

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



冬の米沢牛懐石 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。

Winter Yonezawa
Beef Kaiseki
Cuisine

●アミューズ

- ・米沢牛イチボのタルタル
米沢伝統野菜遠山かぶピュレと
すね肉のコンソメジュレを添えて

●前菜1品 [オードブル]

- ・米沢牛サガリのロースト
山形冬野菜のいろいろ 2種のソース

●小さなスープ [椀物]

- ・米沢牛マクラのシチュー
山形舟形マッシュルームのピュレ添え

●お寿司

- ・米沢牛手毬寿司三種

●黄木の逸品

- ・米沢牛トモ三角すみれ漬
・寒中葱焼き

●メイン料理

- ・米沢牛サーロインステーキ、
黄木の味噌ダレすき焼き 米沢牛リブロース、
米沢牛モモしゃぶしゃぶ
からお選びいただけます

●お食事

- ・ご飯、味噌汁、山形のお漬物

●デザート

- ・ラフランスのコンポート
バニラアイスを添えて フランボワーズソース

●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。