigs with care and attention to detail.

豚の品種の特徴(いいところ)を兼ね備えた三元交配種です。  
顔が見える指定生産者が丹精込めて大切に育てました。



### Only the Finest Feed こだわりの飼料

Catechin: Promotes the healthy growth of pigs due to its antioxidant and vitamin-strengthening effects.

Potatoes: A combination of sweet potato and cassava (used to make tapioca) provides aromatic fats and soft texture, while also increasing inosinic acid, one of the components of umami flavor.

Using this kind of feed means that the maximum amount of flavor is kept intact, even when creating simmered dishes.

カテキン: 抗酸化作用やビタミン強化作用があり豚が健康に育ちます。

イモ類: サツマイモやキャッサバ(タピオカ原料)を配合し脂肪の風味と柔らかな肉質、うまみ成分であるイノシン酸が増します。  
このような飼料により煮込み料理に使っても灰汁の出方が非常に少ない。



茶美豚 ロースかつ膳

⑤ Chamiton Loin Pork Cutlet Set **130g** 1,980yen  
茶美猪里脊猪排套餐 차미톤 등심 돈가스 정식 茶美豚 로ースかつ膳

Single Order Chamiton Loin Pork Cutlet 单点 茶美猪里脊猪排 단품 차미톤 등심 돈가스

⑥ 

单品	茶美豚 로ースかつ	1,530yen
----	-----------	----------



茶美豚 ヒレかつ膳

⑦ Chamiton Fillet Pork Cutlet Set **100g** 1,980yen  
茶美猪菲力猪排套餐 차미톤 안심 돈가스 정식 茶美豚 히레かつ膳

Single Order Chamiton Fillet Pork Cutlet 单点 茶美猪菲力猪排 단품 차미톤 안심 돈가스

⑧ 

单品	茶美豚 히레かつ	1,530yen
----	----------	----------



茶美豚 おろしロースかつ膳

Chamiton Pork Cutlet with Grated Daikon Set

茶美猪萝卜泥猪排套餐

차미톤 무즙 돈가스 정식 茶美豚 おろしかつ膳

⑨ **130g** 2,200yen  
로ース Loin 里脊 등심

⑩ **100g** 2,200yen  
히레 Fillet 菲力 안심



茶美豚 로ースかつカレー

Chamiton Pork Cutlet Curry

茶美猪猪排咖喱

차미톤 돈가스 카레

茶美豚 かつカレー

⑪ **80g** 1,800yen  
로ース Loin 里脊 등심

⑫ **70g** 1,800yen  
히레 Fillet 菲力 안심

Additional servings of rice, cabbage, and miso soup are available free of charge. Please ask a staff member.

米饭、圆白菜和味噌汤可以免费续碗。只要跟服务员说就可以了。밥, 양배추, 된장국 추가는 무료입니다. 종업원에게 말씀해 주십시오.  
ごはん、キャベツ、味噌汁のおかわりは無料でございます。係までお申しつけください。

You can change from miso soup to pork miso soup for 160 yen (incl. tax).  
부가세 포함 160엔으로 된장국을 돼지고기국으로 변경하실 수 있습니다.

含税160日元, 即可将味噌汤升级至猪肉酱汤。  
税込160円で味噌汁をとん汁に変更いただけます。

All prices are shown with consumption tax included. Meals come with pickles, rice and miso soup.  
标价为税后价格。御膳配有套餐。표시 가격은 모두 부가세가 포함된 가격입니다. 정식에는 식사 세트가 포함됩니다. 表示価格はすべて税込み価格です。お膳にはお食事セットが付きます。





Meals

套餐 정식 御膳



茶美豚 かつ丼

Chamiton Pork Cutlet Rice Bowl

茶美猪猪排鸡蛋盖饭  
차미톤 돈까스 계란 덮밥  
茶美豚 かつ丼

⑬ 로스 80g 1,800yen  
Loin 里脊 등심

⑭ 히레 70g 1,800yen  
Fillet 菲力 안심

Chamiton Pork Cutlet Simmered  
in Egg and Soy Sauce Set

鸡蛋盖浇茶美猪猪排套餐  
차미톤 돈까스 조림 정식  
茶美豚 かつ煮膳

⑮ 로스 80g 1,800yen  
Loin 里脊 등심

⑯ 히레 70g 1,800yen  
Fillet 菲力 안심



茶美豚 かつ煮膳

Additional servings of rice, cabbage, and miso soup are available free of charge. Please ask a staff member.

米饭、圆白菜和味噌汤可以免费续碗。只要跟服务员说就可以了。 밥, 양배추, 된장국 추가는 무료입니다. 종업원에게 말씀해 주십시오.

ごはん、キャベツ、味噌汁のおかわりは無料でございます。係までお申しつけください。

You can change from miso soup to pork miso soup for 160 yen (incl. tax).  
부가세 포함 160엔으로 된장국을 돼지고기국으로 변경하실 수 있습니다.

含税160日元, 即可将味噌汤升级至猪肉酱油汤。  
税込160円で味噌汁をとん汁に変更いただけます。

All prices are shown with consumption tax included. Meals come with pickles, rice and miso soup.

标价为税后价格。御膳配有套餐。 표시 가격은 모두 부가세가 포함된 가격입니다. 정식에는 식사 세트가 포함됩니다. 表示価格はすべて税込み価格です。お膳にはお食事セットが付きます。





多彩な味をお愉しみいただけますよう各種御膳をご用意しております。  
季節の素材を生かした「まい泉」ならではの心尽くしをご賞味くださいませ。

“Maisen Irodori” Every “set” menu comes with rice and miso soup



おこのみ膳

⑰ Grand Mix Set 喜好套餐 모든 정식 おこのみ膳 1,950yen  
Bite-size fillet pork cutlet, deep-fried prawn, cream prawn croquette, rice, miso soup, pickles, tartar sauce  
小份菲力猪排、炸虾、炸奶油虾饼、米饭、味噌汤、咸菜、塔塔酱  
안심 한입 크기 돈까스, 새우 튀김, 새우 크림 크로켓, 밥, 된장국, 야채 절임, 타르타르소스  
ヒレひとくちかつ, エビフライ, エビクリームコロッケ, 御飯, 味噌汁, お新香, タルタルソース



エビフライ膳

Deep-Fried Prawn Set 炸虾套餐 새우 튀김 정식 에비フライ膳 ⑱ (3本) 1,700yen  
(3 pieces) (3只) (3개)  
Deep-fried prawn, rice, miso soup, pickles, tartar sauce  
炸虾、米饭、味噌汤、咸菜、塔塔酱 새우 튀김, 밥, 된장국, 야채 절임, 타르타르소스  
에비フライ, 御飯, 味噌汁, お新香, タルタルソース ⑲ (2本) 1,380yen  
(2 pieces) (2只) (2개)

MAI泉 名産  
마이센 나다이  
まい泉 名代

MAI泉 名産  
마이센 나다이  
まい泉 名代

For Children | 儿童 어린이 お子様

For Children | 儿童 어린이 お子様



ヒレかつサンド(3切)

The fillet cutlets, bread, and sauce all play a major role in the distinctive Tonkatsu Maisen fillet pork cutlet sandwich. Enjoy three delicious ingredients brought together as one.

“炸猪排 MAI泉”的菲力猪排三明治选用的菲力猪排、面包和酱料都是主角。带给你三味一体的味觉享受。  
『돈까스 마이센』의 안심 돈까스 샌드위치는 안심 돈까스, 빵, 소스 모두가 주역. 세가지 맛이 절묘하게 어우러진 맛입니다.  
『とんかつまい泉』のヒレかつサンドは、ヒレかつ、パン、ソース全てが主役。三味一体のおいしきです。

Fillet Pork Cutlet Sandwich ⑳ (3切) 600yen  
菲力猪排三明治 안심 돈까스 샌드위치 히레かつサンド (3 portions) (3块) (3개)

⑳ (3切) 600yen  
⑳ (3 portions) (3块) (3개)



Additional servings of rice, cabbage, and miso soup are available free of charge. Please ask a staff member.

来飯、圓白菜和味噌汤可以免费续碗。只要跟服务员说就可以了。밥, 양배추, 된장국 추가는 무료입니다. 종업원에게 말씀해 주십시오.

ごはん, キャベツ, 味噌汁のおかわりは無料でございます。係までお申しつけください。

You can change from miso soup to pork miso soup for 160 yen (incl. tax).  
부가세 포함 160엔으로 된장국을 돼지고기국으로 변경하실 수 있습니다.

含税160日元, 即可将味噌汤升级至猪肉酱汤。  
税込160円で味噌汁をとん汁に変更いただけます。

All prices are shown with consumption tax included. Meals come with pickles, rice and miso soup.  
标价为税后价格。御膳配有套餐。표시 가격은 모두 부가세가 포함된 가격입니다. 정식에는 식사 세트가 포함됩니다. 表示価格はすべて税込み価格です。お膳にはお食事セットが付きま。



お子様ランチ

Special service items may only be ordered by children 12 years and under.

特殊餐品只提供给12岁以下的儿童。 특별 서비스품은 12세 이하의 어린이만 주문할 수 있습니다.

特別サービス品につき、ご注文は12歳以下のお子様に限らせていただきます。

⑳ Children's Lunch 儿童午餐 어린이용 런치 お子様ランチ 1,000yen

Fillet pork cutlet sandwich, deep-fried prawn, cream prawn croquette, deep-fried chicken, potato wedges, small hamburger steak, potato salad, candy, jelly, juice  
菲力猪排三明治、炸虾、炸奶油虾饼、炸鸡块、炸薯条、迷你汉堡包肉饼、土豆沙拉、糖果、果冻、果汁  
안심 돈까스 샌드위치, 새우 튀김, 새우 크림 크로켓, 닭 튀김, 감자 튀김, 미니 햄버그 스테이크, 감자 샐러드, 사탕, 젤리, 주스  
히레かつサンド, 에비フライ, 에비クリーム코ロッ케, 鶏のから揚げ, ポテトフライ, ミニハンバーグ, ポテトサラダ,キャンディ,ゼリー,ジュース



# 逸品料理

まい泉ならではの逸品料理

## “Specialty Dishes”



純粋パークシャー種である黒豚は、飼育が難しく希少性の高い豚肉です。肉繊維の細かさど、豚肉特有のコクと香りが特徴。

**Kurobuta Minced Meat Cutlet** ⑳ (1ヶ) 440yen  
 黒猪 炸肉餅 흑돼지 멘치까스 黒豚 멘チかつ (1 piece) (1个) (1개)

Cheese-Stuffed 加芝士 치즈참가 치즈入り

㉑ (1ヶ) 460yen  
 (1 piece) (1个) (1개)



※写真はチーズ入りです。



㉖ Deep-Fried Skewer with Cheese Side Dish (2本) 350yen  
 下酒菜 芝士串 안주 치즈꼬치 (2 pieces) (2只) (2마리)  
 おつまみチーズ串

㉕ Pork Sausages (with Potato Fries)  
 猪肉香肠(带炸薯条) pork 소시지 (감자튀김 포함)  
 보크ソー세ージ (ポテトフライ付) 700yen

㉗ Deep-Fried Chicken (with Potato Fries)  
 炸鸡块(带炸薯条) 닭튀김 (감자튀김 포함)  
 토리의から揚げ (ポテトフライ付) 700yen

## Deep fried and side dishes | 油炸类·单品 튀김·단품      フライ·一品

- |                                                                                  |                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ㉘ Bite-Size Fillet Pork Cutlet ..... (1ヶ) 310yen<br>小份菲力猪排 안심 한입 크기 돈까스 히레ひとくちかつ | ㉙ Meal Set (rice, miso soup, pickled vegetables) ..... 650yen<br>套餐(米饭、味噌汤、咸菜) 식사 세트(밥, 된장국, 야채 절임)<br>お食事セット(御飯・味噌汁・お新香) |
| ㉚ Deep-Fried Prawn ..... (1本) 420yen<br>炸虾 새우 튀김 에비フライ                           | ㉛ Grated Daikon Set (ponzu, Seasoning) ..... 400yen<br>萝卜泥配菜(橙醋、佐料) 무즙 세트(폰즈소스·고명)<br>오ろし세트(ポン酢・薬味)                       |
| ㉜ Cream Prawn Croquette ..... (1ヶ) 290yen<br>炸奶油虾饼 새우 크림 크로켓 에빅리움크로켓             |                                                                                                                           |

All prices are shown with consumption tax included.  
 标价为税后价格。 표시 가격은 모두 부가세가 포함된 가격입니다. 表示価格はすべて税込み価格です。





カニと胡瓜のサラダ

A staple menu item at Maisen since our establishment in 1965, with a beloved texture and flavor that can only be achieved through careful preparation.

自1965年创业以来,一直提供的MAI泉餐厅的经典菜单。精心准备的菜肴口感及味道均备受顾客的喜爱。

1965년 창업 당시부터 이어져 온 마이센 레스토랑의 대표 메뉴. 정성을 다해 만든 혼가스의 식감과 맛은 많은 고객에게 사랑받고 있습니다.

昭和40年の創業当初より続くまい泉レストランの定番メニュー。丁寧な仕込みならではの食感と味わいは多くのお客様に愛されています。

Crab and Cucumber Salad

③③ 900yen

蟹肉黄瓜沙拉

게와 오이의 샐러드

カニと胡瓜のサラダ

③④ (ハーフサイズ) 540yen  
(Half-size) (半份) (절반 사이즈)

Potato Salad  
土豆沙拉 감자 샐러드  
ポテトサラダ

③⑤ 520yen

③⑥ (ハーフサイズ) 390yen  
(Half-size) (半份) (절반 사이즈)



ポテトサラダ

All prices are shown with consumption tax included.

标价为税后价格。 표시 가격은 모두 부가세가 포함된 가격입니다. 表示価格はすべて税込価格です。

お飲物  
“Beverages”

Beer

啤酒 맥주ビール

The Premium Malt's (Draft)

THE PREMIUM MALT'S(生)

더프리미엄몰츠[생맥주]

ザ・プレミアム・モルツ [生]

(中) 700yen  
(Medium) (中) (중)

(小) 490yen  
(Small) (小) (소)

The Premium Malt's (Medium Bottle)

THE PREMIUM MALT'S(中瓶)

더프리미엄몰츠[중병]

ザ・プレミアム・モルツ [中瓶]

730yen

All-Free(beer taste beverage)

ALL FREE(啤酒口味的饮料)

올프리(맥주맛) 음료

オールフリー(ビールテイスト飲料)

520yen



Shochu Highballs,  
Tea Cocktails

酸味鸡尾酒/用茶兑  
사워/녹차 소주  
사워/お茶割り

Lemon Shochu Highball

柠檬鸡尾酒 레몬 사워 레몬사워

540yen

Black Oolong Tea Shochu Highball

黑乌龙茶兑烧酒 흑우롱 하이 黒ウーロンハイ

580yen

Oolong Tea Shochu Highball

乌龙茶兑烧酒 우롱 하이 우ー론하이

540yen

Whisky Highballs

Highball(高球鸡尾酒) 하이볼 하이보올

GIN & SODA

金酒苏打水

진 소다 진소더

Kaku Whisky Highball

角Highball 카쿠 하이볼 角ハイボール

580yen

SUI GIN & SODA

翠金酒苏打水 스이 진 소다 翠ジンソーダ

550yen



Fruit Liqueurs

果酒 과일주 果实酒

(On the rocks/with water/with soda/with hot water) 【加冰/掺水/掺苏打水/掺热水】  
[ロック/水割り/ソーダ割り/お湯割り]

Plum liqueur (Cask-matured Yamazaki plum liqueur blend)

580yen

梅酒 樽酿(混合山崎樽酿梅酒)

매실주 오크통 숙성(야마자키 오크통 매실주 블렌드)

梅酒 樽仕上げ(山崎樽梅酒ブレンド)

Whisky

(On the rocks/with water/with hot water)

위스키 위스키

【加冰/掺水/掺热水】 [얼음/물/뜨거운 물] [ロック/水割り/お湯割り]

Kaku

角 카쿠 角

580yen

# お飲物 “Beverages”

## Wine

葡萄酒 와인 와인

House Wine White (Semi-Dry)/Red (Light) (グラス) 580yen

House Wine (招牌葡萄酒) 白(略辣口)/红(清口)  
Glass 玻璃杯 글라스  
하우스 와인 화이트(약간 퉁은 맛)/레드(라이트바디)  
하우스 와인 赤 [라이트] / 白 [やや辛口]

## Authentic Shochu

正宗烧酒 본격 소주 本格焼酎

(On the rocks/with water/with hot water)  
【加冰/掺水/掺热水】 [얼음/물/뜨거운 물] [ロック/水割り/お湯割り]

Osumi [barley] (グラス) 540yen  
大隅[麦烧酒] 오스미[보리] 大隅[麦]  
Glass 玻璃杯 글라스

Kuromaru (Sweet Potato) (グラス) 540yen  
黒丸(薯烧酒) 구로마루(고구마) 黒丸(黒)[芋]  
Glass 玻璃杯 글라스

with Black Oolong Tea 130yen with Oolong Tea 80yen  
换黑乌龙茶 흑우롱차 黒ウーロン茶割り 换乌龙茶 우롱차 우ー론茶割り

## Japanese Sake

日本酒 일본 청주 日本酒

Masumi Pure Brew Room (一合) 680yen  
真澄 本醸造 마스미 혼조조 真澄 本醸造  
1 cup (180 ml) 一合 1홉

## Soft Drinks

软饮料 소프트 드링크 소프트ドリンク

Black Oolong Tea 500yen  
黑乌龙茶 흑우롱차 黒烏龍茶

Oolong Tea 400yen  
乌龙茶 우롱차 烏龍茶

Ginger Ale 400yen  
姜味汽水 진저에일 쥘린저어얼

Pepsi Cola 400yen  
百事可乐 펌시콜라 베프시코ー라



## Non-Alcoholic

无酒精 무알코올 ノンアルコール

Beer-taste Beverage 啤酒口味的饮料 맥주맛 음료 비어테이스트飲料

All-Free 520yen

ALL FREE 올프리 (당, 칼로리 오프) 오어론프리

Alcohol: 0.00%

ALC.0.00% 无酒精

ALC.0.00% 무알코올

ALC. 0.00%  
ノンアルコール

Zero calories ※

无热量 ※

칼로리 제로 ※

칼로리-제로 ※

Sugar free ※

无糖 ※

당질 제로 ※

糖質제로 ※

※According to Nutrition Labeling Standards  
※以营养标签为准

※영양표시 기준에 따른다

※栄養表示基準による

Orange Juice 400yen  
橙汁 오렌지 주스 오렌지쥬스

Apple Juice 400yen  
苹果汁 사과 주스りんご쥬스

Iced Coffee 420yen  
冰咖啡 아이스 커피 아이스코어피

