



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

## 冬の米沢牛会席 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
- ・米沢牛しぐれ煮
- ・米沢鯉のことこと煮
- ・米沢牛カイノミ寒中葱串焼き
- ・米沢牛トウガラシ炙り

### ●吸物

- ・米沢牛の肉吸い 遠山かぶ

### ●向付

- ・米沢牛ユッケ サラダ仕立て

### ●焼物

- ・米沢牛とも三角すみれ漬
- ・金柑蜜煮
- ・菊花蕪

### ●温物

- ・米沢牛すね肉と冬大根の炊き合せ

### ●寿司

- ・米沢牛の握り寿司
- ・蟹の酢の物

### ●鍋物

- ・米沢牛すき焼き 又は しゃぶしゃぶ
- 寒中野菜(白菜、葱、小野川豆もやし) タレー式

### ●台の物

- ・米沢牛ステーキ 山形伝統野菜 タレー式

※メインは上記、すき焼き、しゃぶしゃぶ、ステーキからお選びください。

### ●食事

- ・山形県産プレミアムつや姫 又は うどん お新香
- (山形県産プレミアムつや姫の場合は味噌汁が付きます)

### ●デザート

- ・米沢産林檎を使用したデザート

\*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

黄木の最高ランクリヴロース芯

### 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 ●リヴロース芯 [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

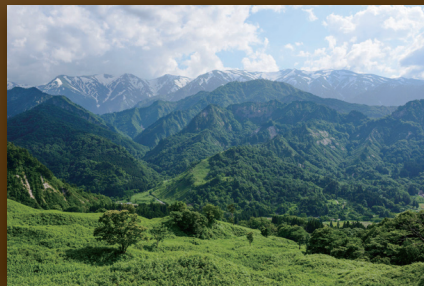
### ステーキコース

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