

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。



Meals

套餐 정식 御膳



Kurobuta Loin Pork Cutlet Set

130g 3,580yen

黑猪里脊猪排套餐 흑돼지 등심 돈가스 정식 黒豚 ロースかつ膳

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

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

黒豚 ロースかつ膳

Kurobuta Fillet Pork Cutlet Set

130g 3,580yen

黑猪菲力猪排套餐 흑돼지 안심 돈가스 정식 黒豚 ヒレかつ膳

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

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



黒豚 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。

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。





Meals

套餐 정식 御膳



Kurobuta Loin Pork Cutlet Set

80g 2,350yen

黑猪里脊猪排套餐 흑돼지 등심 돈가스 정식 黒豚 ロースかつ膳

黒豚 ロースかつ膳

Kurobuta Fillet Pork Cutlet Set

70g 2,350yen

黑猪菲力猪排套餐 흑돼지 안심 돈가스 정식 黒豚 ヒレかつ膳



黒豚 ヒレかつ膳

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。

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。





Meals

套餐 정식 御膳



黒豚 かつ重

Kurobuta Pork Cutlet on Rice

黒猪猪排盖饭

흑돼지 돈까스 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 돈까스조림 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



黒豚 生姜焼き膳

Ginger Stir-Fry Kurobuta Pork Set

黒猪生姜烧套餐

흑돼지 생강맛 구이 정식

黒豚 生姜焼き膳

1,780yen

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.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. 柔らかい肉質
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い肉質、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
----	-----------	----------



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



茶美豚 おろしロースかつ膳

Chamiton Pork Cutlet with Grated Daikon Set

茶美猪萝卜泥猪排套餐
차미톤 무즙 돈가스 정식
茶美豚 おろしかつ膳

로ース 130g 2,100yen
Loin 里脊 등심

히레 100g 2,100yen
Fillet 菲力 안심



茶美豚 로ースかつカレー

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。

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. 표시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”



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

(3本) 2,180yen

炸虾套餐

(3 pieces) (3只) (3개)

새우 튀김 정식

海老フライ膳

(2本) 1,730yen

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

(2 pieces) (2只) (2개)

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



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。

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。

MAI泉 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

菲力猪排三明治 안심 돈까스 샌드위치 ヒレかつサンド (3 portions) (3块) (3개) (3切) 560yen

(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 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

儿童午餐 어린이용 런치 お子様ランチ

1,000yen

Fillet pork cutlet sandwich, deep-fried 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、キャンディー、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"



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、豚肉特有のコクと香りが特徴。

Kurobuta Minced Meat Cutlet (1ヶ) **420yen**
 黒猪炸肉餅 (1 piece) (1个) (1枚)

흑돼지 멘치까스
 黒豚 멘치かつ

Cheese-Stuffed
 加芝士 치즈 찜가 치즈入り
 (1ヶ) **440yen**



※写真はチーズ入りです。

Pork Sausages
 (with Potato Fries)

猪肉香肠(带炸薯条)
 포크 소시지 (감자 튀김 포함)
 ポークソーセージ (ポテトフライ付)

680yen



Deep-Fried Skewer with Cheese

下酒菜 芝士串 (2本) **330yen**
 안주 치즈 꼬치 (2 pieces) (2只) (2개)
 おつまみチーズ串



Deep-Fried Chicken
 (with Potato Fries)

炸鸡块(带炸薯条) (1ヶ) **680yen**
 닭튀김 (감자 튀김 포함)
 とりのから揚げ (ポテトフライ付)

Deep fried and side dishes | 油炸类·单品 튀김·단품フライ·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

Cream Prawn Croquette (1ヶ) **390yen**
 炸奶油虾饼 새우 크림 크로켓 에비크림코로케

Deep-fried prawn (1本) **590yen**
 炸虾 새우 튀김 海老フライ

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)

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"



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”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
(3 portions) (3块) (3个)

菲力猪排三明治

안심 돈까스 샌드위치

(6切) 1,050yen
(6 portions) (6块) (6个)

ヒレかつサンド



Salad

沙拉 썰리드 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

880yen

蟹肉黄瓜沙拉

게와 오이의 썰리드

(Half-size) 500yen
(절반 사이즈)

カニと胡瓜のサラダ



Potato Salad

500yen

土豆沙拉 감자 썰리드

ポテトサラダ

(Half-size) 360yen
(절반 사이즈)

All prices are shown with consumption tax included.

标价为税后价格。 표시가격은 모두 부가세가 포함된 가격입니다. 表示価格はず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 하이ボール

Kaku Whisky Highball

520yen

角 Highball 카쿠 하이볼 角ハイボール



Fruit Liqueurs

果酒 과일주 果実酒

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

500yen

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 黒ウーロンハイ

580yen

Oolong Tea Shochu Highball

乌龙茶兑烧酒 우롱 하이 우ー론하이

520yen

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

520yen

角 카쿠 角

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 [ライト] / 白 [やや辛口]

Authentic Shochu

正宗烧酒 본격 소주 本格烧酎

(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
大隅 [麦烧酒] 오스미 [보리] 大隅 [麦] Glass 玻璃杯 글라스

Kuromaru (Sweet Potato) (グラス) 500yen
黒丸 (薯烧酒) 구로마루 (고구마) 黒丸 (黒) [芋] Glass 玻璃杯 글라스



with Black Oolong Tea 110yen with Lemon (slice) 110yen
换黑乌龙茶 흑우롱차 黒ウーロン茶割り 柠檬(1/8) 레몬(1/8) 레몬(1/8ヶ)

with Oolong Tea 60yen (with Soda) 110yen
换乌龙茶 우롱차 우ー론茶割り 【换苏打水】 [소다] ソーダ割り

Japanese Sake

日本酒 일본 청주 日本酒

Masumi Pure Brew (一合) 580yen
Room Temperature/Warmed Sake 1 cup (180 ml)
真澄 本醸造 常温 / 烫酒 마스미 혼조조 상온/데운 술 真澄 本醸造 [常温 / 燗酒] 一合 1홉

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 비어르테이스트飲料

All-Free 500yen

ALL FREE 올프리 (당, 칼로리 오프) 오어르프리

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 黑乌龙茶 흑우롱차 黒烏龍茶 480yen

Oolong Tea 乌龙茶 우롱차 烏龍茶 380yen

Pepsi Cola 百事可乐 펄시콜라 베프시코라 380yen

Ginger Ale 姜味汽水 진지예일 쟁지쎄어얼 380yen

Orange Juice 橙汁 오렌지 주스 오렌지쥬우스 380yen

Apple Juice 苹果汁 사과 주스 링고쥬우스 380yen

Iced Coffee 冰咖啡 아이스 커피 아이스코어히어 400yen

