



東沢牛黄木

# Lunch Menu

since 1923

Yonezawa Beef OHKI



東北地方 山形県の南 おき たま 置賜地域の米沢市。  
吾妻連峰、飯豊連峰、朝日連峰の高い山々に囲まれた米沢盆地。

寒暖の差が厳しい盆地特有の気候と、  
最上川源流域の肥沃な土地は豊かな実りをもたらし、  
米沢牛に必要な雪解けのミネラルをたっぷり含んだ水と  
良質なわらを供給してくれます。

東沢牛黄木 銀座店

# 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会席風に仕上げました。  
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「米沢牛会席コース」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

料理長  
おすすめ

### 春の米沢牛会席 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。



#### ●前菜

- ・米沢の郷土料理 冷汁 おかひじき
- ・米沢牛しぐれ煮 うるい
- ・米沢牛カイノミの昆布ヅ わらび とろろ 山葵
- ・米沢牛センマイ酢味噌和え 春キャベツ 白うど

#### ●向付

- ・米沢牛お造り  
(牛刺し、シキンボ湯引き、トウガラシ炙り)  
妻一式 辛子山椒醤油

#### ●温物

- ・米沢牛マクラの角煮 荀 こごみ 白髪葱 木の芽

#### ●焼物揚物

- ・米沢牛とも三角すみれ漬 晩菊  
山菜天婦羅(ふきのとう、こしあぶら) 桜塩  
※入荷により変更あり

#### ●メイン料理

- ・米沢牛リヴロースすき焼き
- ・米沢牛モモしゃぶしゃぶ
- ・米沢牛サーロインステーキ

からお選びいただけます

#### ●食事

- ・プレミアムつや姫 味噌汁 お新香

#### ●デザート

- ・抹茶ジェラート 苺 桜白玉ぜんざい

\*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。



# 東沢牛黄木 銀座店

## 営業時間

ランチタイム / 11:30～15:00 (14:30 L.O.)

ディナータイム / 平日 17:30～22:00 (21:00 L.O.)  
土・日・祝日 17:00～22:00 (21:00 L.O.)

## 定休日

毎週月曜日



山形県飯豊(いいで)連峰