

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。





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 ミニロースかつ膳 80g 1,750円

黒豚ミニロースかつ、御飯、味噌汁、お新香

単品	黒豚 ミニロースかつ	1,380円
----	------------	--------

[特定原材料：小麦・卵]

## 黒豚 ミニヒレかつ膳 70g 1,750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	1,380円
----	-----------	--------

[特定原材料：小麦・卵]



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。



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 1,530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	1,300円
----	-----------	--------

[特定原材料：小麦・卵]



茶美豚 ヒレかつ膳

## 茶美豚 ヒレかつ膳 100g 1,530円

茶美豚ロースかつ、御飯、味噌汁、お新香

単品	茶美豚 ヒレかつ	1,300円
----	----------	--------

[特定原材料：小麦・卵]



茶美豚 かつ丼

## 茶美豚 かつ丼

ロース 130g 1,530円

ヒレ 100g 1,530円

茶美豚かつ丼、キャベツ、味噌汁、お新香

[特定原材料：小麦・卵]

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。

# 御膳



## 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、葉味

[特定原材料：小麦・卵]

ロース 130g 1,730円

ヒレ 100g 1,730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 1,350円

ヒレ 70g 1,350円



茶美豚 ロースかつカレー

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。



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

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

[特定原材料：小麦・卵・乳・エビ]

1,600円



## お好み丼

お好み丼(ヒレひとくちかつ、エビフライ、

エビクリームコロッケ)、キャベツ、味噌汁、お新香

[特定原材料：小麦・卵・乳・エビ]

1,280円



## 海老丼

1,350円

海老丼、キャベツ、味噌汁、お新香

[特定原材料：小麦・卵・エビ]

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。



まい泉ならではの逸品料理

## 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

850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、卵焼き、御飯、オレンジドリンクもしくはりんごドリンク  
[特定原材料：小麦・卵・乳・エビ]

## まい泉 名代



ヒレかつサンドセット(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。

### ヒレかつサンドセット

(3切) 900円

ヒレかつサンド、キャベツ、ソフトドリンク  
[特定原材料：小麦・卵・乳]

(6切) 1,300円

## 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・乳]

エビフライ ..... (1本) 390円

[特定原材料：小麦・卵・エビ]

エビクリームコロッケ ..... (1ヶ) 270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) ..... 600円

[特定原材料：小麦]

## 甘味



### バニラアイス

380円

[特定原材料：卵・乳]

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。



## ビール

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

※[ロック／水割り／お湯割り]も承ります。

角ハイボール 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

ウーロン茶割り 60円

## 日本酒

真澄 本醸造 (一合) 580円

## ソフトドリンク

烏龍茶 ..... 380円 りんごドリンク ..... 380円

ペプシコーラ ..... 380円 アイスコーヒー ..... 380円

オレンジドリンク ..... 380円



