

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

Tonkatsu 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。



## Characteristics 特徴

1. Fat-rich meat with the finest sweetness
2. Fine meat texture
3. Tenderness that melts in your mouth
4. Deep, delicious taste

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



## Classic Flavor 昔懐かしの味

The Middle White Yorkshire is a medium-sized white swine originally from the United Kingdom. Until the late 1950s/early 1960s this breed accounted for about 95% of the swine in Japan and was a delicious type of pork close to the Japanese people's hearts.

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。



## Internationally Rare Varieties 世界的に希少な品種

A group of pig farmers decided to bring back this old-fashioned delicious pork, and revived the breed, whose number had dwindled almost to the point of extinction. With the Chiba Middle White Yorkshire breed, every animal comes with a pure-breed pork certificate. This is a legendary swine of extreme rarity.

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。



## Raised with Painstaking Care 手間ひまかけて生産

Compared with today's mainstream breeds, the numbers produced are small, and it takes time to raise each animal. These swine have a delicate character, and thus are raised with close attention and painstaking care.

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。



## Only the Finest Feed こだわりの飼料

These swine are raised on feed blended with sweet potatoes, and feed blended with the bread heels left over from Maisen fillet cutlet sandwiches. The wheat in the bread heels and starch in the sweet potatoes are fully absorbed into the meat, and have the effect of enhancing the delicious flavor and sweetness.

" 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、肉に十分に吸収され、旨みと甘みを増す効果を発揮します。





『甘い誘惑』特ロースかつ膳

- ① “Amai-Yuwaku” Special Loin Pork Cutlet Set **130g** 4,100yen  
 “甜蜜诱惑”特级里脊猪排套餐  
 『아마이 유와쿠』특상 등심 돈까스 정식 『甘い誘惑』特ロースかつ膳  
 Limited to 5 meals per day 1天限定为5餐 1일5식 한정 1日5食限定



『甘い誘惑』ヒレかつ膳

- ② “Amai-Yuwaku” Fillet Pork Cutlet Set **100g** 4,200yen  
 “甜蜜诱惑”菲力猪排套餐  
 『아마이 유와쿠』안심 돈까스 정식  
 Limited to 2 meals per day (on weekends and holidays only)  
 1天限定为2餐(限定为周六、周日、节日) 1일 2식 한정(토,일,국경일 한정) 土日祝 1日2食限定  
 『甘い誘惑』ヒレかつ膳

- ③ “Amai-Yuwaku” Loin Pork Cutlet Set **100g** 3,400yen  
 “甜蜜诱惑”里脊猪排套餐  
 『아마이 유와쿠』등심 돈까스 정식 『甘い誘惑』로ースかつ膳  
 Limited to 10 meals per day 1天限定为10餐 1일 10식 한정 1日10食限定



『甘い誘惑』生姜焼き膳

- ④ “Amai-Yuwaku” Ginger Stir-Fry Pork Set 2,100yen  
 “甜蜜诱惑”生姜烧套餐  
 『아마이 유와쿠』생강맛 구이 정식 『甘い誘惑』生姜焼き膳  
 Limited to 20 meals per day 1天限定为20餐 1일 20식 한정 1日20食限定

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。係までお申しつください。

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。





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。肉繊維の細かさど、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. 脂肪は口の中でま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を食わせて育成しています。





黒豚 ロースかつ膳

⑤ Kurobuta Loin Pork Cutlet Set **130g** 3,880yen

黒猪里脊猪排套餐 흑돼지 등심 돈가스 정식  
黒豚 ロースかつ膳

Single Order Kurobuta Loin Pork Cutlet 单点 黒猪里脊猪排 단품 흑돼지 등심 돈가스

⑥ 单品 黒豚 ロースかつ 3,400yen



黒豚 ヒレかつ膳

⑦ Kurobuta Fillet Pork Cutlet Set **130g** 3,880yen

黒猪菲力猪排套餐 흑돼지 안심 돈가스 정식  
黒豚 ヒ레かつ膳

Single Order Kurobuta Fillet Pork Cutlet 单点 黒猪菲力猪排 단품 흑돼지 안심 돈가스

⑧ 单品 黒豚 ヒ레かつ 3,400yen



黒豚 かつ重

Kurobuta Pork Cutlet on Rice

黒猪猪排盖饭  
흑돼지 돈가스 덮밥  
黒豚 かつ重

⑨ 로ース **80g** 2,080yen  
Loin 里脊 등심

⑩ 히레 **70g** 2,080yen  
Fillet 菲力 안심



黒豚 かつ煮膳

Kurobuta Pork Cutlet Simmered in Egg and Soy Sauce Set

黒猪 鸡蛋盖浇猪排套餐  
흑돼지 돈가스조림 정식  
黒豚 かつ煮膳

⑪ 로ース **80g** 2,080yen  
Loin 里脊 등심

⑫ 히레 **70g** 2,080yen  
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 160 yen (incl. tax). 含税160日元, 即可将味噌汤升级至猪肉酱汁。  
 부가세 포함 160엔으로 된장국을 돼지고기국으로 변경하실 수 있습니다. 税込160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.  
 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。



## 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。





茶美豚 ロースかつ膳

⑬ Chamiton Loin Pork Cutlet Set 130g 1,980yen

茶美猪里脊猪排套餐 차미톤 등심 돈까스 정식  
茶美豚 로ースかつ膳

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

⑭	单品	茶美豚 로ースかつ	1,530yen
---	----	-----------	----------



茶美豚 ヒレかつ膳

⑮ Chamiton Fillet Pork Cutlet Set 100g 1,980yen

茶美猪菲力猪排套餐 차미톤 안심 돈까스 정식  
茶美豚 히레かつ膳

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

⑯	单品	茶美豚 히레かつ	1,530yen
---	----	----------	----------



Chamiton Pork Cutlet Curry

茶美猪猪排咖喱

차미톤 돈까스 카레

茶美豚 かつカレー

⑰ 로ース 80g 1,800yen  
Loin 里脊 등심

⑱ 히레 70g 1,800yen  
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 160 yen (incl. tax). 含税160日元, 即可将味噌汤升级至猪肉酱汤。  
부가세 포함 160엔으로 된장국을 돼지고기국으로 변경하실 수 있습니다. 税込160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.

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。

"Maisen Irodori" Every "set" menu comes with rice and miso soup



⑱

Grand Mix Set

2,200yen

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

おこのみ膳

Deep-fried tiger prawn Set

炸对虾套餐

보리새우 튀김 정식

車海老フライ膳

Deep-fried tiger prawn, rice, miso soup, pickles, tartar sauce

对虾、米饭、味噌汤、咸菜、塔塔酱

보리새우 튀김, 밥, 된장국, 야채 절임, 타르타르소스

車海老フライ、御飯、味噌汁、お新香、タルタルソース

⑳ (3本) 2,250yen

(3 pieces) (3只) (3개)

㉑ (2本) 1,780yen

(2 pieces) (2只) (2개)



車海老フライ膳



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。

You can change from miso soup to pork miso soup for 160 yen (incl. tax). 含税160日元, 即可将味噌汤升级至猪肉酱汤。  
부가세 포함 160엔으로 된장국을 돼지고기국으로 변경하실 수 있습니다. 税込160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.

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。







"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。



青山彩花弁当

②②

Aoyama Saika Variety Bento Box

2,800yen

青山彩花弁当

아오야마 아야카 도시락

青山彩花弁当

Deep-fried items (fillet pork cutlet), Kyoto-style grilled sablefish, two types of sashimi, side dish, rice, miso soup, pickles

油炸食品(菲力猪排)、银鳕鱼西京烧、生鱼片两种、小菜、米饭、味噌汤、极品咸菜  
튀김(안심 돈까스), 은대구 된장맛 구이, 생선회 2종, 밑반찬, 밥, 된장국, 고급 아재절임  
揚物(ヒレかつ)、銀だら西京焼き、刺身2種、小鉢、御飯、味噌汁、お新香



若葉膳

②③

Nigiri Sushi and Chilled Thin Soba Noodles with Dipping Sauce  
Wakaba-Zen Set

3,000yen

握寿司和小笼屋荞麦面

若葉套餐

초밥과 모리소바  
와카바 정식

握り寿司ともりそば  
若葉膳

Deep-fried item (fillet pork cutlet), nigiri sushi (five pieces and handrolls), chilled thin soba noodles with dipping sauce, side dish

油炸食品(菲力猪排)、握寿司(5个与卷物)、小笼屋荞麦面、小菜  
튀김(안심 돈까스), 초밥(5개와 김밥), 모리소바, 밑반찬  
揚物(ヒレかつ)、握り寿司(5貫と巻物)、もりそば、小鉢

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。

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。



"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



ヒレかつサンド(3切)

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 절묘하게 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 ②4 (3切) 600yen  
(3 portions) (3块) (3个)

菲力猪排三明治

안심 돈까스 샌드위치

ヒレかつサンド

②5 (6切) 1,200yen  
(6 portions) (6块) (6个)



## For Children

儿童 어린이 お子様



お子様ランチ

②6

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歳以下のお子様に限らせていただきます。

Children's Lunch 1,080yen

儿童午餐

어린이용 런치

お子様ランチ

Fillet pork cutlet sandwich, deep-fried tiger prawn, cream prawn croquette, deep-fried chicken, potato wedges, small hamburger steak, potato salad, candy, jelly, juice

菲力猪排三明治、炸对虾、炸奶油虾饼、炸鸡块、炸薯条、迷你汉堡包肉饼、土豆沙拉、糖果、果冻、果汁  
안심 돈까스 샌드위치, 브리세우 튀김, 새우 크림 크로켓, 닭 튀김, 감자 튀김, 미니 햄버그 스테이크, 감자 샐러드, 사탕, 젤리, 주스  
ヒレかつサンド、車海老フライ、エビクリームコロケ、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

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。



# 逸品料理

まい泉ならではの逸品料理。

## "Specialty Dishes"



### "Kurobuta"

黒猪  
黒돼지

#### Minced Meat Cutlet

炸肉餅  
멘치까스  
メンチかつ

㉗ (1ヶ) 440yen  
(1 piece) (1个) (1개)

Cheese-Stuffed  
加芝士 치즈 첨가 치즈入り

㉘ (1ヶ) 460yen  
(1 piece) (1个) (1개)



※写真はチーズ入りです。



#### ㉙ Kurobuta Pork Sausages (with Potato Fries)

黒猪香肠(带炸薯条) 흑돼지 소시지 (감자 튀김 포함)  
黒豚ウィンナー (ポテトフライ付) 700yen



#### ㉚ Deep-Fried Chicken (with Potato Fries)

炸鸡块(带炸薯条) 닭튀김 (감자 튀김 포함)  
とりのから揚げ (ポテトフライ付) 700yen

### Add single deep-fried items 油炸类 单点追加 튀김 단품 추가 프라이单品追加

㉛ Kurobuta Bite-sized Fillet Pork Cutlet ..... (1ヶ) 420yen  
小份黒猪菲力猪排 흑돼지 안심 한입 크기 돈까스 黒豚ヒレひとくちかつ (1 piece) (1个) (1개)

㉜ Deep-fried prawn ..... (1ヶ) 600yen  
炸虾 새우 튀김 車海老フライ (1 piece) (1只) (1개)

㉝ Cream Prawn Croquette ..... (1ヶ) 410yen  
炸奶油虾餅 새우 크림 크로켓 에픽리움크로quette (1 piece) (1个) (1개)

㉞ Kurobuta Pork Miso Soup ..... 450yen  
黒猪猪肉酱汤 흑돼지고기 국 黒豚とん汁

㉟ Meal Set (rice, miso soup, pickled vegetables) ..... 650yen  
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)



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

蟹肉黄瓜沙拉  
게와 오이의 샐러드  
카니트 호박의サラダ

㉟ 900yen

(Half-size) 540yen  
㊿ (Half-size) (半份)(절반 사이즈)



#### Potato Salad

土豆沙拉  
감자 샐러드  
포테토살라다

㊿ 520yen

(Half-size) 390yen  
㊿ (Half-size) (半份)(절반 사이즈)



# "Maisen Delicacy Course"



5,800円コース

Photo shown is of two-person serving.  
图片为二人份分量。 사진은 2인분입니다. ※写真は二人前となります。

requires reservation 需预约 예약제 要予約

## ④ Kaiseki Course 会席套餐 회석코스 会席コース

Per person  
【1人份】 【1인분】 5,800yen

- Small Appetizer 开胃菜 先付 小前菜 小前菜 요리
- Appetizer 前菜 前菜 요리 前菜 요리
- Soup dish 汤品 汤品 요리 국물 요리 汤品 요리
- Sashimi 生鱼片 生鱼片 요리 생선회 요리 生鱼片 요리
- Simmered Dish 煮菜 煮菜 요리 조림 요리 煮菜 요리
- Deep-Fried Items 油炸食品 油炸食品 요리 튀김 요리 油炸食品 요리
- Appetizer 凉菜 凉菜 요리 무친 요리 凉菜 요리
- Meal 主食 主食 요리 식사 세트 요리 主食 요리
- Fruit 水果 水果 요리 과일 요리 水果 요리

Courses for 4,150 yen, 8,000 yen, and other prices are also available.  
还设有4,150日元、8,000日元~的套餐。 4,150엔, 8,000엔~의 코스도 있습니다.  
4,150円、8,000円~のコースもございます。

**Group bookings available.**  
承接宴会预约。 연회 예약도 받습니다. ご宴会ご予約承ります。

\*Minimum two days notice required. Bookings for two or more people.  
 \*Menu items may vary depending on the season. Please inquire for more details.  
 \*All prices displayed are inclusive of tax.  
 ※需至少提前两天预约。 ※接受2人以上的预约。 ※或因季节而内容有所差异。 详情请咨询负责人员。 ※标价为税后价格。  
 ※2일 전까지 예약해 주십시오. ※2명 이상부터 예약 가능합니다.  
 ※계절에 따라 내용이 바뀔 수도 있습니다. 자세한 내용은 종업원에게 문의해 주십시오. ※표시 가격은 모두 부가세가 포함된 가격입니다.  
 ※2日前までのご予約となります。 ※2名様以上からのご予約となります。  
 ※季節により内容が異なる場合がございます。 詳しくは係にお申し付けください。 ※表示価格は全て税込み価格です。





# "Maisen Delicacy Course"



豚しゃぶコース

※写真は二人前となります。

requires reservation 需预约 예약제 要予約

Photo shown is of two-person serving. 图片为二人份分量。 사진은 2인분입니다. ※写真は二人前となります。

## ④ Pork Shabu-Shabu Course 猪肉涮涮锅套餐 돼지고기 샤브샤브 코스 豚しゃぶコース

Per person [1인분] 4,700yen

- Pork Shabu-shabu Set  
猪肉涮涮锅套餐 돼지고기 샤브샤브 세트  
豚しゃぶセット
- Starter  
前菜 전채요리  
前菜
- Sushi  
寿司 초밥  
寿司
- Deep-fried Assortment  
什锦炸菜 모듬 튀김  
揚げ物盛り合せ

Group bookings available.  
承接宴会预约。 연회 예약도 받습니다. ご宴会ご予約承ります。

\*Minimum two days notice required. Bookings for two or more people.  
 \*Menu items may vary depending on the season. Please inquire for more details.  
 \*All prices displayed are inclusive of tax.  
 ※需至少提前两天预约。※接受2人以上的预约。※或因季节而内容有所差异。详情请咨询负责人员。※标价为税后价格。  
 ※2일 전까지 예약해 주십시오. ※2명 이상부터 예약 가능합니다.  
 ※계절에 따라 내용이 바뀔 수도 있습니다. 자세한 내용은 종업원에게 문의해 주십시오. ※표시 가격은 모두 부가세가 포함된 가격입니다.  
 ※2日前までのご予約となります。※2名様以上からのご予約となります。  
 ※季節により内容が異なる場合がございます。詳しくは係にお申し付けください。※表示価格は全て税込み価格です。

お飲物  
"Beverages"

Beer

啤酒 맥주ビール

The Premium Malt's (Draft)

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

(中) 700yen  
(Medium) (中) (중)

(小) 490yen  
(Small) (小) (소)

The Premium Malt's (Medium Bottle)

THE PREMIUM MALT'S(中瓶)  
더프리미엄몰츠[중병]  
ザ・プレミアム・モルツ [中瓶]

730yen

All-Free(beer taste beverage)

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

520yen



Shochu Highballs,  
Tea Cocktails

酸味鸡尾酒/用茶兑  
사워/녹차 소주  
사워/お茶割り

Lemon Shochu Highball

柠檬鸡尾酒 레몬 사워 레몬사워

540yen

Black Oolong Tea Shochu Highball

黑乌龙茶兑烧酒 흑우롱 하이 黒ウーロンハイ

580yen

Oolong Tea Shochu Highball

乌龙茶兑烧酒 우롱 하이 우ー론하이

540yen

Whisky Highballs

Highball(高球鸡尾酒) 하이볼 하이볼

GIN & SODA

金酒苏打水 진 소다 진소다

Kaku Whisky Highball

角Highball 가쿠 하이볼  
角하이볼

580yen

SUI GIN & SODA

翠金酒苏打水 스이 진 소다  
翠진소다

550yen



Fruit Liqueurs

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

果酒 과일주 果实酒

【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)

580yen

梅酒 樽酿(混合山崎樽酿梅酒)

매실주 오크통 숙성(야마자키 오크통 매실주 블렌드)

梅酒 樽仕上げ(山崎樽梅酒ブレンド)

Whisky

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

威士忌 위스키 위스키

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

Kaku

角 가쿠 角

580yen



# お飲物 "Beverages"

## Wine

葡萄酒 와인 와인

House Wine White (Semi-Dry)/Red (Light) (グラス) 580yen  
House Wine (招牌葡萄酒) 白(略辣口)/红(清口)  
하우스 와인 화이트(약간 짙은 맛)/레드(라이트바디)  
하우스 와인 赤 [ライト] / 白 [やや辛口]



瓶装葡萄酒 보틀 와인 بوت르 와인 [赤・白]

## Bottled Wine

### Red Wine

<红葡萄酒> <레드 와인> <赤ワイン>

Red Bridge Shiraz (Medium/Australia) 3,500yen  
RED BRIDGE SHIRAZ VIOGNIER [中等型/澳大利亚]  
레드브리지 시라즈 [미디엄/오스트레일리아] 레드브리지 시라즈 [미디엄 / 오스트라리아]

Los Vascos Cabernet Sauvignon (Medium/Chile) 4,000yen  
LOS VASCOS CABERNET SAUVIGNON [中等型/智利]  
로스 바스코스 까베르네 쇼비농 [미디엄/칠레] 로스 바스코스 카벨네소-비니온 [미디엄 / 칠리]

Carnivor Zinfandel (Full-bodied/America) 5,000yen  
Carnivor Zinfandel [饱满型/美国]  
카니버 진판델 [풀보디/미국] 카니버-조 지نف안델 [풀보디 / 아메리카]

### White Wine

<白葡萄酒> <화이트 와인> <白ワイン>

Red Bridge Chardonnay (Dry/Australia) 3,500yen  
RED BRIDGE CHARDONNAY [干型/澳大利亚]  
레드브리지 샤르도네 [드라이/오스트레일리아] 레드브리지 샤르도네 [辛口 / 오스트라리아]

Los Vascos Sauvignon Blanc (Dry/Chile) 4,000yen  
LOS VASCOS SAUVIGNON BLANC [干型/智利]  
로스 바스코스 쇼비농 블랑 [드라이/칠레] 로스 바스코스 소-비니온블랑 [辛口 / 칠리]

Yalumba Y Series Viognier (Dry/Australia) 5,000yen  
Yalumba The Y Series Viognier [干型/澳大利亚]  
얄롬바 Y시리즈 비오니에 [드라이/오스트레일리아] 얄롬바 와이 시리즈 비오니에 [辛口 / 오스트라리아]

## Authentic Shochu

正宗烧酒 본격 소주 本格焼酎

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

Osumi [barley] (グラス) 540yen (ボトル) 3,500yen  
大隅 [麦烧酒] 오스미 [보리] 大隅 [麦] Glass 玻璃杯 글라스 Bottle 瓶 병

Kuromaru (Sweet Potato) (グラス) 540yen (ボトル) 3,500yen  
黒丸 [薯烧酒] 쿠로마루 (고구마) 黒丸 [黒] [芋] Glass 玻璃杯 글라스 Bottle 瓶 병

with Black Oolong Tea 130yen with Oolong Tea 80yen  
换黑乌龙茶 흑우롱차 黒ウロン茶割り 换乌龙茶 우롱차 우-론茶割り

## Japanese Sake

日本酒 일본 청주 日本酒

Masumi Pure Brew Room Temperature/Warmed Sake (一合) 680yen  
真澄 本醸造 常温/烫酒 마스미 혼조조 상온/데운 술 真澄 本醸造 [常温 / 燗酒] 1 cup (180 ml)

Masumi Karakuchi Gold Cold Sake (300ml ボトル) 1,200yen  
真澄 辣口Gold 冷酒 마스미 드라이한 맛 골드 차가운 술 300 ml Bottle 300ml 瓶装 300ml 병  
真澄 辛口ゴールド [冷酒]

## Sparkling

<气泡酒> <스파클링> <스파크링>

Freixenet X (Dry/Spain) 3,500yen  
Freixenet X [干型/西班牙]  
프레시넷 엑스 [드라이/스페인] 프레시넷 엑스 [辛口 / 스페인]

## 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 520yen

ALL FREE 올프리 (당, 칼로리 오프) 오-알프리

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 ※ 칼로리-제로 ※	Sugar free ※ 无糖 ※ 당질 제로 ※ 糖質 제로 ※	※ According to Nutrition Labeling Standards ※ 以营养标签为准 ※ 영양표시 기준에 따른다 ※ 栄養表示基準による
--	--	--	---

## Soft Drinks

软饮料 소프트 드링크 소프트ドリンク

Black Oolong Tea 黒乌龙茶 흑우롱차 黒烏龍茶	500yen
Oolong Tea 乌龙茶 우롱차 烏龍茶	400yen
Ginger Ale 姜味汽水 진저에일 쟁저어얼	400yen
Pepsi Cola 百事可乐 펍시콜라 뽕시콜라	400yen
Orange Juice 橙汁 오렌지 주스 오렌지쥬스	400yen
Apple Juice 苹果汁 사과 주스りんご쥬스	400yen
Iced Coffee 冰咖啡 아이스 커피 아이스코ffee	420yen

