

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



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



黒豚 かつ重

黒豚かつ重、キャベツ、味噌汁、お新香

ロース 80g 1,850円

ヒレ 70g 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。

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 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

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。

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
(6切) 1,050円

ヒレかつサンドはお持ち帰り用もご用意しております。
お気軽にスタッフまでお申し付けください。

※レストランでの出来たてとは異なります。ご了承ください。

お持ち帰り用ヒレかつサンド (3切) 422円
(8切) 842円

 お子様



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 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。



とりのから揚げ 680円
(ポテトフライ付)



黒豚ウィナー 680円
(ポテトフライ付)

フライ・一品

ヒレひとくちかつ (1ヶ) 290円

エビクリームコロッケ (1ヶ) 390円

車海老フライ (1本) 580円

お食事セット (御飯・味噌汁・お新香) 600円

表示価格はすべて税込み価格です。



ヒレかつサンド(3切)

✿ 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
(6切) 1,050円



カーと胡瓜のサラダ

✿ 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。

カーと胡瓜のサラダ 880円
(ハーフサイズ) 500円



ポテトサラダ

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

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 [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		

