

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つた
『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「おいしくなーれ」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。





甘い誘惑

Tonkatsu ni tekishita butaniku wo tsuikyushite
Tonjoshita Amaiyuwaku wa junsuishu no Chiba york desu



はじめて、
『甘い誘惑』という名の豚肉です。

まい泉オリジナルのブランド豚『甘い誘惑』は、とんかつに適した豚肉とは何かを追求して誕生しました。
その特徴は、きめ細かくやわらかな肉質と甘くとろける脂身の美味しさ。
ジューシーで、それでいて豚本来のコクのある旨みは、一度食べたら何度もまた食べたくなるほどです。

特徴

1. 極上の“甘い”脂身
2. きめ細かな肉質
3. とろける柔らかさ
4. コクのある旨み

昔懐かしの味

中ヨークシャー種はイギリス原産の中型白色豚。
昭和30年代頃まで日本の豚の約95%を占めており、日本人にとても親しまれた美味しい豚肉でした。
しかし、その後時代の流れで育成の早い大型種に押され、そのコクのある豚肉を味わうことができなくなってしまったのです。

世界的に希少な品種

あの美味しい豚肉をもう一度と養豚農家が集結して、絶滅寸前まで頭数を減らした豚を復活させました。
一頭ごとに純粹種肉豚証明書が付けられた、千葉中ヨークシャー種。
伝説の豚と呼ばれる極めて希少性の高い豚です。

手間ひまかけて生産

現在主流の豚に比べて、一頭あたりの生産数が少なく、育つのにも時間がかかります。
繊細な性格のため、手間ひまかけて、大切に大切に育てています。

こだわりの飼料

サツマイモを混合した飼料とまい泉ヒレかつサンドのパン耳を混合した飼料で育てています。
パン耳の小麦、サツマイモのでんぶんは、肉に充分に吸収され、旨みと甘みを増す効果を発揮します。

御膳



『甘い誘惑』特ロースかつ膳 1日5食限定
甘い誘惑特ロースかつ、御飯、とん汁、上新香 130g 3,800円



『甘い誘惑』ヒレかつ膳 土日祝 1日2食限定
甘い誘惑ヒレかつ、御飯、とん汁、上新香 100g 3,800円

『甘い誘惑』ロースかつ膳 1日10食限定
甘い誘惑ロースかつ、御飯、とん汁、上新香 100g 3,000円



『甘い誘惑』モモかつ膳 1日5食限定
甘い誘惑モモかつ、御飯、とん汁、上新香、おろしポン酢 130g 3,300円



『甘い誘惑』生姜焼き膳 1日20食限定
甘い誘惑生姜焼き、御飯、とん汁、お新香 100g 1,850円

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。

表示価格はすべて税込み価格です。





純粹バ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。
肉繊維の細かさと、
豚肉特有のコクと香りが特徴。



特徴

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. 脂肪は口中でまろやかにとけさっぱり臭みがない

こだわり

まい泉で使用している黒豚は純粹バ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。

手間ひまかけて生産

バークシャー種は産仔豚が少なく、発育が遅い、
そして純粹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。

こだわりの飼料

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食べさせて育成しています。

御膳



黒豚 ロースかつ膳

黒豚 ロースかつ膳 130g 3,500円

黒豚ロースかつ、御飯、味噌汁、上新香

単品	黒豚 ロースかつ	3,000円
----	----------	--------



黒豚 ヒレかつ膳

黒豚 ヒレかつ膳 130g 3,500円

黒豚ヒレかつ、御飯、味噌汁、上新香

単品	黒豚 ヒレかつ	3,000円
----	---------	--------



黒豚 かつ重

黒豚 かつ重 ロース 80g 1,850円 ヒレ 70g 1,850円

黒豚かつ重、キャベツ、味噌汁、お新香



黒豚 かつ煮膳

黒豚 かつ煮膳 ロース 80g 1,850円 ヒレ 70g 1,850円

黒豚かつ煮、キャベツ、
御飯、味噌汁、お新香



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。

税込140円で味噌汁をとん汁に変更いただけます。

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。



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。



🐷 特徴

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

🐷 茶美豚とは

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。

🐷 こだわりの飼料

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。

御膳



茶美豚 ロースかつ膳

茶美豚 ロースかつ膳 130g 1,850円

茶美豚ロースかつ、御飯、味噌汁、お新香

単品	茶美豚 ロースかつ	1,400円
----	-----------	--------



茶美豚 ヒレかつ膳

茶美豚 ヒレかつ膳 100g 1,850円

茶美豚ヒレかつ、御飯、味噌汁、お新香

単品	茶美豚 ヒレかつ	1,400円
----	----------	--------



茶美豚 カツカレー

茶美豚かつカレー、キャベツ、漬物

ロース 80g 1,730円

ヒレ 70g 1,730円



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。

税込140円で味噌汁をとん汁に変更いただけます。

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。



おこのみ膳

2,000円

ヒレひとくちかつ、車海老フライ、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

車海老フライ膳

車海老フライ、御飯、味噌汁、
お新香、タルタルソース

(3本) 2,150円

(2本) 1,700円



車海老フライ膳



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。

税込140円で味噌汁をとん汁に変更いただけます。

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。



青山彩花弁当

青山彩花弁当

2,550円

揚物(ヒレかつ)、銀だら西京焼き、
刺身2種、小鉢、御飯、味噌汁、上新香



握り寿司と鶏せいろ 若葉膳

2,650円

揚物(ヒレかつ)、握り寿司(5貫と巻物)、
鶏せいろ、小鉢

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。

表示価格はすべて税込み価格です。



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。

まい泉 名代



ヒレかつサンド(3切)

『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。三味一体のおいしさです。

ヒレかつサンド (3切) 560円
(6切) 1,050円

お子様



お子様ランチ

特別サービス品につき、
ご注文は12歳以下の子様に限らせていただきます。

お子様ランチ 960円

ヒレかつサンド、エビフライ、エビクリームコロッケ、
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



まい泉ならではの逸品料理。



純粹バーキ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。
肉繊維の細かさと、
豚肉特有のコクと香りが特徴。

黒豚 メンチかつ (1ヶ) 400円
チーズ入り (1ヶ) 440円



※写真はチーズ入りです。

| フライ单品 追加 |

黒豚ヒレひとくちかつ (1ヶ)	400円	車海老フライ	(1本)	580円
エビクリームコロッケ (1ヶ)	390円	ポテトコロッケ	(1ヶ)	350円

黒豚とん汁 420円

お食事セット 600円
(御飯・味噌汁・お新香)

シャーベット 380円
(小) 220円



黒豚ウィンナー
(ポテトフライ付) 680円

とりのから揚げ
(ポテトフライ付) 680円

ポテトサラダ 500円
(ハーフサイズ) 360円

サラダ



カニと胡瓜のサラダ

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。

カニと胡瓜のサラダ 880円
(ハーフサイズ) 500円

造り

本日の刺身

スタッフまでお尋ねください。

(3点盛り) 1,000円
(5点盛り) 2,000円



寿司

寿司 盛り合わせ
握り寿司8貫と玉子焼き

2,300円





5,000円コース

会席コース 要予約

【1人前】5,500円

- ・先付 ・前菜 ・お椀 ・造里 ・煮物
- ・揚物 ・留着 ・食事 ・水菓子

3,850円、7,700円~のコースもございます。

ご宴会ご予約承ります

※2日前までの予約となります。※2名様以上からの予約となります。

※季節により内容が異なる場合がございます。詳しくは係にお申し付けください。

※表示価格はすべて税込み価格です。



豚しゃぶコース

※写真は二人前となります。

豚しゃぶコース

要予約

【1人前】4,400円

・豚しゃぶセット ・前菜 ・寿司 ・揚げ物盛り合せ

ご宴会ご予約承ります

※2日前までの予約となります。※2名様以上からの予約となります。

※季節により内容が異なる場合がございます。詳しくは係にお申し付けください。

※表示価格はすべて税込み価格です。



ビール

ザ・プレミアム・モルツ [生]	(中) 680円 (小) 460円
ザ・プレミアム・モルツ [中瓶]	700円
ノンアルコールビールテイスト飲料 オールフリー	500円



ハイボール

角ハイボール	500円
ジムビームハイボール	450円
白州ハイボール	800円



果実酒

[ロック／水割り／ソーダ割り／お湯割り]

手摘み南高梅の完熟梅酒	500円
-------------	------

サワー／お茶割り

レモンサワー	500円
黒ウーロンハイ	560円
ウーロンハイ	500円
緑茶ハイ	500円

ウイスキー

[ロック／水割り／お湯割り]

角	500円
ジムビーム	450円
白州	800円



ワイン

ハウスワイン 赤 [ライト]/白 [やや辛口] (グラス) 520円
(デキャンタ) 1,480円



ボトルワイン[赤・白]

赤ワイン

レッドブリッジ シラーズ [ミディアム／オーストラリア] 2,800円
ロス ヴァスコス カベルネソーヴィニヨン [ミディアム／チリ] 3,200円
カーニヴォ ジンファンデル [フルボディ／アメリカ] 4,800円

白ワイン

レッドブリッジ シャルドネ [辛口／オーストラリア] 2,800円
ロス ヴァスコス ソーヴィニヨンブラン [辛口／チリ] 3,200円
ヤルンバ ワイ シリーズ ヴィオニエ [辛口／オーストラリア] 4,800円

本格焼酎

[ロック／水割り／お湯割り]

大隅 [麦]	(グラス) 500円	(ボトル) 2,880円
黒丸〈黒〉 [芋]	(グラス) 500円	(ボトル) 2,880円
神楽の舞 [蕎麦]	(グラス) 500円	(ボトル) 2,880円
鏡月グリーン	(グラス) 480円	(ボトル) 2,400円

黒ウーロン茶割り 110円 ウーロン茶割り 60円 レモン (1/2ヶ) 260円

日本酒

真澄 本釀造 [常温／燶酒]	(一合) 580円
真澄 辛口ゴールド [冷酒]	(300mlボトル) 1,100円
八海山 特別本釀造 [冷酒]	900円

ノンアルコール

ノンアルコールビールテイスト飲料

オールフリー

ALC. 0.00%
ノンアルコール

カロリーゼロ

糖質ゼロ

500円

※栄養表示基準による

ソフトドリンク

黒烏龍茶	480円	オレンジジュース	380円
烏龍茶	380円	りんごジュース	380円
ジンジャーエール	380円	コーヒー	430円
ペプシコーラ	380円	・ホット	
		・アイス(夏季のみ)	

