

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。





# 甘い誘惑

Tenkatsu ni tekishita butaniku wo tsuikyushite  
Tanjoshita Amaiyuwaku wo junsuishu no Chiba yorik desu

はじめまして、  
『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、一度食べたら何度で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、日本人にとっ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。  
一頭ごとに純粋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、育つのに時間もかかります。  
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、サツマイモのでんぷんは、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。



1日5食限定

## 『甘い誘惑』特ロースかつ膳

甘い誘惑特ロースかつ、御飯、とん汁、お新香

[特定原材料：小麦・卵・乳]

130g 3,800円

『甘い誘惑』特ロースかつ膳

1日10食限定

## 『甘い誘惑』ロースかつ膳

甘い誘惑ロースかつ、御飯、とん汁、お新香

[特定原材料：小麦・卵・乳]

100g 3,000円



『甘い誘惑』ロースかつ膳

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。

当店の揚物はエビ・カニを使用した商品と同一のフライヤーで揚げております。

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。



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て育てています。



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、お新香

単品 黒豚 ロースかつ

3,000円

[特定原材料：小麦・卵]



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、お新香

単品 黒豚 ヒレかつ

3,000円

[特定原材料：小麦・卵]



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

[特定原材料：小麦・卵]



黒豚 生姜焼き膳

## 黒豚 生姜焼き膳

1,750円

黒豚生姜焼き、御飯、味噌汁、お新香

[特定原材料：小麦]



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。**

当店の揚物はエビ・カニを使用した商品と同一のフライヤーで揚げております。

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

|    |           |        |
|----|-----------|--------|
| 单品 | 茶美豚 ロースかつ | 1,400円 |
|----|-----------|--------|

[特定原材料：小麦・卵]



**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

|    |          |        |
|----|----------|--------|
| 单品 | 茶美豚 ヒレかつ | 1,400円 |
|----|----------|--------|

[特定原材料：小麦・卵]



**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

[特定原材料：小麦・卵]

ロース 130g 2,000円

ヒレ 100g 2,000円



**茶美豚 かつカレー**

茶美豚かつカレー、キャベツ、漬物

[特定原材料：小麦・卵・乳]

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。**

当店の揚物はエビ・カニを使用した商品と同一のフライヤーで揚げております。

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

[特定原材料：小麦・卵・乳・エビ]

## 車海老フライ膳

(3本) 2,150円

(2本) 1,700円

車海老フライ、御飯、味噌汁、  
お新香、タルタルソース

[特定原材料：小麦・卵・乳・エビ]



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。**

当店の揚物はエビ・カニを使用した商品と同一のフライヤーで揚げております。

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。

## ◎ 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  
[特定原材料：小麦・卵・乳]

## ◎ お子様



お子様ランチ

特別サービス品につき、  
ご注文は12歳以下のお子様に限らせていただきます。

**お子様ランチ** 1,000円

ヒレかつサンド、車海老フライ、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

[特定原材料：小麦・卵・乳・エビ]

当店の揚物はエビ・カニを使用した商品と同一のフライヤーで揚げております。  
表示価格はすべて税込み価格です。

甘い誘惑

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、  
一度食べたら何度でもまた食べたくなるほどです。

『甘い誘惑』

手ごねメンチかつ (1ヶ) 480円

[特定原材料：小麦・卵]

チーズ入り (1ヶ) 520円

[特定原材料：小麦・卵・乳]



※写真はチーズ入りです。



とりのから揚げ 680円  
(ポテトフライ付)

[特定原材料：小麦]



黒豚ウィナー  
(ポテトフライ付) 680円

[特定原材料：なし]

フライ・一品

ヒレひとくちかつ ..... (1ヶ) 290円

[特定原材料：小麦・卵]

黒豚とん汁 ..... 420円

[特定原材料：小麦・乳]

車海老フライ ..... (1本) 580円

[特定原材料：小麦・卵・乳・エビ]

お食事セット(御飯・味噌汁・お新香) ..... 590円

[特定原材料：小麦]

エビクリームコロッケ ..... (1ヶ) 390円

[特定原材料：小麦・卵・乳・エビ]

当店の揚物はエビ・カニを使用した商品と同一のフライヤーで揚げております。  
表示価格はすべて税込み価格です。



### ✿ まい泉 名代

『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。

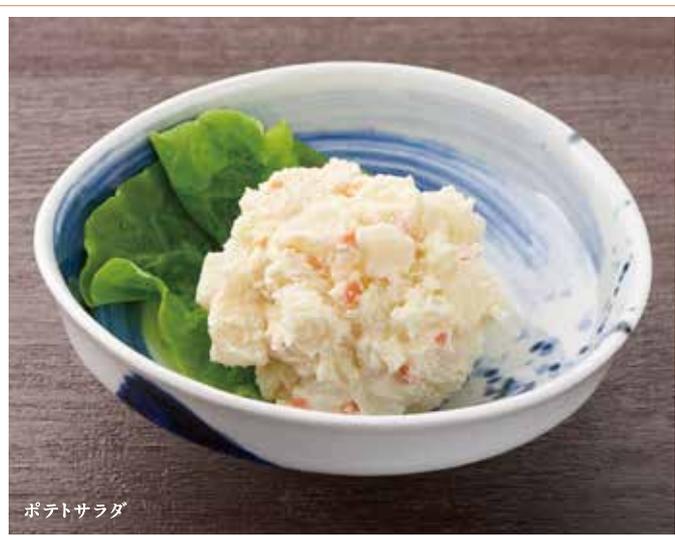
**ヒレかつサンド** (3切) 560円  
[特定原材料：小麦・卵・乳]  
(6切) 1,050円



### ✿ 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  
[特定原材料：卵・カニ]  
(ハーフサイズ) 500円



**ポテトサラダ**  
[特定原材料：小麦・卵・乳] 500円  
(ハーフサイズ) 360円

### ✿ 甘味



**シャーベット** 380円  
[特定原材料：なし]

## ビール

|                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| ザ・プレミアム・モルツ [生]            | (中) 680円<br>(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<br>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 |

## 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

## ボトルワイン [赤・白]

### 赤ワイン

ロス ヴァスコス カベルネソーヴィニオン 3,200円  
[ミディアム/チリ]

### 白ワイン

ロス ヴァスコス ソーヴィニオンブラン 3,200円  
[辛口/チリ]

## 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

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 本醸造 [常温/燗酒] (一合) 580円

真澄 辛口ゴールド [冷酒] (300mlボトル) 1,100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

## 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 アイスコーヒー 380円

ペプシコーラ 380円

