

黄木牛まぶし御膳

当店人気のしぐれ煮とローストビーフを
お楽しみいただける御膳です。
お出汁をかけて、お茶漬け風にも。

黄木牛まぶし御膳に含まれるアレルギー物質
小麦・大豆・牛肉・胡麻・帆立

4,400 円 (税込)

黄木牛重御膳

焼肉とすき煮をお楽しみいただける御膳です。
お好みで、小野川の温泉卵をからめて
米沢牛の旨味をご堪能ください。

黄木牛重御膳に含まれるアレルギー物質
小麦・大豆・卵・牛肉・胡麻・林檎・帆立

牛カツ御膳

香ばしく揚げた牛カツを
お楽しみいただける御膳です。
衣は薄く、中はしっとりと火を通し、
お肉の旨味を閉じ込めました。

牛カツ御膳に含まれるアレルギー物質
小麦・大豆・卵・牛肉・胡麻・林檎・帆立

6,050 円 (税込)

3,300 円 (税込)

🌸 食後にデザートはいかがですか？
+ 500 円でアイスクリームをご用意いたします。

※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。

大切な時を、もっと美味しく

ランチメニュー

Lunch Menu

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、赤身でも肉の旨味がしっかり伝わるステーキコース。

どちらも人気の「米沢牛の握り」がついたコースです。

お米は、山形の人気ブランド「プレミアムつや姫」を使用しております。

本場の米沢牛と山形の食材を生かした2種類のコースを山形の味と共に是非お召し上がりください。

[特選米沢牛]

すき焼き小鍋

コース

お一人様 7,500円(税込)



写真はイメージです

- 山形郷土料理冷汁
- 前菜盛合せ [3品]
- 寿司盛合せ
- 赤身すき焼き [100g]
- 食事 [つや姫プレミアム・味噌汁・お新香]
- デザート
- 珈琲

アレルギー物質：小麦・卵・乳・大豆・牛肉・ホタテ・カシューナッツ

[特選米沢牛]

赤身ステーキ

コース

お一人様 8,500円(税込)



写真はイメージです

- 山形郷土料理冷汁
- 前菜盛合せ [3品]
- 寿司盛合せ
- 赤身ステーキ [100g]
- 食事 [つや姫プレミアム・味噌汁・お新香]
- デザート
- 珈琲

アレルギー物質：小麦・卵・乳・大豆・牛肉・オレンジ・ホタテ・カシューナッツ

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

ランチメニュー Lunch Menu

お客様からの声を基に

人気メニューを集めたスペシャルコース

当日
ご注文
頂けます

米沢牛づくし会席 コース

お一人様

12,000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。



●先付

・米沢の郷土料理 冷汁

●前菜

・本日の前菜3種

●向付

・米沢牛のお造り
(牛刺し、モモ湯引き、トウガラシ炙り)
妻一式 辛子山椒醤油

●温物

・米沢牛マクラの角煮 旬野菜添え

●凌ぎ

・米沢牛寿司

●メイン料理

・米沢牛すき焼き
・米沢牛しゃぶしゃぶ
・米沢牛ステーキ

からお選びいただけます

●お食事

・ご飯・味噌汁・お新香 又は うどん・お新香

●デザート

・本日のデザート

*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。

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

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。