

ランチメニュー

Lunch Menu

米沢牛枝肉市場で黄木自ら目利きを行い、選び抜いた最高品質の米沢牛をご提供いたします。
当社独自の味噌だれのすき焼きコースと、赤身でも肉の旨味がしっかりと伝わるステーキコース。

どちらも人気の「米沢牛の握り」がついたコースです。

お米は、山形の人気ブランド「プレミアムつや姫」を使用しております。

本場の米沢牛と山形の食材を生かした2種類のコースを山形の味と共に是非お召し上がりください。

[特選米沢牛] すき焼き小鍋 コース

お一人様 6,500円(税込)



写真はイメージです

- 山形郷土料理冷汁
- 前菜盛合せ [3品]
- 寿司盛合せ
- 赤身すき焼き [100g]
- 食事 [つや姫プレミアム・味噌汁・お新香]
- デザート
- 珈琲

[特選米沢牛] 赤身ステーキ コース

お一人様 7,500円(税込)



写真はイメージです

- 山形郷土料理冷汁
- 前菜盛合せ [3品]
- 寿司盛合せ
- 赤身ステーキ [100g]
- 食事 [つや姫プレミアム・味噌汁・お新香]
- デザート
- 珈琲

ランチメニュー

Lunch Menu

お客様に自分が納得した米沢牛だけをお召し上がりいただきたい。
そんな想いの黄木が、米沢牛枝肉市場で選び抜いた米沢牛のあらゆる部位を使用し、
肉を知り尽くしたシェフが懐石風に仕上げました。
一頭単位の仕入れだから提供できる、まさに「黄木銀座店」の新しい看板メニューです。
様々な部位にあった調理技術を駆使し、究極の「米沢牛懐石コース」に仕上げました。
山形の食材と共に、米沢牛の美味しさを余すことなくお召し上がりください。

完全予約制



秋の米沢牛懐石 コース

お一人様
10,500円(税込)

食材の入荷によって料理内容が変更となる場合がございます。

*写真はイメージです。

Autumn Yonezawa
Beef Kaiseki
Cuisine

- アミューズ
 - ・トリュフ入りの牛蒡のピュレとすね肉のコンソメジュレジュンサイ添え
- 前菜1品「オードブル」
 - ・内ももの湯引きトロ湯葉を添えて 柚子あん
- 小さなスープ「椀物」
 - ・山形名物 芋煮シェフスタイル
- お寿司
 - ・米沢牛ユッケ軍艦巻きと
米沢牛大トロ炙り手毬寿司
- 黄木の逸品
 - ・とも三角すみれ漬 きのこ炙り・銀杏添え
- メイン料理
 - ・米沢牛サーロインステーキ
米沢牛リブすき焼き
米沢牛ももしゃぶからお選びいただけます
- お食事
 - ・ご飯、味噌汁、お新香
- 本日のデザート
- 珈琲

*生肉のメニューが入っていますので、妊婦様、ご高齢、
お子様、体調のすぐれない方はご注意ください。

*秋の懐石コースは、殆どの料理にキノコを使用しており、キノコアレルギーのお客様はご予約時に必ずご申告お願い致します。
当日でのご申告の場合、別のお料理への変更は出来かねます。