

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

●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。

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。