

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)



料理長
おすすめ

アレルギー物質：小麦・大豆・乳・オレンジ・りんご

- 先付
 - ・米沢の郷土料理 冷汁
- 前菜
 - ・米沢牛 カイノミ 昆布ㇼ
 - ・米沢牛 イチボ 炙り
 - ・米沢牛 シンタマ 柚庵焼き
- 吸物
 - ・米沢牛 牛骨スープ
- 向付
 - ・米沢牛 お造り
- 進肴
 - ・米沢牛 とも三角すみれ漬
 - ・米沢牛 大トロ炙り寿司
- 温物
 - ・牛タン 真丈 みぞれ餡かけ

- 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
- ※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。

プラス2,500円でメインのお肉を
最高ランクに変更出来ます。

- 食事
 - ・山形県産プレミアムつや姫ご飯 味噌汁 お新香
- ※プラス1,000円で米沢牛入りガーリックライスへ変更出来ます。
- 甘味
 - ・館山林檜のソテー ・キャラメルムース
 - ・すだちのソルベ添え

*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。
付け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。