

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



アレルギー物質：

[米沢牛すき焼き]
小麦・大豆・乳・卵・牛肉・鶏肉
オレンジ・ゼラチン・やまいも・アーモンド

[米沢牛しゃぶしゃぶ]
小麦・大豆・乳・卵・牛肉・鶏肉・豚肉
ごま・オレンジ・ゼラチン・やまいも・アーモンド

[米沢牛ステーキ]
小麦・大豆・乳・卵・牛肉・鶏肉
オレンジ・ゼラチン・やまいも・アーモンド

●前菜

- ・米沢の郷土料理 冷汁
- ・米沢牛冷製茶碗蒸しコンソメジュレ
- ・米沢牛しぐれ煮
- ・米沢牛みすじの八幡巻き 山形県産細竹醤油焼き
- ・米沢牛アキレス腱の酢の物

●向付

- ・米沢牛のお造り(牛刺し、トウガラシ炙り、カイノミ昆布ペ)

●焼物揚物

- ・米沢牛とも三角すみれ漬 ・米沢牛しんじょう揚げ

●冷鉢

- ・米沢牛ハツの湯引き

●鍋物

- ・米沢牛すき焼き 又は しゃぶしゃぶ
野菜 タレー式

●台の物

- ・米沢牛ステーキ 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

- ・山形県産米プレミアムつや姫 お新香 味噌汁

●デザート

- ・さくらんぼのジャム ホワイトショコラムース だだちゃ豆のサブレ

*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。