

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』

まい泉が選り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
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 wa junsuishu no Chiba yori 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。
ジューシーで、それでいて豚本来のコクのある旨みは、一度食べたら何度でもまた食べたいほどです。



特徴

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

昔懐かしの味

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。

世界的に希少な品種

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。

手間ひまかけて生産

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。

こだわりの飼料

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。

御膳



1日5食限定

『甘い誘惑』特ローズかつ膳

甘い誘惑特ローズかつ、御飯、味噌汁、お新香

130g 3,880円

1日10食限定

『甘い誘惑』ローズかつ膳

甘い誘惑ローズかつ、御飯、味噌汁、お新香

100g 3,100円



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。

表示価格はすべて税込み価格です。



お膳にはお食事母が付きます。



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。肉繊維の細かさと、豚肉特有のコクと香りが特徴。



特徴

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

こだわり

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。

手間ひまかけて生産

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。

こだわりの飼料

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。

 御膳



黒豚 ロースかつ膳

黒豚 ロースかつ膳

130g 3,580円

黒豚ロースかつ、御飯、味噌汁、お新香

単品	黒豚 ロースかつ	3,100円
----	----------	--------



黒豚 ヒレかつ膳

黒豚 ヒレかつ膳

130g 3,580円

黒豚ヒレかつ、御飯、味噌汁、お新香

単品	黒豚 ヒレかつ	3,100円
----	---------	--------



黒豚 かつ重

黒豚 かつ重

黒豚かつ重、キャベツ、味噌汁、お新香

ロース 80g 1,880円

ヒレ 70g 1,880円



黒豚 生姜焼き膳

黒豚 生姜焼き膳

1,780円

黒豚生姜焼き、御飯、味噌汁、お新香

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。

表示価格はすべて税込み価格です。



お膳にはお食事券が付きます。



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。



特徴

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

茶美豚とは

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。

こだわりの飼料

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。

御膳



茶美豚 ロースかつ膳

茶美豚 ロースかつ膳 **130g** 1,880円

茶美豚ロースかつ、御飯、味噌汁、お新香

单品	茶美豚 ロースかつ	1,430円
----	-----------	--------



茶美豚 ヒレかつ膳

茶美豚 ヒレかつ膳 **100g** 1,880円

茶美豚ヒレかつ、御飯、味噌汁、お新香

单品	茶美豚 ヒレかつ	1,430円
----	----------	--------



茶美豚 おろしロースかつ膳

茶美豚 おろしロースかつ膳

茶美豚かつ、御飯、味噌汁、お新香、ポン酢、薬味

ロース **130g** 2,100円

ヒレ **100g** 2,100円



茶美豚 ロースかつカレー

茶美豚 かつカレー

茶美豚かつカレー、キャベツ、漬物

ロース **80g** 1,780円

ヒレ **70g** 1,780円

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。

表示価格はすべて税込み価格です。



お膳にはお食事券が付きます。



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。



おこのみ膳

2,100円

ヒレひとくちかつ、車海老フライ、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

車海老フライ膳

車海老フライ、御飯、味噌汁、
お新香、タルタルソース

(3本) 2,180円

(2本) 1,730円



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。

表示価格はすべて税込み価格です。



お膳にはお食事券が付きます。



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。

🍁 まい泉 名代



ヒレカツサンド(3切)

『とんかつまい泉』のヒレカツサンドは、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。

ヒレカツサンド (3切) 560円
(6切) 1,050円

🍁 お子様



お子様ランチ

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。

お子様ランチ 1,000円

ヒレカツサンド、車海老フライ、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

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



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。

黒豚 メンチかつ (1ヶ) 420円
チーズ入り (1ヶ) 440円



※写真はチーズ入りです。



とりのから揚げ 680円
(ポテトフライ付)

黒豚ウィンナー
(ポテトフライ付) 680円

フライ・一品

ヒレひとくちかつ (1ヶ) 290円

エビクリームコロッケ (1ヶ) 390円

車海老フライ (1本) 590円

お食事セット(御飯・味噌汁・お新香) 590円

表示価格はすべて税込み価格です。



まい泉ならではの逸品料理



ヒレかつサンド(3切)

✿ まい泉 名代

『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。

ヒレかつサンド (3切) 560円
(6切) 1,050円



カニと胡瓜のサラダ

✿ サラダ

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。

カニと胡瓜のサラダ 880円
(ハーフサイズ) 500円



ポテトサラダ

ポテトサラダ 500円
(ハーフサイズ) 360円

✿ 甘味



シャーベット 380円

表示価格はすべて税込み価格です。

お飲物

ビール

ザ・プレミアム・モルツ [生]	(中) 690円 (小) 480円
ザ・プレミアム・モルツ [中瓶]	720円
ノンアルコールビールテイスト飲料 オールフリー	500円



ハイボール

角ハイボール	520円
ジムビームハイボール	460円



果実酒

[ロック/水割り/ソーダ割り/お湯割り]

梅酒 樽仕上げ【山崎樽梅酒ブレンド】	500円
--------------------	------

サワー / お茶割り

レモンサワー	520円
黒ウーロンハイ	560円
ウーロンハイ	500円

ウイスキー

[ロック/水割り/お湯割り]

角	520円
ジムビーム	450円



ワイン

ハウスワイン 赤 [ライト]/白 [やや辛口] (グラス) 550円

ボトルワイン [赤・白]

赤ワイン

ロス ヴァスコス カベルネソーヴィニヨン 3,200円
[ミディアム/チリ]

白ワイン

ロス ヴァスコス ソーヴィニヨンブラン 3,200円
[辛口/チリ]



本格焼酎

[ロック/水割り/お湯割り]

大隅 [麦] (グラス) 500円 (ボトル) 2,880円

黒丸<黒> [芋] (グラス) 500円 (ボトル) 2,880円

黒ウーロン茶割り 110円 ウーロン茶割り 60円 レモン (1/2ヶ) 260円

ノンアルコール

ノンアルコールビールテイスト飲料
オールフリー

500円

ALC. 0.00%
ノンアルコール

カロリーゼロ[※]

糖質ゼロ[※]

※栄養表示基準による

日本酒

真澄 本醸造 [常温/燗酒] (一合) 580円

真澄 辛口ゴールド [冷酒] (300mlボトル) 1,100円

ソフトドリンク

黒烏龍茶 480円 オレンジジュース 380円

烏龍茶 380円 りんごジュース 380円

ジンジャーエール 380円 アイスコーヒー 400円

ペプシコーラ 380円

