

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。

秋の米沢牛会席

コース

お一人様
16,500円(税込)



料理長
おすすめ

アレルギー物質：[米・沢牛すき焼き] 小麦・卵・牛肉・大豆・ごま・いくら・ホタテ・まつたけ・やまいも
 [米沢牛しゃぶしゃぶ] 小麦・卵・牛肉・大豆・ごま・いくら・ホタテ・まつたけ・やまいも、豚肉・ゼラチン・りんご・オレンジ・さば
 [米・沢牛ステーキ] 小麦・卵・牛肉・大豆・ごま・いくら・ホタテ・まつたけ・やまいも

- ・米沢の郷土料理 冷汁
- ・米沢牛ササミ低温焼き 無花果(柿)白胡麻のソース添え
- ・米沢牛しぐれ煮 ・紅花牛ちらし
- ・里芋の唐揚げ肉味噌田楽 さつまいも蜜煮 焼き栗

・米沢牛カツレッツ

・つや姫ジェラート どら焼き 旬の果物

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。