

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

秋の米沢牛会席 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
- ・無花果白和え

●吸物

- ・米沢牛土瓶蒸し

●向付

- ・米沢牛のお造り
(牛刺し、モモ湯引き、トウガラシ炙り、辛子山椒醤油)

●焼物揚物

- ・米沢牛とも三角すみれ漬
- ・米沢牛蓑揚げ

●メイン料理 (お食事)

- ・米沢牛リヴロース芯すき焼き
- ・米沢牛サーロインしゃぶしゃぶ
- ・米沢牛フィレステーキ

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

- ・自家製タルト つや姫ジェラート
季節の果物と紅花のチュイルを添えて

*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。

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。