

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、
三昧一休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。





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. 脂肪は口の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。



手間ひまかけて生産

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。



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を食べさせて育成しています。



黒豚 ミニローズかつ膳 **80g** 2,300円

黒豚ミニローズかつ、御飯、味噌汁、お新香

単品	黒豚 ミニローズかつ	1,900円
----	------------	--------

黒豚 ミニヒレかつ膳 **70g** 2,300円

黒豚ミニヒレかつ、御飯、味噌汁、お新香

単品	黒豚 ミニヒレかつ	1,900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。



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。



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 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 おろしかつ膳

茶美豚かつ、御飯、味噌汁、お新香、ポン酢、薬味

ロース 80g 1,700円

ヒレ 70g 1,700円



茶美豚 かつカレー

茶美豚かつカレー、キャベツ、漬物

ロース 80g 1,650円

ヒレ 70g 1,650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。



茶美豚 かつ丼

茶美豚かつ丼、キャベツ、
味噌汁、お新香

ロース **80g** 1,650円

ヒレ **70g** 1,650円

茶美豚 かつ煮膳

茶美豚かつ煮、キャベツ、
御飯、味噌汁、お新香

ロース **80g** 1,650円

ヒレ **70g** 1,650円



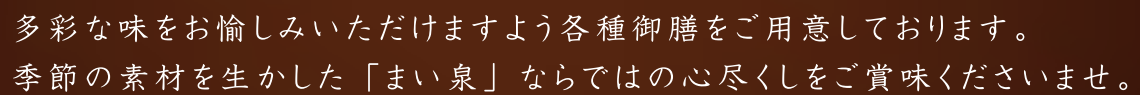
ごはん、キャベツ、味噌汁のおかわりは無料でございます。係までお申しつけください。

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。

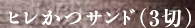


ヒレひとくちかつ、エビフライ、エビクリームコロッケ、
御飯、味噌汁、お新香、タルタルソース



エビフライ、御飯、味噌汁、お新香、タルタルソース

(2本) 1,300円



(6切) 1,050円

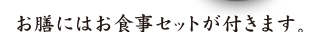


ヒレかつサンド、エビフライ、エビクリームコロッケ、鶏のから揚げ、ポテトフライ、ミニハンバーグ、ポテトサラダ、キャンディ、ゼリー、ジュース



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。





純粋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。

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。



黒豚ウィンナー
(ポテトフライ付) 680円

とりのから揚げ 650円
(ポテトフライ付)

おつまみチーズ串 (2本) 330円

フライ・一品

ヒレひとくちかつ (1ヶ) 290円

エビフライ (1本) 390円

エビクリームコロッケ (1ヶ) 270円

お食事セット(御飯・味噌汁・お新香) 600円

おろしセット(ポン酢・薬味) 400円

🍷 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



ポテトサラダ 500円
(ハーフサイズ) 360円

🍷 甘味



シャーベット 380円
(小) 220円

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
--------	------



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

ウイスキー

[ロック／水割り／お湯割り]

角	500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) 1,500円

本格焼酎

[ロック/水割り/お湯割り]

大隅 [麦] (グラス) 500円

黒丸〈黒〉 [芋] (グラス) 500円

黒ウーロン茶割り 110円 レモン (1/8ヶ) 110円

ウーロン茶割り 60円 ソーダ割り 110円

日本酒

真澄 本醸造 (一合) 580円

ソフトドリンク

黒烏龍茶 480円

烏龍茶 380円

ジンジャーエール 380円

ペプシコーラ 380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

500円

ALC. 0.00%
ノンアルコール

カロリーゼロ※

糖質ゼロ※

※栄養表示基準による

オレンジジュース 380円

りんごジュース 380円

アイスコーヒー 380円



レストランの味を
そのままオフィスやご家庭でも。



ロースかつ弁当

ロースかつ弁当

ロースかつ、御飯

1,100円



ヒレかつ弁当

ヒレかつ弁当

ヒレかつ、御飯

1,100円



お好み弁当

お好み弁当

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

1,100円



茶美豚 かつ丼

茶美豚 かつ丼

茶美豚かつ丼

ロース 80g 1,100円

ヒレ 70g 1,100円

まい泉 名代 ヒレかつサンド

『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。

(3切) 422円 (6切) 843円



写真は盛付けイメージです

とんかつ、フライのお持ち帰りも承ります。
一品一品、ご注文頂いてからお作りいたします。少々お時間を頂く場合がございます。