

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なかで
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 ikishita butaniku wo tsukiyushite
Tanjishita Amaiyuwaku wa junsuishu no Chiba yark 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。



Meals

套餐 정식 御膳



“Amami-Yuwaku” Special Loin Pork Cutlet Set **130g** 3,880yen
 “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

“Amami-Yuwaku” Fillet Pork Cutlet Set **100g** 3,900yen
 “甜蜜诱惑” 菲力猪排套餐 『아마이 유와쿠』 안심 돈까스 정식 『甘い誘惑』ヒレかつ膳
 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

“Amami-Yuwaku” Loin Pork Cutlet Set **100g** 3,100yen
 “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



“Amami-Yuwaku” Leg Rump Cutlet Set **130g** 3,500yen
 “甜蜜诱惑” 猪腿肉猪排套餐
 『아마이 유와쿠』 뒷다리 돈까스 정식 『甘い誘惑』モモかつ膳
 Limited to 5 meals per day 1天限定为5餐 1일5식 한정 1日5食限定

“Amami-Yuwaku” Ginger Stir-Fry Pork Set 1,880yen
 “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, 완장국 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.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

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 单품 흑돼지 등심 돈가스

单品	黒豚 ロースかつ	3,100yen
----	----------	----------



黒豚 ヒレかつ膳

Kurobuta Fillet Pork Cutlet Set

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 单품 흑돼지 안심 돈가스

单品	黒豚 ヒ레かつ	3,100yen
----	---------	----------



黒豚 かつ重

Kurobuta Pork Cutlet on Rice

黒猪猪排盖饭
흑돼지 돈가스 덮밥
黒豚 かつ重

ロース 80g 1,880yen
Loin 里脊 등심

ヒレ 70g 1,880yen
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 돈가스 조림 정식
黒豚 かつ煮膳

ロース 80g 1,880yen
Loin 里脊 등심

ヒレ 70g 1,880yen
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す。係までお申し付けください。

Change from miso soup to pork miso soup for 140 yen (incl. tax). 含稅 140 日元, 即可將味噌湯升級至猪肉醬湯。
부가세 포함 140원으로 된장국을 돼지고기국으로 변경하실 수 있습니다. 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.

表示価格はすべて税込価格です。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。

 Meals | 套餐 정식 御膳



茶美豚 ロースかつ膳

Chamiton Loin Pork Cutlet Set **130g** 1,880yen

茶美猪里脊猪排套餐 차미톤 등심 돈가스 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 돈가스

单品	茶美豚 로ースかつ	1,430yen
----	-----------	----------



茶美豚 ヒレかつ膳

Chamiton Fillet Pork Cutlet Set **100g** 1,880yen

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

单品	茶美豚 히레かつ	1,430yen
----	----------	----------



Chamiton Pork Cutlet Curry

茶美猪猪排咖喱

차미톤 돈가스 카레

茶美豚 かつカレー

로ース **80g** 1,780yen
Loin 里脊 등심

히레 **70g** 1,780yen
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。

Change from miso soup to pork miso soup for 140 yen (incl. tax). 含税 140 日元, 即可将味噌汤升级至猪肉酱汤。
부가세 포함 140원으로 된장국을 돼지고기국으로 변경하실 수 있습니다. 税込 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.

표시 가격은 모두 부가세가 포함된 가격입니다. 정식에는 식사 세트가 포함됩니다.

表示価格はすべて税込価格です。お膳にはお食事セットが付きまます。





"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。



Grand Mix Set

2,100yen

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 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) 2,180yen

(3 pieces) (3只) (3개)

(2本) 1,730yen

(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). 含稅 140 日元, 即可將味噌湯升級至猪肉商汤。
부가세 포함 140원으로 된장국을 돼지고기국으로 변경하실 수 있습니다. 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.

标价為稅后價格。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。



Aoyama Saika Variety Bento Box 2,650yen

青山彩花便当

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

Nigiri Sushi with Noodle Basket and Dipping Soup with Chicken 2,850yen

握寿司和笼屉鸡肉荞麦面

若叶套餐

초밥과 닭고기 장국이 딸린 메밀국수
와카바 정식

握り寿司と鶏せいろ
若菜膳

Deep-fried item (fillet pork cutlet), nigiri sushi (five pieces and handrolls), chilled soba noodles with chicken dipping sauce, side dish
油炸食品(菲力猪排)、握寿司(5个与卷物)、笼屉鸡肉荞麦面、小菜
튀김(안심 돈까스), 초밥(5개와 김밥), 닭고기 장국이 딸린 메밀국수, 밑반찬
揚物(ヒレかつ)、握り寿司(5貫と巻物)、鶏せいろ、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 (3切) **560yen**
菲力猪排三明治 (3 portions) (3块) (3개)
안심 돈까스 샌드위치
ヒレかつサンド (6切) **1,050yen**
(6 portions) (6块) (6개)

For Children | 儿童 어린이 お子様



お子様ランチ

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 서비스 품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 **1,000yen**
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, potato wedges, small hamburger 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、迷你汉堡包肉饼、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、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価格です。

料逸 理品

まい泉ならではの逸品料理。

"Specialty Dishes"



"Kurobuta"
黒猪
 흑돼지

Minced Meat Cutlet

炸肉餅
멘치까스
멘치かつ

(1ヶ) 420yen
(1 piece) (1个) (1개)

Cheese-Stuffed
加芝士 치즈입가 치즈入り

(1ヶ) 440yen
(1 piece) (1个) (1개)



※写真はチーズ入りです。

Add single deep-fried items

油炸类 单点追加 튀김 단품 추가 프라이单品 追加

Kurobuta Bite-sized Fillet Pork Cutlet (1ヶ) 400yen
小份黒猪菲力猪排 (1个) 흑돼지 안심 한입 크기 돈까스 (1 piece) (1个) (1개)
黒豚ヒレひとくちかつ

Deep-fried prawn (1本) 590yen
炸虾 새우튀김 海老フライ (1 piece) (1只) (1개)

Cream Prawn Croquette (1ヶ) 390yen
炸奶油虾饼 새우 크림 크로켓 에비크림코로quette (1 piece) (1个) (1개)

Kurobuta Pork Miso Soup

黒猪猪肉酱油 흑돼지고기 국
黒豚とん汁

420yen

Meal Set (rice, miso soup, pickled vegetables)

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)

600yen

Sherbet

雪葩 셔벗
シャーベット

380yen

(小) 220yen
(Small)
(小) (소)



Kurobuta Pork Sausages (with Potato Fries)

黒猪香肠(带炸薯条) 흑돼지 소시지 (감자 튀김 포함)
黒豚ウインナー (ポテトフライ付)

680yen



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)

680yen



Potato Salad

土豆沙拉 감자 샐러드
ポテトサラダ

500yen

(Half-size) 360yen
(半份)(절반 사이즈)



Salad

沙拉 샐러드 サラダ



カニと胡瓜のサラダ

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
カニと胡瓜のサラダ

880yen

(Half-size) 500yen
(半份)(절반 사이즈)

Sashimi

生鱼片 생선회 요리

Sashimi of the Day

本日的生鱼片
오늘의 생선회 本日の刺身

(3点盛り) 1,000yen
(3 pieces) (3种拼盘)
모듬회 3종

(5点盛り) 2,000yen
(5 pieces) (5种拼盘)
모듬회 5종

Ask a member of staff for more details.
请问工作人员。종업원에게 말씀해주시요.
スタッフまでお尋ねください。



Sushi

寿司 초밥 寿司

Sushi Assortment

2,300yen

寿司拼盘
모듬 초밥
寿司盛り合わせ

握り寿司8貫と玉子焼き

Nigiri Sushi (eight nigiri sushi and rolled omelette)
握寿司8貫与厚蛋烧
초밥 8개와 계란말이





"Maisen Delicacy Course"



5,000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

Kaiseki Course

会席套餐 회식코스 会席코스

Per person 5,500yen
【1人份】 【1인분】

- Small Appetizer 开胃菜 先付 小前菜 前菜 全채요리
- Appetizer 前菜 前菜 全채요리
- Soup dish 汤品 汤品 국물요리 小碗 小碗
- Sashimi 生鱼片 生선회 造里 造里
- Simmered Dish 煮菜 煮物 조림류 煮物
- Deep-Fried Items 油炸食品 揚げ物 튀김요리
- Appetizer 凉菜 凉菜 무친요리 留肴 留肴
- Meal 主食 食事 식사 세트 食事
- Fruit 水果 水果 과일 水菓子 水菓子

Courses for 3,850 yen, 7,700 yen, and other prices are also available.

还设有3,850日元、7,700日元~的套餐。 3,850엔, 7,700엔~의 코스도 있습니다.

3,850円、7,700円~のコースもございます。

Group bookings available.

承接宴会预约。 연회 예약도 받습니다. 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。※标价是税后价格。

※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.

Pork Shabu-Shabu Course

猪肉涮涮锅套餐 돼지고기 샤브샤브 코스 豚しゃぶコース

Per person 4,400yen
[1人份] [1인분]

- 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. 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) 690yen
(Medium) (中) (중)

(小) 480yen
(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]

720yen

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)

500yen



Whisky Highballs

Highball(高球鸡尾酒) 하이볼 하이볼

Kaku Whisky Highball

角 Highball 가쿠 하이볼
角 하이볼

520yen

Jim Beam Highball

占边 Highball 짐빔 하이볼
짐빔하이볼

460yen



Fruit Liqueurs

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

果酒 과일주 果実酒

【加冰 / 掺水 / 掺苏打水 / 掺热水】 [얼음/물/소다/뜨거운 물] [로크/水割り/ソーダ割り/お湯割り]

Plum liqueur (Cask-matured Yamazaki plum liqueur blend)

500yen

梅酒 樽釀(混合山崎樽釀梅酒)
매실주 오크통 숙성(야마자키 오크통 매실주 블렌드)
梅酒 樽仕上げ(山崎樽梅酒ブレンド)

Shochu Highballs,
Tea Cocktails

酸味鸡尾酒 / 用茶兑
샤워/녹차 소주
샤워/お茶割り

Lemon Shochu Highball

柠檬鸡尾酒 레몬 샤워 레몬샤워

520yen

Black Oolong Tea Shochu Highball

黑乌龙茶兑烧酒 흑우롱 하이 黒ウロンハイ

560yen

Oolong Tea Shochu Highball

乌龙茶兑烧酒 우롱 하이 우론하이

520yen

Green Tea Shochu Highball

绿茶兑烧酒 녹차 하이 緑茶하이

520yen

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

520yen

Jim Beam

占边 짐빔 짐빔

460yen

お飲物 "Beverages"

Wine

葡萄酒 와인 와인

House Wine White (Semi-Dry)/Red (Light) (グラス) 550yen
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 [라이트] / 白 [やや辛口] (デキャンタ) 1,480yen
Decanter 玻璃瓶 디켄터



瓶装葡萄酒 보틀 와인 보틀 와인[赤・白]

Bottled Wine

Red Wine

<红葡萄酒> <레드 와인> <赤 와인>

Red Bridge Shiraz (Medium/Australia) 2,800yen
RED BRIDGE SHIRAZ VIOGNIER [中等型 / 澳大利亚]
레드브리지 시라즈[미디어/오스트레일리아] 레드브리지 시라즈[미디어 / 오스트리아]
Los Vascos Cabernet Sauvignon (Medium/Chile) 3,200yen
LOS VASCOS CABERNET SAUVIGNON [中等型 / 智利]
로스 바스코스 카베르네 쇼비뇽[미디어/칠레] 로스 바스코스 카베르네 쇼비뇽[미디어 / 칠리]
Carnivor Zinfandel (Full-bodied/America) 4,800yen
Carnivor Zinfandel [饱满型 / 美国]
카니버 진판델[풀보디/미국] 카니버진 잔판델[풀보디 / 아메리카]

Authentic Shochu

正宗烧酒 본격 소주 本格焼酎

(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]

Osumi [barley] (グラス) 500yen (ボトル) 2,880yen
大隅[麦烧酒] 오스미[보리] 大隅[麦] Glass 玻璃杯 글라스 Bottle 瓶 병
Kuromaru (Sweet Potato) (グラス) 500yen (ボトル) 2,880yen
黒丸[薯烧酒] 구로마루(고구마) 黒丸[黒] [芋] Glass 玻璃杯 글라스 Bottle 瓶 병
Kagura no Mai (Buckwheat) (グラス) 500yen (ボトル) 2,880yen
神乐之舞(荞麦烧酒) 가구라노마이(메밀) 神楽の舞[蕎麦] Glass 玻璃杯 글라스 Bottle 瓶 병
Kyogetsu Green (グラス) 480yen (ボトル) 2,400yen
鏡月 Green 경월 그린 鏡月 그린 Glass 玻璃杯 글라스 Bottle 瓶 병

with Black Oolong Tea 110yen Lemon (1/2) 260yen
換黑乌龙茶 흑우롱차 黑우롱茶割리 柠檬(1/2) 레몬(1/2) 레몬(1/2)
with Oolong Tea 60yen
換乌龙茶 우롱차 우롱茶割리

Japanese Sake

日本酒 일본 청주 日本酒

Masumi Pure Brew Room Temperature/Warmed Sake (一合) 580yen
真澄 本醸造 常温/温酒 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) 1,100yen
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]
Hakkaisan Tokubetsu Honjozo [chilled] 900yen
八海山 特別本醸造 [冷酒] 핫카이사 특별 혼조조[차가운 술]
八海山 特別本醸造 [冷酒]

White Wine

<白葡萄酒> <화이트 와인> <白 와인>

Red Bridge Chardonnay (Dry/Australia) 2,800yen
RED BRIDGE CHARDONNAY [干型 / 澳大利亚]
레드브리지 샤르도네[드라이/오스트레일리아] 레드브리지 샤르도네[辛口 / 오스트리아]
Los Vascos Sauvignon Blanc (Dry/Chile) 3,200yen
LOS VASCOS SAUVIGNON BLANC [干型 / 智利]
로스 바스코스 쇼비뇽 블랑[드라이/칠레] 로스 바스코스 쇼비뇽 블랑 [辛口 / 칠리]
Yalumba Y Series Viognier (Dry/Australia) 4,800yen
Yalumba The Y Series Viognier [干型 / 澳大利亚]
얄롬바 Y시리즈 비오니에[드라이/오스트레일리아] 얄롬바 와이 시리즈 비오니에 [辛口 / 오스트리아]

Sparkling

<气泡酒> <스파클링> <스파클링>

Freixenet X (Dry/Spain) 3,000yen
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 비어테이스트飲料

All-Free 500yen

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 ※ 카로리 제로 ※	Sugar free ※ 无糖 ※ 당질 제로 ※ 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 黑乌龙茶 흑우롱차 黑烏龍茶 480yen
Oolong Tea 乌龙茶 우롱차 烏龍茶 380yen
Ginger Ale 姜味汽水 진지예일 진저어얼 380yen
Pepsi Cola 百事可乐 펍시콜라 펍시콜라 380yen
Orange Juice 橙汁 오렌지 주스 오렌지주스 380yen
Apple Juice 苹果汁 사과 주스りんごジュース 380yen
Coffee Hot/Iced (Summer only) 咖啡热/冰(仅限夏季) 450yen
커피 핫/아이스(여름철 한정) 코피 호트/아이스(夏期のみ)

