

让您的珍贵时刻更加美味

Lunch Menu

11:30~15:00 (14:30 L.O.)

我们提供的米泽牛肉均由我们的专业人员从鲜肉市场整头采购而来。

寿喜烧套餐配有我们独创的味噌调料。烤肉套餐采用肉质丰美的瘦肉。

两种套餐均能享用米泽牛寿司。米饭使用山形县产特级「つや姫(TSUYAHIME)」大米烹制。

品尝这两款套餐能让您充分享受到米泽牛和山形县当地食材·的至高美味。

[特选米泽牛]

米泽牛寿喜烧小锅套餐

1人 ¥7,500 (含税)



照片仅供参考

- 山形乡土料理 冷汁
- 前菜拼盘
- 寿司拼盘
- 瘦肉寿喜烧
- 配餐 [TSUYA姬米饭, 味噌, 泡菜]
- 甜点
- 咖啡

过敏原：小麦、鸡蛋、牛奶、大豆、牛肉、扇贝、腰果

[特选米泽牛]

米泽牛瘦肉烤排套餐

1人 ¥8,500 (含税)



照片仅供参考

- 山形乡土料理 冷汁
- 前菜拼盘
- 寿司拼盘
- 烤瘦牛肉
- 配餐 [TSUYA姬米饭, 味噌, 泡菜]
- 甜点
- 咖啡

过敏原：小麦、鸡蛋、牛奶、大豆、牛肉、橙子、扇贝、腰果

根据季节提供不同的配菜。

让您的珍贵时刻更加美味

午餐菜单

Lunch Menu

根据顾客的反馈

汇集了人气菜品的特别套餐

当天即可
点餐

米泽牛特色怀石套餐

1人
¥12,000 (含税)

根据食材的进货情况,菜品内容可能会有所变更。



开胃菜

· 米泽的乡土料理 冷汤

前菜

· 本日的三种时令前菜

生鱼片/配菜

· 米泽牛刺身

(牛肉刺身、里脊肉炙制、辣椒炙烤)
一整套辅料 芥末花椒酱油

温菜

· 米泽牛枕头肉红烧 时令蔬菜配菜

存活

· 米泽牛寿司

主菜 — 请选择一项

· 米泽牛寿喜烧

· 米泽牛涮锅

· 米泽牛牛排

主食

· 米饭、味噌汤、酱菜或乌冬面、酱菜

甜点

· 本日甜点

*这家餐厅供应生肉,所以孕妇、老人、
儿童或身体虚弱者请谨慎食用。

过敏原：小麦、鸡蛋、牛奶、大豆、牛肉、猪肉、橙子、扇贝、腰果、芝麻、明胶

根据季节提供不同的配菜。 *仅标示七种必须标注的特定成分过敏原。详情请咨询我们的工作人员。

让您的珍贵时刻更加美味

Grand Menu

照片仅供参考

我们提供的米泽牛肉均由我们的专业人员从鲜肉市场整头采购而来。

寿喜烧套餐配有我们独创的味噌。小火锅套餐清新可口。

还有两种不同风味的烤牛排套餐，其中我们特别推出了产量较少的夏多布里昂牛排。

米饭使用山形县产特级「つや姫(TSUYAHIME)」大米烹制。

品尝这两款套餐能让您充分享受到米泽牛和山形县当地食材·的至高美味。

特选

过敏原：小麦、鸡蛋、牛肉、牛奶、大豆
扇贝、腰果

米泽牛寿喜烧套餐

1人 ¥12,000 (含税)

- 开胃菜
- 前菜四拼
- 山形乡土料理 冷汁
- 主菜 精瘦肉·霜降肉拼盘
- 山形县产高级艳姬米·泡菜·味噌汤
- 甜点
- 咖啡



特选米泽牛

过敏原：小麦、鸡蛋、牛肉、牛奶、大豆
橙子、扇贝、腰果

烤米泽牛排套餐

1人 ¥14,000 (含税)

- 开胃菜
- 前菜四拼
- 山形乡土料理 冷汁
- 主菜 精瘦肉·霜降肉拼盘
- 山形县产高级艳姬米·泡菜·味噌汤
- 甜点
- 咖啡



特选

过敏原：小麦、鸡蛋、牛肉、牛奶、大豆、芝麻
猪肉、橙子、明胶、扇贝、腰果

米泽牛小火锅套餐

1人 ¥13,000 (含税)

- 开胃菜
- 前菜四拼
- 山形乡土料理 冷汁
- 主菜 精瘦肉·霜降肉拼盘
- 山形县产高级艳姬米·泡菜·味噌汤
- 甜点
- 咖啡



特选米泽牛

过敏原：小麦、鸡蛋、牛肉、牛奶、大豆
橙子、扇贝、腰果

夏多布里昂牛排套餐

1人 ¥20,000 (含税)

- 开胃菜
- 前菜四拼
- 山形乡土料理 冷汁
- 夏多布里昂牛肉

- 山形县产高级艳姬米
*蒜香米饭另加1,000日元
泡菜·味噌汤
- 甜点
- 咖啡



牛肉的生鱼片拼盘
¥3,500 (含税)



生牛肉片
¥2,500 (含税)

小麦、鸡蛋、大豆、芝麻、牛肉



yukke
¥2,500 (含税)

小麦、鸡蛋、大豆、芝麻、牛肉



炙烤米泽肥牛寿司
¥1,500 (含税)

牛肉、橙子



黄木传统风味
吟酿酒糟味噌
腌烤米泽牛
¥1,800 (含税)

小麦、大豆、牛肉

生食牛肉有可能会导致实物中毒，敬请儿童，老人，孕妇谨慎食用

米泽牛炙烤肉贊军舰卷 ¥1,500 (含税)

烤牛肉寿司 ¥1,500 (含税)

晚餐时间，要10%的服务费。

根据季节提供不同的配菜。

米泽牛 黄木

最高等級 课程



A5
Japanese
Yonezawa beef

由代表取締役社長亲自挑选、特别提供的米泽牛黄木最高品质的米泽牛。



黄木的最高等级

牛肋骨肉 寿喜烧 套餐

每位顾客

¥20,000 (含税)

先付

前菜拼盘 [4品]

山形乡土料理冷汁

牛肋骨肉 [150g]

山形县产米高级“つや姫”

腌菜

味噌汤

甜点 / 咖啡

黄木的最高等级

沙朗 涮火锅 套餐

每位顾客

¥21,000 (含税)

先付

前菜拼盘 [4品]

山形乡土料理冷汁

沙朗牛排 [150g]

山形县产米高级“つや姫”

腌菜

味噌汤

甜点 / 咖啡

黄木的最高等级

沙朗 牛排 套餐

每位顾客

¥22,000 (含税)

先付

前菜拼盘 [4品]

山形乡土料理冷汁

沙朗牛排 [150g]

山形县产米高级“つや姫”

腌菜

味噌汤

甜点 / 咖啡

可更换为
蒜香炒饭
+¥1,000



所有米饭均使用山形县产高级“つや姫”。晚餐时间另收取10%服务费。
配菜蔬菜等可能因季节而有所不同。*仅标注法律规定的特定过敏原(7种)。详细情况请咨询工作人员。

选项菜单

Option menu



米泽牛“枕头肉”炖煮

1人 ¥2,200 (含税)

使用稀少的枕头肉中心部位，
慢火炖煮而成的佳肴。
高品质牛肉的鲜味充分融入汤汁中。

过敏原：小麦·大豆·牛肉

米泽牛炸牛排

1人 ¥3,080 (含税)

使用顶级米泽牛，
外层酥脆，内里鲜嫩多汁，
简单却极尽奢华的一道料理。

过敏原：小麦·大豆·鸡蛋·牛肉



米泽牛寿喜烧 (100克)

瘦肉	¥4,000 (含税)
雪花肉	¥6,000 (含税)
瘦肉+雪花混合	¥5,000 (含税)
最高等级雪花肉	¥8,000 (含税)



米泽牛涮涮锅 (100克)



米泽牛牛排加量 (+30克)

后腿肉	¥1,000 (含税)
沙朗	¥1,500 (含税)
菲力	¥2,200 (含税)
里脊心	¥4,200 (含税)

*照片仅供参考



*不可单独作为单品点单。