



一路以來 始終有您 邁泉豬排衷心感謝

邁泉豬排創始於日本東京青山

青山本店沿用昭和時期所建立的大眾澡堂改建而成

就如以泉水為發想的標誌設計

象徵著湧泉般的淨澈和活躍

融合傳統的手藝與現代的設計

讓現在的您也能品嚐跨越半世紀

「筷子就能夾斷」的軟嫩豬排

• 每人最低消費為 150 元，用餐時間為 90 分鐘
• 本店餐點皆現點現做，如有久候，敬請見諒

• 所有套餐均附有前菜（三明治系列、口袋三明治系列、兒童餐除外）
• 單點品項恕不供應白飯、味噌湯、高麗菜絲

邁泉豬排 青山本店



邁泉青山本店，氣派高挑的「西洋館」，以原有的澡堂改建而成，更保留玄關男女湯入口，天花板的格天井，多使用於寺廟神社，也是昭和時代日本經典建築樣式之一。

在1983年大眾澡堂停業後由邁泉承接，創業者堅持將這棟日本建築的特徵保留下來。在這樣充滿復古色彩的日式空間中享用餐點，留下令人流連忘返的用餐體驗。

關於邁泉豬排

◆ 1965年 於東京千代田區有樂町，成立僅有10坪的邁泉豬排創始店

◆ 1968年 在日本橋三越百貨開設1號小週店同期設立專賣腹內豬排三明治



◆ 1978年 位於東京都涉谷區神宮前的「邁泉青山本店」開幕

◆ 1983年 接收大眾澡堂，改建為邁泉青山本店大廳-西洋館

◆ 1985年 在東急百貨的首間分店誕生

◆ 1995年 為拓展事業多角化，在神奈川縣川崎市成立熟食跟三明治的高津加工廠

◆ 2007年「口袋三明治」誕生



◆ 2008年 Suntory Holdings Limited 事業代理

◆ 2012年 泰國、菲律賓跟台灣陸續展開海外店舖

◆ 2016年 台灣首間「邁泉豬排」誕生



筷子就能夾斷的柔軟豬排

軟嫩的豬排添上如花瓣綻放的麵衣
佐以獨門原創醬汁，持續堅持三味一體的美味



醬汁 ソース

加入蔬果精心調製的豬排醬汁，是創始初期在極小的店舖裡不斷試驗、熬製而成，微酸回甘的口感，成就獨特風味。

麵衣 ころも

百分之百邁泉原創麵包粉，以邁泉專有的配方，烘烤出特定形狀大小的麵包磚，運用獨特的碾碎技術製成獨一無二的麵包粉。

豬肉 豚肉

邁泉嚴選優良豬肉，以軟嫩聞名，秘訣在於每一塊肉必須經由專人手工挑除筋膜、拍打，使肉質達到入口即化的境界。

MAISEN 邁泉

豚肉的堅持

一頭豬僅取百分之十

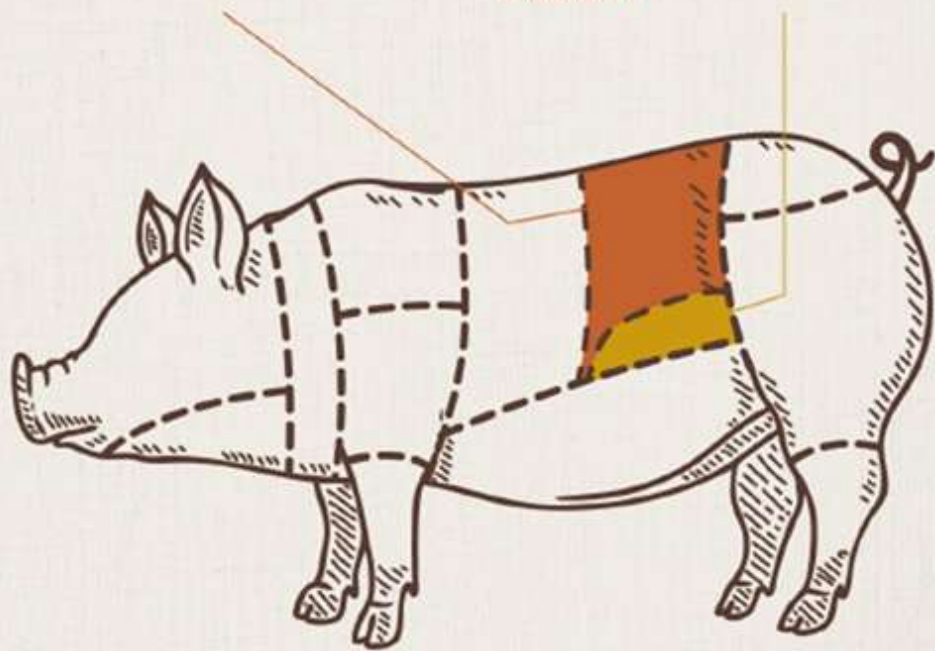


● 里肌肉 9%

紋理細緻柔軟的高級部位。
因油花與肉交錯分佈，非常適合製作炸豬排等料理。

★ 腰內肉 1%

相較里肌肉油花含量少，肉質多汁軟嫩，入口清爽不油膩。
一頭豬腰內肉部位稀少，是最高等級的質感品味。



MAISEN 邁泉豬排全面使用台灣國產豬肉



日本人氣
必點推薦

台灣豬

選用國產優選豬，專人手工製作，
品嚐的到軟嫩口感的人氣首選腰內豬排。



ヒレかつ豚

腰內豬排套餐

Tenderloin Katsu Set

370元

ロースかつ豚

里肌豬排套餐

Loin Katsu Set

360元

2種味わいかつ豚

雙餐豬排套餐

Tenderloin & Loin Katsu Set

390元

雙重享受，一次滿足 **里肌(大)+腰內(小)**

メンチかつ豚

手工豬肉漢堡排套餐

Minced Pork Katsu Set

350元

套餐加購

每份套餐限加購一組

—1口かつ/可樂餅*1—

一口豬排或可樂餅一組 39元

Mini Tenderloin Katsu or Croquette*1

—1口かつ/可樂餅*1+ドリンク—

一口豬排或可樂餅一組+飲品 99元

Mix Tenderloin Katsu or Croquette*1+Drink

—1口かつ/可樂餅*1+ドリンク+デザート—

一口豬排或可樂餅一組+飲品+甜點 139元

Mix Tenderloin Katsu or Croquette*1+Drink+Desert

飲品 可樂 / 雪碧 / 可爾必思 / 柳橙汁 / 冰紅茶 甜點 美糖鬆餅 / 抹茶白玉 / 香草冰淇淋 / 抹茶冰淇淋 / 豆漿奶酥

白飯・味噌湯・高麗菜絲可免費續加 / 所有餐點約收 10% 清潔費 / 菸、酒、甜點依季節更換，以現場實際供應為主。

快樂豬

台灣在地「台全牧場」

產銷履歷

從培育、生產到加工出廠，落實產銷履歷的生長與培育，透過每一階段驗證及登錄，提供安全衛生、品質穩定的美味豬肉。

優生育種

LYD三品種豬，運用優生學概念，培育出高規格的特有品種。

快樂飼養

強調環保生態設計的安全豬場及音樂成長環境，嚴格把關無藥物殘留的自然培育方式，天然、健康、無壓力，讓肉質鮮美、纖維細緻、好滋味。



白飯、味噌湯、高麗菜絲可免費續加 / 所有餐點酌收 10% 清潔費



台灣產ロハス豚「台全牧場」ヒレ/ロース特別膳
快樂豬腰內/里肌豬排特別膳
Choice Tenderloin/Loin Katsu Special Set

80元飲品任選 可樂/雪碧/可爾必思/柳橙汁/冰紅茶

腰內豬排 550元 里肌豬排 500元

前菜、甜點依季節更換，以現場實際供應為主

佐以日式特色小鉢
嚴選當季時令食材
品嚐經典日餐禮貌

套餐加購

每份套餐增加購一組

一口かつ/コロッケ*1

一口豬排 or 可樂餅 一個 39元

Mini Tenderloin Katsu or Croquette*1

一口かつ/コロッケ*1+ドリンク

一口豬排 or 可樂餅 一個+飲品 99元

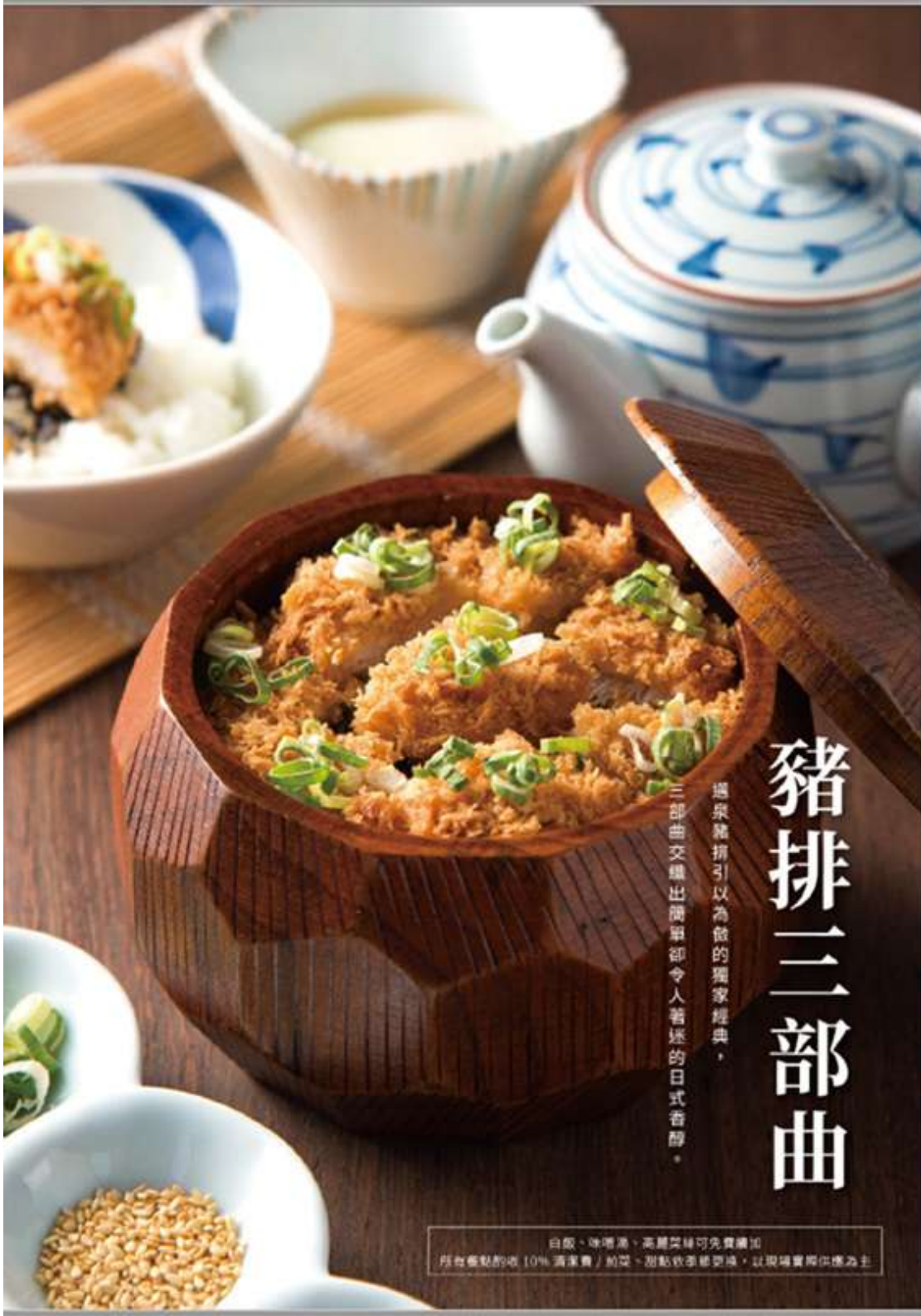
Mini Tenderloin Katsu or Croquette*1+Drink

一口かつ/コロッケ*1+ドリンク+デザート

一口豬排 or 可樂餅 一個+飲品+甜點 139元

Mini Tenderloin Katsu or Croquette*1+Drink+Dessert

飲品 可樂/雪碧/可爾必思/柳橙汁/冰紅茶 甜點 薯餅酥餅/抹茶白玉/香茅冰淇淋/抹茶冰淇淋/豆漿奶露



豬排三部曲

過衆豬排引以為傲的獨家經典，
三部曲交織出簡單卻令人著迷的日式香醇。

白飯、味噌湯、高麗菜絲可免費續加
所有餐點酌收 10% 清潔費 / 煎菜、甜點秋季節更換，以現場實際供應為主



第一部曲

將豬排與飯裝至碗內，細細品嚐它獨特的口味。

Scoop out tonkatsu and rice into a bowl for a simple yet savory dining experience.



第二部曲

您也可以選擇拌入芝麻、蔥花跟芥末醬，更增風味。

You may garnish with sesame, wasabi and green onion for extra flavor on the dish.



第三部曲

將和風高湯倒入豬排與飯內，享受豬排泡飯的風格。

Pour dashi (broth) from the pot on tonkatsu and rice to enjoy the full experience.



かつまぶし期

豬排套餐三部曲 **460元**

Katsumabushi Set

附和風高湯、半熟溫泉蛋、芝麻、蔥花、芥末醬

套餐加購

每份套餐限加購一組

一日かつ/コロッケ*1
一口豬排或可樂餅一組 39元
Mini Tenderloin Katsu or Croquette*1

一日かつ/コロッケ*1+ドリンク
一口豬排或可樂餅一組+飲品 99元
Mini Tenderloin Katsu or Croquette*1+Drink

一日かつ/コロッケ*1+ドリンク+デザート
一口豬排或可樂餅一組+飲品+甜點 139元
Mini Tenderloin Katsu or Croquette*1+Drink+Dessert

飲品 可樂/雪碧/可樂必思/柳橙汁/冰紅茶

甜點 黑糖麻糬/抹茶白玉/香草冰淇淋
抹茶冰淇淋/豆漿奶酪

起司豬排煮

療癒迷人的牽絲，滿足視覺及味覺的雙重享受
鹹香濃郁的起司，覆蓋在多汁酥嫩的豬排。



白飯、味噌湯、高麗菜絲可免費添加
所有餐點酌收10%清潔費/前菜、甜點依季節更換，以現場實際供應為主



チーズヒレかつ煮類/チーズロースかつ煮類
起司腰內/里肌豬排煮 395元
Cheese Tenderloin/Loin Katsu Set

醬燒系列

醬色深邃鹹香回甜誘人
飽滿吸收獨家靈魂醬汁。



ホークチーズハンバーグ類
醬燒起司漢堡排套餐 390元
Teriyaki Cheese Minced Pork Set

とんてき類
醬燒里肌豬排套餐 390元
Teriyaki Loin Set



生姜焼き類
薑汁燒肉套餐 300元
Stir-fried Pork with Ginger Set



套餐加購

每份套餐附加購一組

一口かつ(コロッケ)*1
一口豬排 or 可樂餅 一個 39元
Mini Tenderloin Katsu or Croquette*1

一口かつ(コロッケ)*1+ドリンク
一口豬排 or 可樂餅 一個+飲品 99元
Mini Tenderloin Katsu or Croquette*1+Drink

一口かつ(コロッケ)*1+ドリンク+デザート
一口豬排 or 可樂餅 一個+飲品+甜點 139元
Mini Tenderloin Katsu or Croquette*1+Drink+Dessert

飲品 可樂/雪碧/可樂必思/柳橙汁/冰紅茶 甜點 蛋撻餐餅/抹茶白玉/香椰冰淇淋/抹茶冰淇淋/豆漿奶酥



嚴選雞胸肉佐以日本marukome鹽麴醱製，使肉質軟化，健康美味再升級。



すき焼き類
嚴選豚肉壽喜燒套餐 390元
Sukiyaki Set

附送京蛋、一口豬排
溫泉蛋如當全熟蛋請洽現場人員

套餐加購

每份套餐限加購一組

- 一口豬排或可樂餅一個 39元
Mini Tenderloin Katsu or Croquette*1
- 一口豬排或可樂餅一個+飲品 99元
Mini Tenderloin Katsu or Croquette*1+Drink
- 一口豬排或可樂餅一個+飲品+甜點 139元
Mini Tenderloin Katsu or Croquette*1+Drink+Dessert

飲品 可樂 / 雪碧 / 可樂必思 / 柳橙汁 / 冰紅茶 甜點 蜜糖煎餅 / 抹茶白玉 / 香草冰淇淋 / 抹茶冰淇淋 / 豆漿奶露

白飯、味噌湯、高麗菜絲可免費續加 / 所有餐點約收3%清潔費 / 煎蛋、甜點依季節更換，以現場實際供應為主



塩麹チキンかつ類
鹽麴雞排套餐 340元
Shio Koji Chicken Katsu Set



塩麹チキンかつカレー
鹽麴雞排咖哩飯 350元
Shio Koji Chicken Katsu Curry



塩麹チキンかつ片
鹽麴雞排丼飯 350元
Shio Koji Chicken Katsu Don

鰻之宴

嚴選台灣本地極上鰻魚，採用溫泉職人獨門技法，披上片煎立的黃金炸花，細緻口感酥香爽脆。

A

B

C

●本產品使用厚塊魚肉，食用時請小心魚刺

白飯、味噌湯、季節菜餚可免費續加 / 所有餐點均收10%清潔費 / 菸草、甜點依季節更換，以現場實際供應為準



鰻かつまぶし膳

A 極上炸鰻魚三部曲套餐
Eelimbushi Set

590元 煎和風高湯、平爐鹽焗蛋、芝麻、蔥花、芥末膏



鰻かつ丼

B 極上炸鰻魚丼飯
Fried Eel Don

550元



鰻かつ膳

C 極上炸鰻魚套餐
Fried Eel Set

580元

套餐加購 每份套餐限加購一選

—日かつ(コロッケ)1
—日豬排或可樂餅一煎 39元
Mini Tenderloin Katsu or Croquette*1

—日かつ(コロッケ)1+ドリンク
—日豬排或可樂餅一煎+飲品 99元
Mini Tenderloin Katsu or Croquette*1+Drink

—日かつ(コロッケ)1+ドリンク+デザート
—日豬排或可樂餅一煎+飲品+甜點 139元
Mini Tenderloin Katsu or Croquette*1+Drink+Dessert

飲品 可樂/雪碧/可爾必思/柳橙汁/冰紅茶 甜點 薑蔥煎餅/辣菜白玉/香草冰淇淋/抹茶冰淇淋/豆漿奶酥

海老盛合

鹽烤魚膳

●本產品使用厚塊魚肉，食用時請小心魚刺



エビフライ膳
炸草蝦套餐(3隻) 450元
Fried Prawn Set



ホッケの塩焼き膳
鹽烤花魚膳 450元
Grilled Hokke Set



シーフードミックス膳
海鮮組合套餐 450元
炸蝦、干貝、牡蠣
Fried Mixed Seafood Set



鯖の塩焼き膳
鹽烤鯖魚膳 410元
Grilled Mackerel Set

丼飯系列

主廚特製的炸豬排汁，搭配軟嫩滑溜與洋蔥的鮮甜，包圍在酥香脆口的肉排上，層次豐富，老少咸宜。



白飯、味噌湯、高麗菜絲可免費續加 / 所有餐點約收 10% 清潔費 / 煎菜、甜點依季節更換，以現場實際供應為準。

咖哩系列

飽滿飽光米飯配上滑滑的大人味咖哩，搭配選引以為傲的招牌豬衣，炸出片片筋立如同花瓣的造型，一口接一口，令人欲罷不能。



白飯、味噌湯、高麗菜絲可免費續加 / 所有餐點約收 10% 清潔費 / 煎菜、甜點依季節更換，以現場實際供應為準。



ヒレ/ロースかつカレー
腰內/里肌豬排咖哩飯
Tenderloin/Loin Katsu Curry

腰內豬排 390元

里肌豬排 380元



套餐加購

每份套餐限加購一組

—1杯(コロンナ)*1

—1口豬排 or 可樂餅 一組 39元

Mini Tenderloin Katsu or Croquette*1

—1杯(コロンナ)*1+ドリンク

—1口豬排 or 可樂餅 一組+飲品 99元

Mini Tenderloin Katsu or Croquette*1+Drink

—1杯(コロンナ)*1+ドリンク+デザート

—1口豬排 or 可樂餅 一組+飲品+甜點 139元

Mini Tenderloin Katsu or Croquette*1+Drink+Dessert

飲品 可樂 / 雪碧 / 可樂必思 / 柳橙汁 / 冰紅茶 甜點 高麗菜絲 / 抹茶白玉 / 香草冰淇淋 / 抹茶冰淇淋 / 豆漿奶酥



ヒレ/ロースかつ丼
腰內/里肌豬排丼飯
Tenderloin/Loin Katsu Don

腰內豬排 390元

里肌豬排 380元



套餐加購

每份套餐限加購一組

—1杯(コロンナ)*1

—1口豬排 or 可樂餅 一組 39元

Mini Tenderloin Katsu or Croquette*1

—1杯(コロンナ)*1+ドリンク

—1口豬排 or 可樂餅 一組+飲品 99元

Mini Tenderloin Katsu or Croquette*1+Drink

—1杯(コロンナ)*1+ドリンク+デザート

—1口豬排 or 可樂餅 一組+飲品+甜點 139元

Mini Tenderloin Katsu or Croquette*1+Drink+Dessert

飲品 可樂 / 雪碧 / 可樂必思 / 柳橙汁 / 冰紅茶 甜點 高麗菜絲 / 抹茶白玉 / 香草冰淇淋 / 抹茶冰淇淋 / 豆漿奶酥

三 明 治 套 餐

由日本明治製菓為「10年來暢銷NO.1」的三
明治，即使放冷了也美味，伴手禮首選！

所有餐點約收10%清潔費 / 三明治系列、口撻三明治系列、兒童餐不另加收稅費 / 週一至週五更換，週六、日與假期供應為主



ヒレかつサンド類

🔥 腰內豬排三明治套餐 (6塊) 280元
Tenderloin Katsu Sandwich Set

メンチかつサンド類

漢堡排三明治套餐 (6塊) 260元
Minced Pork Katsu Sandwich Set

ヒレかつポケットサンド類

🔥 腰內豬排口袋三明治套餐 (1個) 260元
Tenderloin Katsu Pocket Sandwich Set



キッズ類

兒童套餐 290元
Malsen Kid's Set

- 一口撻排、炸蝦、蜜糖雞塊、腰內豬排三明治、飯類
- 僅提供 12歲 (含) 以下兒童



店內亦有圖章盒裝三明治可供外帶，歡迎詢問現場人員

雙人組合套餐 | 超值任你選



① 先選套餐A區 >>> ② 再選套餐B區 >>> ③ 選副餐 >>> ④ 選甜點 >>> ⑤ 選飲料

套餐A區	組合價 999元 + 豪華日飯 + 煎魚x2 + 甜點x2 + 飲料x2	組合價 1,299元 + 豪華日飯 + 煎魚x2 + 甜點x2 + 飲料x2	組合價 1,399元 + 豪華日飯 + 煎魚x2 + 甜點x2 + 飲料x2
	 <p>かつまぶし類 豬排套餐三部曲 Katsunabushi Set</p>	 <p>台灣產日之天採「自食牧場」ヒレ特別精選 快樂豬腰內豬排特別膳 Choice Tenderloin Katsu Special Set</p>	 <p>鰻かつ類 極上炸鰻魚套餐 Fried Eel Set</p>

套餐B區 擇1	 <p>ヒレかつ類 腰內豬排膳 Tenderloin Katsu Set</p>	 <p>すき焼き類 鐵板豚肉壽喜燒 Sukiyaki Set</p>	 <p>トンテキ類 醬燒里肌豬排 Terryaki Loin Set</p>	 <p>ホウホウ類 鹽烤花魚膳 Grilled Hobbeo Set</p>	 <p>鯖魚類 鹽烤鯖魚膳 Grilled Mackerel Set</p>
---------	---	---	---	---	---

套餐皆含白飯、味噌湯、高麗菜絲，皆可免費續加

副餐 擇2	 <p>魚汁香茅手打 手工玉子燒 Japanese Chirashi</p>	 <p>エビかつ 炸蝦排 Pepito Katsu</p>	 <p>鶏のから揚げ 唐揚雞 Japanese Fried Chicken</p>	 <p>皮つとろかつ 馬鈴薯可樂餅 Okazu Omogobito</p>	 <p>豆腐料理 彩蔬豆腐沙拉 Tofu Salad</p>
-------	---	--	--	--	---

甜點 擇2	 <p>からびもち 黑糖鬆餅 Waffle Mochi</p>	 <p>豆乳パannaコッタ 豆乳奶霜 Soy Milk Panna Cotta</p>	 <p>抹茶白玉ぜんざい 抹茶白玉 Matcha Tang Yuan</p>	 <p>バニラアイス 香草冰淇淋 Vanilla Ice Cream</p>	 <p>抹茶アイス 抹茶冰淇淋 Matcha Ice Cream</p>
-------	--	---	---	---	---

飲料 擇2	 <p>アイスティー 冰紅茶 Black Tea</p>	 <p>オレンジジュース 柳橙汁 Orange Juice</p>	 <p>コーヒー 可樂 Coffee</p>	 <p>ソフトドリンク 雪碧 Soft Drink</p>	 <p>アイスコーヒー 可爾必思 Coke</p>
-------	---	--	---	--	--

所有餐點約收10%清潔費 / 恕無法與其他折扣優惠併用 / 菜單、圖章盒等節更換，以現場實際供應為主

單點

ヒレかつ 腰内豬排 Tenderloin Katsu	250元	エビかつ 炸蝦排 Prawn Katsu	130元
ローズかつ 里肌豬排 Loin Katsu	240元	牡蠣フライ 炸牡蠣(3顆) Fried Oyster	190元
メンチかつ 手工豬肉漢堡排 Minced Pork Katsu	230元	エビフライ 炸草蝦(3隻) Fried Prawn	300元
鶏のから揚げ 唐揚雞(5顆) Japanese Fried Chicken	160元	ヒレかつポケットサンド 腰内豬排口袋三明治 Tenderloin Katsu Pocket Sandwich	150元
塩麹チキンかつ 鹽麴雞排 Shio Koji Chicken Katsu	220元	エビかつポケットサンド 蝦排口袋三明治 Prawn Katsu Pocket Sandwich	180元
ポテトコロッケ 馬鈴薯可樂餅 Potato Croquette	100元	ヒレかつサンド 腰内豬排三明治(3塊) Tenderloin Katsu Sandwich	90元
鯖の塩焼き 鹽烤鯖魚 Grilled Mackerel	170元	エビかつサンド 蝦排三明治(3塊) Prawn Katsu Sandwich	100元
ホッケの塩焼き 鹽烤花魚 Grilled Hokke	210元	メンチかつサンド 漢堡排三明治(3塊) Minced Pork Katsu Sandwich	80元
出汁巻き玉子 手工玉子燒 Japanese Omelette ・餐點採現點現做，請耐心等待，造成不便，敬請見諒。	170元	豆腐サラダ 彩蔬豆腐沙拉 Tofu Salad	160元
明太子チーズ出汁巻玉子 明太子玉子燒 Mentaiko Japanese Omelette ・餐點採現點現做，請耐心等待，造成不便，敬請見諒。	230元	ちゃんむし 茶碗蒸 Japanese Steamed Egg Custard	90元
		カレーソース 咖哩醬 Curry Sauce	100元

外帶推薦 人氣推薦



甜點 / 飲料

わらびもち 黑糖蕨餅 Warabi Mochi	100元	アイ스티ー 冰紅茶 Black tea	80元
豆乳パンナコック 豆漿奶酪 Soy Milk Panna Cotta	100元	オレンジジュース 柳橙汁 Orange Juice	80元
抹茶白玉ぜんざい 抹茶白玉 Matcha Tang Yuan	100元	コーラ/スプライト 可樂/雪碧 Coke/Sprite	80元
パニラアイス 香草冰淇淋 Vanilla Ice Cream	100元	カルピス 可爾必思 Calupisu	80元
抹茶アイス 抹茶冰淇淋 Matcha Ice Cream	100元	ビール(プレミアムモルツ) 日本啤酒(三得利500ml) Beer (Premium Malt's)	150元

酒類

ハイボール(角) High Ball角瓶(原味) Highball (Kaku)	180元	日本酒(大酌) 日本酒(大酌) Japanese Sake	450元
--	------	-------------------------------------	------

所有餐點酌收 10% 清潔費，以現場實際供應為主

所有餐點酌收 10% 清潔費 / 單點品項不提供白飯、味噌湯、高麗菜條

未滿十八歲禁止飲酒



とんかつ

まい泉



まい泉

とんかつ まい泉のこだわり

本当に美味しいとんかつを召し上がって

頂くためには、

料理に妥協は許されません。

邁泉對料理的自我要求

對品質決不妥協

• 每人最低消費為 150 元，用餐時間為 90 分鐘
• 本店餐點皆現點現做，如有久候，敬請見諒

• 所有套餐均附有前菜（三明治系列、口袋三明治系列、兒童餐除外）
• 單點品項恕不提供白飯、味噌湯、蒸籠菜絲