



米沢牛黄木

# Menu

since 1923

Yonezawa Beef OHKI



お伝えしたいのは  
伝統の味と感動です

米沢牛黄木の米沢牛は、  
伝承の目利きにより

一頭単位で牛枝肉市場より仕入れています。  
これは

より美味しい牛肉をより良い品質で  
皆さまへお届けしたいという

強いこだわりから取り組んでいるものです。  
ゆるぎない自信に裏づけされた

『米沢牛』の確かな信頼の味を  
皆さまにお届けしてまいります。

黄木の  
米沢牛



肉質はもちろん、脂質、旨みに最大のこだわりをもって  
米沢牛ブランドとしての名に恥じない本物を厳選しております。  
米沢牛本来の深くコクのある味わいと柔らかい上質な食感をご提供する為に  
格付けだけにこだわらない独自の基準をもって目利きしたものです。

米沢牛黄木 銀座店

大切な時を、もっと美味しく

# ディナーメニュー

## Dinner Menu



写真はイメージです

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、あっさりとお召し上がれるしゃぶしゃぶコース。

二種類の味わいがお楽しみいただけるステーキコース、そしてヒレの中でもわずかししか取れない

米沢牛のシャトーブリアンをご用意しました。

お米は、山形の高級ブランド「プレミアムつや姫」を使用しております。

選びぬいた本場の米沢牛と、山形の食材を生かした至福のコースを是非お召し上がりください。

### 特選

#### 米沢牛すき焼き コース

お一人様 **12,000円** (税込)

- 先付
- 前菜盛合せ [4品]
- 山形郷土料理冷汁
- メイン赤身・霜降り盛合せ [150g]
- 食事 [味噌汁・お新香]
- デザート
- 珈琲



### 特選

#### 米沢牛しゃぶしゃぶ コース

お一人様 **13,000円** (税込)

- 先付
- 前菜盛合せ [4品]
- 山形郷土料理冷汁
- メイン赤身・霜降り盛合せ [150g]
- 食事 [味噌汁・お新香]
- デザート
- 珈琲



### 特選米沢牛

#### 米沢牛ステーキ コース

お一人様 **14,000円** (税込)

- 先付
- 前菜盛合せ [4品]
- 山形郷土料理冷汁
- メイン赤身・霜降り盛合せ [150g]
- 食事 [味噌汁・お新香]
- デザート
- 珈琲



### 特選米沢牛

#### シャトーブリアンステーキ コース

お一人様 **19,500円** (税込)

- 先付
- 前菜盛合せ [4品]
- 山形郷土料理冷汁
- シャトーブリアン [150g]
- ガーリックライス・味噌汁・お新香
- デザート
- 珈琲

### [ 逸品料理 ]



刺身盛合せ  
**3,500円** (税込)



牛刺身  
**2,500円** (税込)



ユッケ  
**2,500円** (税込)



大トロ炙り寿司  
**1,500円** (税込)



黄木伝統の味  
すみれ漬  
**1,800円** (税込)

生食用牛肉は、食中毒の原因となることがありますので、お子様、ご高齢者、妊娠中の方、体調の悪い方など、抵抗力の弱い方々は食べるのを控えてください。

ユッケ軍艦寿司 **1,500円** (税込)    ローストビーフ寿司 **1,500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。

大切な時を、もっと美味しく

# ディナー メニュー Dinner 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

## 夏の米沢牛会席 コース

お一人様

16,500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。

料理長  
おすすめ



### ●前菜

- ・米沢の郷土料理 冷汁
- ・米沢牛冷製茶碗蒸し
- ・米沢牛しぐれ煮
- ・米沢牛ユッケ寿司
- ・米沢牛みすじと独活の八幡巻き 山形県産細竹醤油焼き

### ●向付

- ・米沢牛のお造り (牛刺し、トウガラシ炙り)  
妻一式 辛子山椒醤油

### ●焼物揚物

- ・米沢牛とも三角すみれ漬
- ・米沢牛挟み揚げ 青唐 檸檬 和風デミソース

### ●冷鉢

- ・米沢牛炊き合わせ (冷製)

### ●メイン料理(お食事)

- ・米沢牛リヴロース芯すき焼き (ご飯・味噌汁・お新香 又は うどん・お新香)
- ・米沢牛サーロインしゃぶしゃぶ (ご飯・味噌汁・お新香 又は うどん・お新香)
- ・米沢牛フィレステーキ (ご飯・味噌汁・お新香)  
からお選びいただけます

### ●デザート

- ・秘伝豆豆乳わらび餅 抹茶ジェラート 旬の果物

\*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。



代表取締役社長が目利きで選んだ、  
米沢牛黄木最高品質の米沢牛を特別提供

完全予約制 [前日までご予約]

黄木の最高ランクリブローズ芯  
すき焼きコース

お一人様 20,000円(税込)

- 先付 ●前菜盛合せ [4品]
- 山形郷土料理冷汁 ●リブローズ芯 [150g]
- 食事 [味噌汁・お新香]
- デザート ●珈琲

黄木の最高ランクサーロイン  
しゃぶしゃぶコース

お一人様 21,000円(税込)

- 先付 ●前菜盛合せ [4品]
- 山形郷土料理冷汁 ●サーロイン [150g]
- 食事 [味噌汁・お新香]
- デザート ●珈琲

黄木の最高ランクシャトーブリアン  
ステーキコース

お一人様 25,000円(税込)

- 先付 ●前菜盛合せ [4品]
- 山形郷土料理冷汁 ●シャトーブリアン [150g]
- ガーリックライス・味噌汁・お新香
- デザート ●珈琲

ご飯は全て山形県産プレミアムつや姫を使用しております。ディナータイムはサービス料別途10%頂戴いたします。

付合せの野菜などは季節により異なる場合がございます。 \*特定原材料アレルギー表示義務(7品目)のみ表示。詳しくはスタッフへお問い合わせください。



山形県飯豊(いいで)連峰

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。

---

## 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

〈 ディナータイムはサービス料別途10%頂戴いたします 〉

米沢牛黄木 銀座店