

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



“Amai-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

[Specified ingredients: wheat, eggs, milk]

[特定原材料: 小麦・鸡蛋・牛奶]

[특정 원재료: 밀・계란・우유]

[特定原材料: 小麦・卵・乳]

『甘い誘惑』特ロースかつ膳

“Amai-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 1일10식 한정 1日10食限定

[Specified ingredients: wheat, eggs, milk]

[特定原材料: 小麦・鸡蛋・牛奶]

[특정 원재료: 밀・계란・우유]

[特定原材料: 小麦・卵・乳]



『甘い誘惑』로ースかつ膳

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。

Our deep-fried items are prepared in the same fryer as products containing prawn and crab.

本店的油炸食品和包含虾类、蟹类的产品使用同一个油炸机。 당점의 튀김은 새우·게를 사용하여 조리한 제품과 동일한 프라이어를 사용하고 있습니다.

当店の揚げ物はエビ・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。

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. 정식은 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。



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食べて育てています。



黒豚 ロースかつ膳

Kurobuta Loin Pork Cutlet Set **130g 3,580yen**
 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

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

[Specified ingredients: wheat, eggs] [特定原材料: 小麦・鸡蛋] [특정 원재료: 밀·계란] [特定原材料: 小麦・卵]



黒豚 ヒレかつ膳

Kurobuta Fillet Pork Cutlet Set **130g 3,580yen**
 黒猪菲力猪排套餐 흑돼지 안심 돈가스 정식 黒豚 ヒレかつ膳

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

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

[Specified ingredients: wheat, eggs] [特定原材料: 小麦・鸡蛋] [특정 원재료: 밀·계란] [特定原材料: 小麦・卵]



黒豚 かつ重

Kurobuta Pork Cutlet on Rice **80g 1,880yen**
 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

[Specified ingredients: wheat, eggs] [特定原材料: 小麦・鸡蛋] [특정 원재료: 밀·계란] [特定原材料: 小麦・卵]



黒豚 生姜焼き膳

Ginger Stir-Fry Kurobuta Pork Set **1,780yen**
 黒猪生姜烧套餐
 흑돼지 생강맛 구이 정식 黒豚 生姜焼き膳

[Specified ingredients: wheat] [特定原材料: 小麦] [특정 원재료: 밀] [特定原材料: 小麦]

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 140 yen (incl. tax). 含税 140 日元, 即可将味噌汤升级至猪肉酱汤。
 부가세 포함 140엔으로 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.
 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。

Our deep-fried items are prepared in the same fryer as products containing prawn and crab.
 本店的油炸食品 and 包含虾类、蟹类的产品使用同一个油炸机。 당점의 튀김은 새우·게를 사용하여 조리한 제품과 동일한 프라이어를 사용하고 있습니다.
 当店の揚げ物はエビ・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。





“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。



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
----	-----------	----------

[Specified ingredients: wheat, eggs] [特定原材料: 小麦・鸡蛋] [특정 원재료: 밀・계란] [特定原材料: 小麦・卵]



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
----	----------	----------

[Specified ingredients: wheat, eggs] [特定原材料: 小麦・鸡蛋] [특정 원재료: 밀・계란] [特定原材料: 小麦・卵]



茶美豚 おろしロースかつ膳

Chamiton Pork Cutlet with Grated Daikon Set

로ース **130g** 2,100yen
Loin 里脊 등심

茶美猪萝卜泥猪排套餐

차미톤 무즙 돈가스 정식 茶美豚 おろしかつ膳

히레 **100g** 2,100yen
Fillet 菲力 안심

[Specified ingredients: wheat, eggs] [特定原材料: 小麦・鸡蛋] [특정 원재료: 밀・계란] [特定原材料: 小麦・卵]



茶美豚 로ースかつカレー

Chamiton Pork Cutlet Curry

로ース **80g** 1,780yen
Loin 里脊 등심

茶美猪猪排咖喱

차미톤 돈가스 카레

茶美豚 かつカレー

히레 **70g** 1,780yen
Fillet 菲力 안심

[Specified ingredients: wheat, eggs, milk] [特定原材料: 小麦・鸡蛋・牛奶] [특정 원재료: 밀・계란・우유] [特定原材料: 小麦・卵・乳]

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).
부가세 포함 140원으로 된장국을 돼지고기국으로 변경하실 수 있습니다.

含税 140 日元, 即可将味噌汤升级至猪肉酱汤。
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.

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。

Our deep-fried items are prepared in the same fryer as products containing prawn and crab.

本店的油炸食品和包含虾类、蟹类的产品使用同一个油炸机。당점의 튀김은 새우·게를 사용하여 조리한 제품과 동일한 프라이어를 사용하고 있습니다. 当店の揚げ物はエビ・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。





Grand Mix Set

2,100yen

喜好套餐

모듬 정식

おこのみ膳

Bite-size fillet pork outlet, 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

[Specified ingredients: wheat, eggs, milk, prawn] [特定原材料: 小麦・鸡蛋・牛奶・虾]

[특정 원재료: 밀·계란·우유·새우] [特定原材料: 小麦·卵·乳·エビ]

おこのみ膳

Deep-fried prawn Set

(3本) 2,180yen

(3 pieces) (3只) (3개)

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

[Specified ingredients: wheat, eggs, milk, prawn] [特定原材料: 小麦・鸡蛋・牛奶・虾]

[특정 원재료: 밀·계란·우유·새우] [特定原材料: 小麦·卵·乳·エビ]



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).
부가세 포함 140원으로 된장국을 돼지고기국으로 변경하실 수 있습니다.

含税 140 日元, 即可将味噌汤升级至猪肉酱汤。
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.

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。

Our deep-fried items are prepared in the same fryer as products containing prawn and crab.

本店的油炸食品和包含虾类、蟹类的产品使用同一个油炸机。 당점의 튀김은 새우·게를 사용하여 조리한 제품과 동일한 프라이어를 사용하고 있습니다.

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。



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。三味一体のおいしきです。

Fillet Pork Cutlet Sandwich (3切) 560yen
菲力猪排三明治 (3 portions) (3块) (3个)

안심 돈까스 샌드위치 (6切) 1,050yen
ヒレかつサンド (6 portions) (6块) (6个)

[Specified ingredients: wheat, eggs, milk] [特定原材料: 小麦・鸡蛋・牛奶]
[특정 원재료: 밀·계란·우유] [特定原材料: 小麦・卵・乳]

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 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 1000yen

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、海老フライ、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

[Specified ingredients: wheat, eggs, milk, prawn] [特定原材料: 小麦・鸡蛋・牛奶・虾]
[특정 원재료: 밀·계란·우유·새우] [特定原材料: 小麦・卵・乳・エビ]

Our deep-fried items are prepared in the same fryer as products containing prawn and crab.

本店的油炸食品和包含虾类、蟹类的产品使用同一个油炸机。·당점의 튀김은 새우·게를 사용하여 조리한 제품과 동일한 프라이어를 사용하고 있습니다. 当店の揚げ物はエビ・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。

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"

甘い誘惑

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。
ジューシーで、それでいて豚本来のコクのある旨みは、
一度食べたなら何度でもまた食べたくなるほどです。

“Amai-Yuwaku” Handmade Minced Meat Cutlet

“甜蜜诱惑”手捏炸肉饼 『아마이 유와쿠』수제 맨치까스
『甘い誘惑』手ごねメンチかつ

[Specified ingredients: wheat, eggs] [特定原材料: 小麦・鸡蛋]
[특정 원재료: 밀·계란] [特定原材料: 小麦・卵]

(1ヶ) 480yen
(1 piece) (1个) (1개)

with Cheese
加芝士 치즈 첨가 치즈入り

(1ヶ) 520yen
(1 piece) (1个) (1개)

[Specified ingredients: wheat, eggs, milk] [特定原材料: 小麦・鸡蛋・牛奶]
[특정 원재료: 밀·계란·우유] [特定原材料: 小麦・卵・乳]



※写真はチーズ入りです。

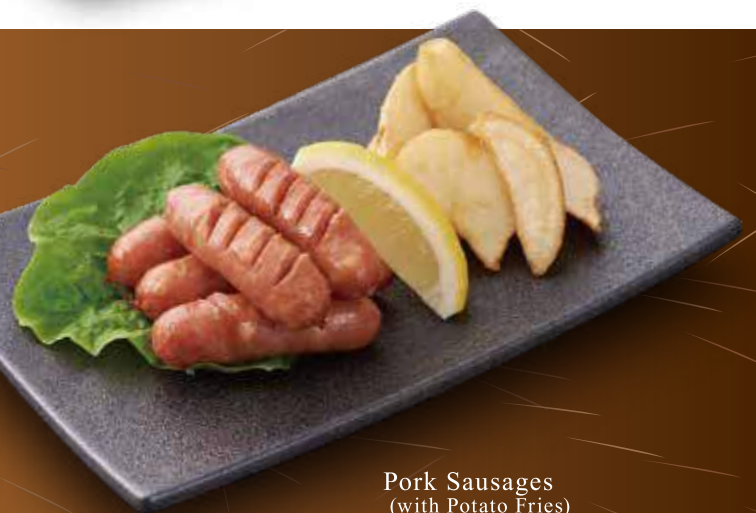


Deep-Fried Chicken (with Potato Fries)

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

[Specified ingredients: wheat] [特定原材料: 小麦]
[특정 원재료: 밀] [特定原材料: 小麦]



Pork Sausages (with Potato Fries)

猪肉香肠(带炸薯条) 포크 소시지 (감자 튀김 포함)

보크ソーセージ (ポテトフライ付) 680yen

[Specified ingredients: wheat] [特定原材料: 小麦]

[특정 원재료: 밀] [特定原材料: 小麦]

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

Bite-Size Fillet Pork Cutlet (1ヶ) 290yen

小份菲力猪排 안심 한입 크기 돈까스 히레ひとくちかつ

[Specified ingredients: wheat, eggs] [特定原材料: 小麦・鸡蛋] [특정 원재료: 밀·계란] [特定原材料: 小麦・卵]

Deep-Fried Prawn (1本) 590yen

炸虾 새우 튀김 海老フライ

[Specified ingredients: wheat, eggs, milk, prawn] [特定原材料: 小麦・鸡蛋・牛奶・虾]

[특정 원재료: 밀·계란·우유·새우] [特定原材料: 小麦・卵・乳·エビ]

Cream Prawn Croquette (1ヶ) 390yen

炸奶油虾饼 새우 크림 크로켓 에비크림코로quette

[Specified ingredients: wheat, eggs, milk, prawn] [特定原材料: 小麦・鸡蛋・牛奶・虾]

[특정 원재료: 밀·계란·우유·새우] [特定原材料: 小麦・卵・乳·エ비]

Kurobuta Pork Miso Soup (1ヶ) 420yen

黑猪猪肉酱汤 흑돼지고기국 黒豚とん汁

[Specified ingredients: milk] [特定原材料: 牛奶] [특정 원재료: 우유] [特定原材料: 乳]

Meal Set (rice, miso soup, pickled vegetables) 600yen

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)

[Specified ingredients: wheat] [特定原材料: 小麦] [특정 원재료: 밀] [特定原材料: 小麦]

Our deep-fried items are prepared in the same fryer as products containing prawn and crab.

本店的油炸食品 and 包含虾类、蟹类的产品使用同一个油炸机。·당점의 튀김은 새우·게를 사용하여 조리한 제품과 동일한 프라이어를 사용하고 있습니다. 当店の揚げ物はエビ・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。

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。

料逸
理品

まい泉ならではの逸品料理

"Specialty Dishes"



ヒレかつサンド(3切)



Maisen Specialty |

MAI泉 名産
마이센 나다이
まい泉 名代

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。

Fillet Pork Cutlet Sandwich

(3切) 560yen

菲力猪排三明治

(3 portions) (3块) (3개)

안심 돈까스 샌드위치

(6切) 1,050yen

ヒレかつサンド

(6 portions) (6块) (6개)

[Specified ingredients: wheat, eggs, milk] [特定原材料: 小麦・鸡蛋・牛奶]

[특정 원재료: 밀·계란·우유] [特定原材料: 小麦·卵·乳]



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

880yen

蟹肉黄瓜沙拉

(Half-size) 500yen

계와 오이의 샐러드

(Half-size) (半份) (절반 사이즈)

カニと胡瓜のサラダ

[Specified ingredients: eggs, crab] [特定原材料: 鸡蛋・蟹]

[특정 원재료: 계란·게] [特定原材料: 卵·카니]



ポテトサラダ

Potato Salad

土豆沙拉 감자 샐러드

ポテトサラダ

500yen

(Half-size) 360yen

(Half-size) (半份) (절반 사이즈)

[Specified ingredients: wheat, eggs, milk]

[特定原材料: 小麦・鸡蛋・牛奶]

[특정 원재료: 밀·계란·우유] [特定原材料: 小麦·卵·乳]



Desserts |

甜品
디저트
甜味



Sherbet

380yen

雪葩 셔벳 샤어버트

(小) 220yen

no allergens [特定原材料: 无]

[특정 원재료: 없음] [特定原材料: なし]

(Small) (小) (소)

Our deep-fried items are prepared in the same fryer as products containing prawn and crab.

本店的油炸食品和包含虾类、蟹类的产品使用同一个油炸机。·당점의 튀김은 새우·게를 사용하여 조리한 제품과 동일한 프라이어를 사용하고 있습니다. 当店の揚げ物はエビ・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。

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。

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)(맥주맛 음료)
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 하이보올

Kaku Whisky Highball

角 Highball 카쿠 하이볼 角 하이보올

520yen

Jim Beam Highball

占边 Highball 짐빔 하이볼 짐빔하이보올

460yen



Fruit Liqueurs

果酒 과일주 果实酒

(On the rocks/with water/with soda/with hot water) 【加冰 / 換水 / 換苏打水 / 換热水】
[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)

520yen

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)

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

520yen

Black Oolong Tea Shochu Highball

黑乌龙茶兑烧酒 흑우롱 하이 黑우롱하이

560yen

Oolong Tea Shochu Highball

乌龙茶兑烧酒 우롱 하이 우롱하이

520yen

Whisky

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

威士忌 위스키 위스키

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

Kaku

角 카쿠 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]

Bottled Wine

瓶装葡萄酒 보틀 와인 보틀 와인 [赤・白]

Red Wine <红葡萄酒> <레드 와인> 赤 와인

Los Vascos Cabernet Sauvignon (Medium/Chile) 3200yen
LOS VASCOS CABERNET SAUVIGNON [中等型 / 智力]
로스 바스코스 카베르네 소비뇽 [미디엄/칠레]
로스 가스코스 카벨네소어비니옹 [미디어ム/チリ]

White Wine <白葡萄酒> <화이트 와인> 白 와인

Los Vascos Sauvignon Blanc (Dry/Chile) 3200yen
LOS VASCOS SAUVIGNON BLANC [干型 / 智力]
로스 바스코스 소비뇽 블랑 [드라이/칠레]
로스 가스코스 소어비니옹블랑 [辛口/チリ]

Authentic Shochu

正宗烧酒 본격 소주 本格烧酎

(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) 500yen (ボトル) 2880yen
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) 2880yen
黒丸[薯烧酒] 구로마루(고구마) 黒丸[黒][芋] Glass 玻璃杯 글라스 bottle 瓶

with Black Oolong Tea 110yen
掺黑乌龙茶 흑우롱차 黒ウロン茶割り

with Lemon (1/2) 260yen
柠檬(1/2) 레몬(1/2) 레몬(1/2)

with Oolong Tea 60yen
掺乌龙茶 우롱차 우롱차



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) 오어론프리

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

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/燗酒 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]

Soft Drinks

软饮料 소프트 드링크 소프트ドリンク

Black Oolong Tea 480yen
黑乌龙茶 흑우롱차 黒烏龍茶

Orange Juice 380yen
橙汁 오렌지 주스 오렌지주스

Oolong Tea 380yen
乌龙茶 우롱차 烏龍茶

Apple Juice 380yen
苹果汁 사과 주스りんごジュース

Ginger Ale 380yen
姜味汽水 진저에일 ジンジャーエール

Iced Coffee 400yen
冰咖啡 아이스 커피 아이스코ffee

Pepsi Cola 380yen
百事可乐 펩시콜라 펩시코라

