

黄木

味覚満載コース

米沢牛黄木の名物料理を、贅沢にお楽しみいただけるコースをご用意いたしました。
最高級の米沢牛を様々な味わいで、至福のひとときをお楽しみいただけます。
ぜひ、この特別な機会にご賞味ください。

おしながき

- 前菜 米沢牛 寿司（一貫） 米沢牛 しぐれ煮
季節野菜の牛小鉢（二種）
- 温物 米沢牛 マクラの角煮
- 焼物 米沢牛 すみれ漬け
- メイン 米沢牛 すき焼き・しゃぶしゃぶ・ステーキ
メインのお料理は上記のなかからひとつお選びください。
- 食事 山形県産プレミアムつや姫 ご飯 味噌汁 お新香
- 甘味 本日のデザート 季節の果物添え
食後のお飲み物

コースに含まれるアレルギー物質

すき焼き：小麦・卵・乳・カシューナッツ・牛肉・大豆

しゃぶしゃぶ：小麦・乳・カシューナッツ・牛肉・大豆

豚肉・ゼラチン・胡麻・オレンジ

ステーキ：小麦・乳・カシューナッツ・牛肉・大豆・オレンジ

すき焼き・しゃぶしゃぶ：14,300 円 (税込) ステーキ：15,400 円 (税込)

当店自慢の逸品

米沢牛 寿司

きめ細やかなサシが甘くとろける、米沢牛 寿司。
前菜にて、ご用意させていただいております。
口の中でほどける幸せをお楽しみください。

米沢牛 マクラの角煮

前脚の中心部分にある希少な部位を柔らかく煮込んだ逸品です。
上質なお肉の旨味がぎゅっと染み込んだ味わいに心温まるでしょう。

米沢牛 すみれ漬け

第 60 回全国推奨観光土産品審査会 特別審査優秀賞受賞。
味噌と酒粕を独自の製法・分量で混ぜ合わせた当店自慢の逸品です。
漬け込むことによって、味噌の旨みがお肉に伝わり、米沢牛の旨みが増していきます。
昭和 25 年の発売以来、長く愛され続けている伝統の味をお楽しみください。

※ディナータイムはサービス料を別途 10% 頂戴いたします。

※写真はイメージです。実際にご提供するお料理とは異なる場合がございます。




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、あっさりとし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が取れない

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

アレルギー物質：小麦・卵・牛肉・乳・大豆
ホタテ・カシューナッツ

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

アレルギー物質：小麦・卵・牛肉・乳・大豆・ごま・豚肉
オレンジ・ゼラチン・ホタテ・カシューナッツ

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

アレルギー物質：小麦・卵・牛肉・乳・大豆
オレンジ・ホタテ・カシューナッツ

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



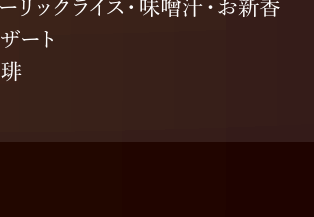
特選米沢牛

アレルギー物質：小麦・卵・牛肉・乳・大豆
オレンジ・ホタテ・カシューナッツ

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)

小麦・卵・大豆・ごま・牛肉



牛刺身
2,500円 (税込)

小麦・大豆・牛肉・オレンジ



ユッケ
2,500円 (税込)

小麦・卵・大豆・ごま・牛肉



大トロ炙り寿司
1,500円 (税込)

牛肉・オレンジ



黄木伝統の味
すみれ漬
1,800円 (税込)

小麦・大豆・牛肉

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



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。



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

アレルギー物質：小麦・卵・牛肉・乳・大豆
ホタテ・カシューナッツ

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

アレルギー物質：小麦・卵・牛肉・乳・大豆・ごま・豚肉
オレンジ・ゼラチン・ホタテ・カシューナッツ

黄木の最高ランクシャトーブリアン ステーキコース

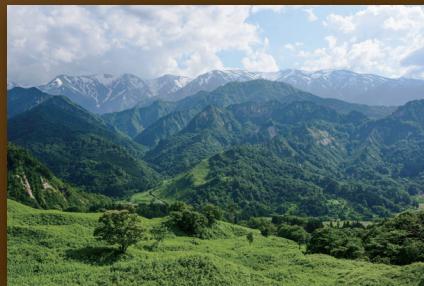
お一人様 25,000円(税込)

- 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

アレルギー物質：小麦・卵・牛肉・乳・大豆
オレンジ・ホタテ・カシューナッツ

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