

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。





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 **80g** 2,350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	1,900円
----	----------	--------

黒豚 ヒレかつ膳 **70g** 2,350円

黒豚ヒレかつ、御飯、味噌汁、お新香

単品	黒豚 ヒレかつ	1,900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。



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** 1,750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	1,350円
----	-----------	--------



茶美豚 ヒレかつ膳

茶美豚 ヒレかつ膳 **100g** 1,750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	1,350円
----	----------	--------



茶美豚 ロースかつ膳

茶美豚 ロースかつ膳 **80g** 1,380円

茶美豚ロースかつ、御飯、味噌汁、お新香



茶美豚 ヒレかつ膳

茶美豚 ヒレかつ膳 **70g** 1,380円

茶美豚ヒレかつ、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。



お膳にはお食事セットが付きます。

御膳



茶美豚 おろしかつ膳

茶美豚 おろしかつ膳

茶美豚かつ、御飯、味噌汁、お新香、ポン酢、薬味

ロース **80g** 1,580円
ヒレ **70g** 1,580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** 1,550円
ヒレ **70g** 1,550円



茶美豚 かつ煮膳

茶美豚 かつ煮膳

茶美豚かつ煮、キャベツ、御飯、味噌汁、お新香

ロース **80g** 1,530円
ヒレ **70g** 1,530円



茶美豚 かつ丼

茶美豚 かつ丼

茶美豚かつ丼、キャベツ、味噌汁、お新香

ロース **80g** 1,530円
ヒレ **70g** 1,530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。



ミックスフライ膳

ミックスフライ膳

1,680円

ヒレひとくちかつ、エビフライ、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

エビフライ膳

エビフライ、御飯、味噌汁、お新香、タルタルソース

(3本) 1,630円

(2本) 1,330円



エビフライ膳

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。

🍀 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 950円

ヒレカツサンド、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

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



メンチかつ(チーズ入り)
(1ヶ) 420円

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
メンチかつ	(1ヶ) 360円	ポテトコロッケ	(1ヶ) 330円
エビフライ	(1本) 390円	お食事セット(御飯・味噌汁・お新香)	600円

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

🍁 サラダ



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
(小) 220円

🍁 お飲物

ビール

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



ウイスキー

角ハイボール 520円



ソフトドリンク

烏龍茶	380円	オレンジジュース	380円
ジンジャーエール	380円	りんごジュース	380円
ペプシコーラ	380円	アイスコーヒー	380円

ソフトドリンク
セット価格 +150円
 ※お膳・井と一緒にご注文頂きますとセット価格でご購入頂けます。

表示価格はすべて税込み価格です。