

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。





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。



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。



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.

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。



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べさせて育成しています。



Meals

套餐 정식 御膳 Every "set" menu comes with rice and miso soup



Kurobuta Loin Pork Cutlet Set
黑猪里脊猪排套餐 흑돼지 등심 돈까스 정식
黑豚 ロースかつ膳

- ① 130g 3,880yen
- ② 80g 2,550yen

| | | |
|----|----------|-----------------|
| 单品 | 黑豚 ロースかつ | ③ 130g 3,400yen |
| | | ④ 80g 2,050yen |

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

黑豚 ロースかつ膳

Kurobuta Fillet Pork Cutlet Set

黑猪菲力猪排套餐 흑돼지 안심 돈까스 정식
黑豚 ヒレかつ膳

- ⑤ 130g 3,880yen
- ⑥ 70g 2,550yen

| | | |
|----|---------|-----------------|
| 单品 | 黑豚 ヒレかつ | ⑦ 130g 3,400yen |
| | | ⑧ 70g 2,050yen |

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



黑豚 ヒ레かつ膳



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油汤。
부가세 포함 160원으로 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。





黒豚 かつ重

Kurobuta Pork Cutlet on Rice
 黒猪猪排盖饭
 흑돼지 돈까스 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 돈까스조림 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



黒豚 生姜焼き膳

⑬ Ginger Stir-Fry Kurobuta Pork Set 1,930yen
 黒猪生姜烧套餐
 흑돼지 생강맛 구이 정식
 黒豚 生姜焼き膳



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。



⑭ Chamiton Loin Pork Cutlet Set 130g 1,980yen
 茶美猪里脊猪排套餐 차미톤 등심 돈가스 정식 茶美豚 로스かつ膳

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

| | | | |
|---|----|----------|----------|
| ⑮ | 单品 | 茶美豚 로스かつ | 1,530yen |
|---|----|----------|----------|

茶美豚 로스かつ膳

⑯ Chamiton Fillet Pork Cutlet Set 100g 1,980yen
 茶美猪菲力猪排套餐 차미톤 안심 돈가스 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 돈가스

| | | | |
|---|----|----------|----------|
| ⑰ | 单品 | 茶美豚 히레かつ | 1,530yen |
|---|----|----------|----------|



茶美豚 히레かつ膳



Additional servings of rice, cabbage, and miso soup are available free of charge. Please ask a staff member.
 米飯、圓白菜和味噌湯可以免費續碗。只要跟服務員說就可以了。 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。





Chamiton Pork Cutlet with Grated Daikon Set

茶美猪萝卜泥猪排套餐 里脊
차미톤 무즙 돈까스 정식 등심
茶美豚 おろしかつ膳 ロース

⑱ 로ース 130g 2,200yen
Loin 里脊 등심

⑲ 히레 100g 2,200yen
Fillet 菲力 안심

茶美豚 おろしロースかつ膳

Chamiton Pork Cutlet Curry

茶美猪猪排咖喱
차미톤 돈까스 카레
茶美豚 かつカレー

⑳ 로ース 80g 1,800yen
Loin 里脊 등심

㉑ 히레 70g 1,800yen
Fillet 菲力 안심



茶美豚 로ースかつカレー

Additional servings of rice, cabbage, and miso soup are available free of charge. Please ask a staff member.

米飯、圓白菜和味噌湯可以免費續碗。只要跟服務員說就可以了。 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 160원으로 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



②② Grand Mix Set 喜好套餐 모듬 정식 おこのみ膳 2,200yen
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 Tiger Prawn Set ②③ (3本) 2,250yen
炸对虾套餐 보리새우 튀김 정식 車海老フライ膳 (3 pieces) (3只) (3개)
Deep-fried tiger prawn, rice, miso soup, pickles, tartar sauce
炸对虾、米饭、味噌汤、咸菜、塔塔酱 보리새우 튀김, 밥, 된장국, 야채 절임, 타르타르소스 ②④ (2本) 1,780yen
车海老フライ、御飯、味噌汁、お新香、タルタルソース (2 pieces) (2只) (2개)

MAI泉 名产 | Maisen Specialty | 마이센 나다이 | まい泉 名代

For Children | 儿童 어린이 | お子様



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.
『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。

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 서비스 품은 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。

Fillet Pork Cutlet Sandwich ②⑤ (3切) 600yen
菲力猪排三明治 안심 돈까스 샌드위치 히레かつサンド (3 portions) (3块) (3개)

Children's Lunch ②⑦ 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 Hamburg 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, 보리새우 튀김, 새우 크림 크로켓, 닭 튀김, 감자 튀김, 미니 햄버거 스테이크, 감자 샐러드, 사탕, 젤리, 주스
히레かつサンド, 車海老フライ, 에비크림코ロッケ, 鶏のから揚げ, ポテトフライ, 미니ハン버거, ポテトサラダ,キャンディ,ゼリー, ジュース



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。係までお申しつてください。

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 160원으로 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。



逸品料理

まい泉ならではの逸品料理

“Specialty Dishes”



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。肉繊維の細かさど、豚肉特有のコクと香りが特徴。

Kurobuta Minced Meat Cutlet ⑳ (1ヶ) 440yen

黒猪炸肉餅
흑돼지 멘치까스
黒豚 メンチかつ

(1 piece) (1个) (1개)

Cheese-Staffed
加芝士 치즈 찜가 치즈入り

㉑ (1ヶ) 460yen



※写真はチーズ入りです。



⑳ Pork Sausages
(with Potato Fries)

猪肉香肠(带炸薯条) pork 소시지 (감자튀김 포함)
보크ソー세지 (ポテトフライ付) 700yen



㉑ Deep-Fried Chicken
(with Potato Fries)

炸鸡块(带炸薯条) 닭튀김 (감자튀김 포함)
토리의から揚げ (ポテトフライ付) 700yen

Deep fried and side dishes | 油炸类·单品 튀김·단품 프라이·一品

⑳ Bite-Size Fillet Pork Cutlet (1ヶ) 310yen
小份菲力猪排 안심 한입 크기 돈까스 히레ひとくちかつ

㉑ Deep-fried tiger prawn (1本) 600yen
炸对虾 보리새우 튀김 車海老フライ

㉒ Deep-fried prawn (1本) 420yen
炸虾 새우 튀김 海老フライ

㉓ Cream Prawn Croquette (1ヶ) 410yen
炸奶油虾饼 새우 크림 크로켓 에빅리움크로quette

㉔ Deep-Fried Skewer with Cheese (2本) 350yen
下酒菜芝士串 안주 치즈 꼬치 おつまみチーズ串

㉕ 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 ⑳ 900yen
カニと胡瓜のサラダ ㉑ (ハーフサイズ) 540yen
(Half-size) (半份) (절반 사이즈)



Potato Salad
土豆沙拉 감자 샐러드
포테토살라다

㉒ 520yen

㉓ (Half-size) 390yen
(Half-size) (半份) (절반 사이즈)

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(啤酒口味の飲料)
올프리(당, 칼로리 오프)(맥주맛 음료)
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
사위/녹차 소주
사ワー/お茶割り

Lemon Shochu Highball

柠檬鸡尾酒 레몬 사위 레몬사ワー

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 하이보올

GIN & SODA

金酒苏打水 진 소다 진소오다

Kaku Whisky Highball

角Highball 가쿠 하이볼
角하이보올

580yen

SUI GIN & SODA

翠金酒苏打水 스이진 소다
翠진소오다

550yen



Fruit Liqueurs

果酒 과일주 果实酒

(On the rocks/with water/with soda/with hot water) 【加冰/掺水/掺苏打水/掺热水】
[얼음/물/소다/뜨거운 물] [로크/水割り/소다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/掺水/掺热水】 [얼음/물/뜨거운 물] [로크/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) Glass 玻璃杯 글라스
하우스 와인 화이트(약간 짙은 맛)/레드(라이트바디)
하우스 와인 赤 [ライト] / 白 [やや辛口]

Authentic Shochu

正宗烧酒 본격 소주 本格焼酎

(On the rocks/with water/with soda/with hot water) [ロック/水割り/ソーダ割り/お湯割り]

【加冰/換水/換苏打水/換热水】 [얼음/물/소다/뜨거운 물]

Osumi[barley] (グラス) 540yen
大隅[麦烧酒] 오스미[보리] 大隅[麦] Glass 玻璃杯 글라스

Kuromaru (Sweet Potato) (グラス) 540yen
黒丸(薯烧酒) 구로마루(고구마) 黒丸(黒)[芋] Glass 玻璃杯 글라스



| | |
|---|--|
| with Black Oolong Tea 130yen 換黒乌龙茶 흑우롱차 黒ウーロン茶割り | with Oolong Tea 80yen 換乌龙茶 우롱차 우ー론茶割り |
|---|--|

Japanese Sake

日本酒 일본 청주 日本酒

Masumi Pure Brew (一合) 680yen
真澄 本醸造 마스미 혼조조 真澄 本醸造 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 300ml Bottle 300ml 瓶装 300ml 병
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 520yen

ALL FREE 올프리(당, 칼로리 오프) 오어프리

| | | | |
|--|--|---|---|
| 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 |
|--|--|---|---|

Soft Drinks

软饮料 소프트 드링크 소프트ドリンク

Black Oolong Tea 500yen
黒乌龙茶 흑우롱차 黒烏龍茶

Oolong Tea 400yen
乌龙茶 우롱차 烏龍茶

Ginger Ale 400yen
姜味汽水 진저에일 ジンジャーエール

Pepsi Cola 400yen
百事可乐 펄시콜라 पेप्सिकोーラ

Orange Juice 400yen
橙汁 오렌지 주스 오렌지주스

Apple Juice 400yen
苹果汁 사과 주스りんごジュース

Iced Coffee 420yen
冰咖啡 아이스 커피 아이스코ffee

