

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、
三味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。





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。



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. 脂肪は口の中でも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."
まい泉州で使用している黒豚は純粋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。



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.
バ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食べさせて育成しています。



Meals

套餐 정식 御膳



黒豚 ロースかつ膳

Kurobuta Loin Pork Cutlet Set 130g 3,500yen
黑猪里脊猪排套餐 흑돼지 등심 돈까스 정식 黑豚 ロースかつ膳

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

单品	黑豚 ロースかつ	3,000yen
----	----------	----------



黒豚 ヒレかつ膳

Kurobuta Fillet Pork Cutlet Set 130g 3,500yen
黑猪菲力猪排套餐 흑돼지 안심 돈까스 정식 黑豚 ヒレかつ膳

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

单品	黑豚 ヒレかつ	3,000yen
----	---------	----------



黒豚 かつ重

Kurobuta Pork Cutlet on Rice

黑猪猪排盖饭

흑돼지 돈까스덮밥

黑豚 かつ重

ロース 80g 1,850yen
Loin 里脊 등심

ヒレ 70g 1,850yen
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 140 yen (incl. tax).
부가세 포함 140엔으로 된장국을 돼지고기국으로 변경하실 수 있습니다.

含税 140 日元, 即可将味噌汤升级至猪肉酱汤。
稅込 140 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. 표시価格는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。





“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。



Meals

套餐 정식 御膳



Chamiton Loin Pork Cutlet Set
茶美猪里脊猪排套餐 茶美豚 ロースかつ膳

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

单品	茶美豚 ロースかつ	1,400yen
----	-----------	----------



Chamiton Fillet Pork Cutlet Set
茶美猪菲力猪排套餐 茶美豚 ヒレかつ膳

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

单品	茶美豚 ヒレかつ	1,400yen
----	----------	----------



Chamiton Pork Cutlet
with Grated Daikon Set
茶美猪萝卜泥猪排套餐

차미톤 무즙 돈까스 정식 茶美豚 おろしかつ膳

ロース 130g 2,000yen
Loin 里脊 등심

ヒレ 100g 2,000yen
Fillet 菲力 안심



Chamiton Pork Cutlet Curry

茶美猪猪排咖喱

차미톤 돈까스 카레

茶美豚 かつカレー

ロース 80g 1,730yen

Loin 里脊 등심

ヒレ 70g 1,730yen

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.

Change from miso soup to pork miso soup for 140 yen (incl. tax).
부가세 포함 140엔으로 된장국을 돼지고기국으로 변경하실 수 있습니다.

含税 140 日元, 即可将味噌汤升级至猪肉酱汤。
稅込 140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. 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。





"Maisen Irodori"

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

Grand Mix Set

2,000yen

喜好套餐

모듬 정식

おこのみ膳

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、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

Deep-fried prawn Set

炸虾套餐

새우 튀김 정식

海老フライ膳

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
海老フライ、御飯、味噌汁、お新香、タルタルソース

(3本) 2,150yen

(3 pieces) (3 只) (3개)

(2本) 1,700yen

(2 pieces) (2 只) (2개)



海老フライ膳



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。

Change from miso soup to pork miso soup for 140 yen (incl. tax).
부가세 포함 140엔으로 된장국을 돼지고기국으로 변경하실 수 있습니다.

含税 140 日元, 即可将味噌汤升级至猪肉酱汤。

税込140円で味噌汁を豚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。





"Maisen Irodori"

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 Specialty | MAI泉 名産 마이센 나다이 まい泉 名代



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』の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 결묘하게 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。三味一体のおいしさです。

Fillet Pork Cutlet Sandwich

(3切) 560yen

(3 portions) (3块) (3개)

菲力猪排三明治

(6切) 1,050yen

(6 portions) (6块) (6개)

안심 돈까스 샌드위치 ヒレかつサンド

(6 portions) (6块) (6개)

Fillet pork cutlet sandwiches are also available to takeout. Feel free to ask a staff member.
*Product will differ from those freshly prepared in the restaurant.

Thank you for your understanding.

菲力猪排三明治也是为外带准备的菜品。请随时吩咐服务人员。

※但口感与在餐厅享用刚出炉的略有不同。敬请周知。

안심 돈까스 샌드위치는 테이크 아웃도 가능합니다. 부담없이 종업원에게 말씀해 주십시오.

※レストラン에서 막 완성되었을 때의 맛과는 다소 다를 수 있습니다. 양해하여 주시기 바랍니다.

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。

(3切) 422yen

(3 portions) (3块) (3개)

Takeout Fillet Pork Cutlet Sandwich

(8切) 842yen

(8 portions) (8块) (8개)

외대菲力猪排三明治 테이크 아웃용 안심 돈까스 샌드위치

お持ち帰り用ヒレかつサンド

◎ For Children | 儿童 어린이 お子様



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歳以下の子様に限らせていただきます。

Children's Lunch

960yen

儿童午餐

어린이용 런치

お子様ランチ

Fillet pork cutlet sandwich, deep-fried prawn, cream prawn croquette, deep-fried chicken, fried potatoes, mini Hamburg 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、迷你汉堡包内饼、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

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、キャンディー、ゼリー、ジュース

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。

料逸
理品
"Specialty Dishes"

まい泉ならではの逸品料理



純粹バーカ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。

Kurobuta Minced Meat Cutlet (1ヶ) 400yen

黑猪炸肉饼

흑돼지 맨치까스

黒豚 メンチかつ

(1 piece) (1个) (1개)

Cheese-Stuffed

加芝士 치즈 칠가 チーズ入り

(1ヶ) 440yen



※写真はチーズ入りです。



Deep-Fried Chicken
(with Potato Fries)
炸鸡块(带炸薯条) 鶏翼김 (감자 빙김 포함)
とりのから揚げ (ポテトフライ付) 680yen

Pork Sausages
(with Potato Fries)
猪肉香肠(带炸薯条) 포크 소시지 (감자 빙김 포함)
ポークソーセージ (ポテトフライ付) 680yen

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

Bite-Size Fillet Pork Cutlet (1ヶ) 290yen
小份菲力猪排 안심 한입 크기 돈까스 ヒレひとくちかつ

Cream Prawn Croquette (1ヶ) 390yen
炸奶油虾饼 새우 크림 크로켓 エビクリームコロッケ

Deep-fried prawn (1本) 580yen
炸虾 새우 뷔김 海老フライ

Meal Set (rice, miso soup, pickled vegetables) 600yen
套餐(米饭、味噌汤、咸菜) 식사 세트(밥, 된장국, 야채 절임)
お食事セット(御飯・味噌汁・お新香)

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。

料逸
理品

"Specialty Dishes"

まい泉ならではの逸品料理



MAI泉 名産

マイセン 나다이

まい泉 名代

❖ Maisen Specialty |

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.
『トンカツまい泉』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。

Fillet Pork Cutlet Sandwich

(3切) 560yen

菲力猪排三明治

(3 portions) (3 個) (3개)

안심 돈까스 샌드위치

ヒレかつサンド

(6切) 1,050yen

(6 portions) (6 個) (6개)



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 돈까스의 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

880yen

蟹肉黄瓜沙拉

(ハーフサイズ) 500yen

게와 오이의 샐러드

(Half-size) (半份) (절반 사이즈)



Potato Salad

土豆沙拉 감자 샐러드

ポテトサラダ

500yen

360yen

(ハーフサイズ) (Half-size) (半份) (절반 사이즈)

❖ Desserts | 甜品
디저트
甘味



Sherbet

380yen

雪葩 셔벗 シャーベット

(小) 220yen

(Small) (小) (소)

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。



Beer

The Premium Malt's (Draft)

THE PREMIUM MALT'S(生)
더 프리미엄 몰츠[생맥주]
ザ・プレミアム・モルツ [生]

啤酒 맥주 ビール

(中) 680yen
(Medium) (中) (중)

(小) 460yen
(Small) (小) (소)

The Premium Malt's (Medium Bottle)

THE PREMIUM MALT'S(中瓶)
더 프리미엄 몰츠[중 병]
ザ・プレミアム・モルツ [中瓶]

700yen

All-Free(beer taste beverage)

ALL FREE(啤酒口味的饮料)
올프리(당, 칼로리 오프)(맥주맛 음료)
オールフリー(ビールテイスト飲料)

500yen

Shochu Highballs, Tea Cocktails

Lemon Shochu Highball

柠檬鸡尾酒 레몬 사워 レモンサワー

500yen

酸味鸡尾酒 / 用茶兑
사워/녹차 소주
サワー／お茶割り

Black Oolong Tea Shochu Highball

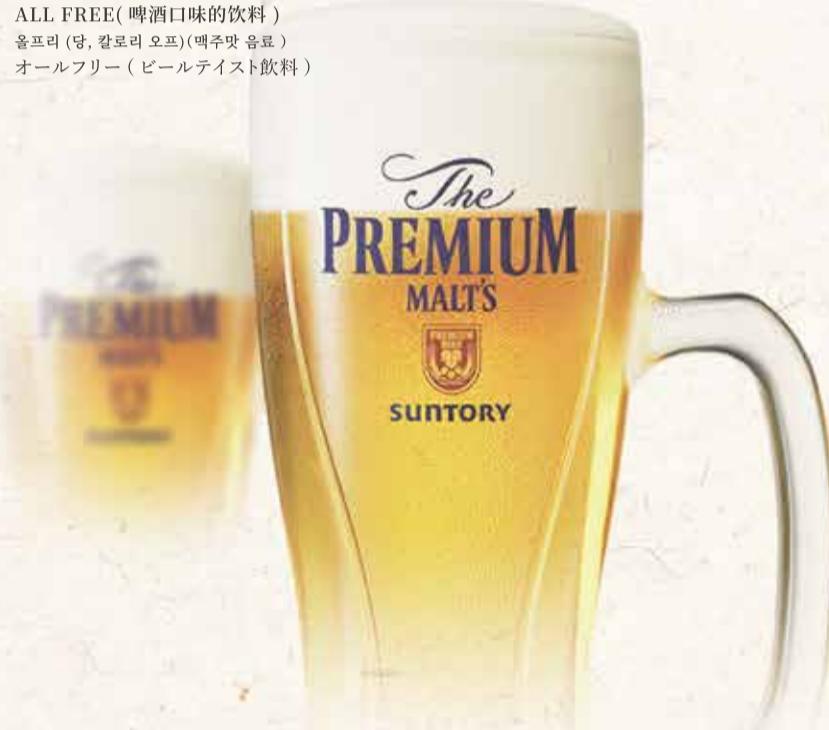
黑乌龙茶兑烧酒 흑우롱 하이 黒ウーロンハイ

560yen

Oolong Tea Shochu Highball

乌龙茶兑烧酒 우롱 하이 ウーロンハイ

500yen



Whisky Highballs

Highball(高球鸡尾酒) 하이볼 ハイボール

Kaku Whisky Highball

角 Highball 가쿠 하이볼 角ハイボール

500yen



Fruit Liqueurs

果酒 과일주 果実酒

(On the rocks/with water/with soda/with hot water) 【加冰 / 换水 / 换苏打水 / 换热水】
〔얼음/물/소다/뜨거운 물〕 [ロック / 水割り / ソーダ割り / お湯割り]

Plum liqueur (Cask-matured Yamazaki plum liqueur blend)

500yen

梅酒 檸檬(混合山崎樽醸梅酒) 매실주 오크통 숙성(야마자키 오크통 매실주 블렌드)
梅酒 檸檬(山崎樽梅酒ブレンド)

Whisky

威士忌 위스キー ウイスキー

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

Kaku

500yen

角 가쿠 角

Copyright © 2023. All rights reserved. This document is the sole property of the company and is intended for internal use only.



Wine

葡萄酒 와인 ワイン

House Wine White (Semi-Dry)/Red (Light)

House Wine(招牌葡萄酒)白(略辣口)/ 红(清口)
하우스 와인 화이트(약간 짭은 맛)/레드(라이트바디)
ハウスワイン 赤 [ライト] / 白 [やや辛口]

(グラス) 520yen
Glass 玻璃杯 글라스



Authentic Shochu

正宗焼酒 본격 소주 本格焼酎

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

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

Osumi[barley]

大隅[麦烧酒] 오스미[보리] 大隅[麦]

(グラス) 500yen
Glass 玻璃杯 글라스

Kuromaru (Sweet Potato)

黑丸(薯烧酒) 구로마루(고구마) 黑丸(黑)[芋]

(グラス) 500yen
Glass 玻璃杯 글라스

with Black Oolong Tea 110yen
搀黑乌龙茶 烹烏龍茶 黒ウーロン茶割り

with Lemon (1/8) 110yen
柠檬(1/8) 레몬(1/8) レモン (1/8ヶ)

with Oolong Tea 60yen
搀乌龙茶 우롱차 ウーロン茶割り

with soda 110yen
搀苏打水 소다 ソーダ割り

Japanese Sake

日本酒 일본 청주 日本酒

Masumi Pure Brew Room Temperature/Warmed Sake (一合) 580yen
真澄 本酿造 常温 / 烫酒 마스미 혼조조 상온/데운 술 真澄 本酿造 [常温 / 烟酒]
1 cup (180 ml)

Masumi Karakuchi Gold Cold Sake (300ml 병) 1,100yen
真澄 辣口 Gold 冷酒 마스미 드라이한 맛 골드 차가운 술
真澄 辛口ゴールド [冷酒]

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 ビールテイスト飲料

All-Free

ALL FREE 올프리 (당, 칼로리 오프) オールフリー

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※
カロリーゼロ※

Sugar free※
无糖※
당질 제로※
糖質ゼロ※

※According to Nutrition
Labeling Standards
※以营养标签为准
※영양표시 기준에 따른다
※栄養表示基準による

500yen

Soft Drinks

软饮料 소프트 드링크 ソフトドリンク

Black Oolong Tea
黑乌龙茶 烹烏龍茶 黑烏龍茶

480yen

Orange Juice
橙汁 오렌지 주스 オレンジジュース

380yen

Oolong Tea
乌龙茶 우룡차 烹龍茶

380yen

Apple Juice
苹果汁 사과 주스 りんごジュース

380yen

Ginger Ale
姜味汽水 진자에일 ジンジャーエール

380yen

Iced Coffee
冰咖啡 아이스 커피 アイスコーヒー

380yen

Pepsi Cola
百事可乐 팝시콜라 ペプシコーラ

380yen

