



ご両家 顔合わせ プラン



「大切な時をもっと美味しく」のコンセプトの基、
ご両家顔合わせの専用メニューをご用意致しました。
おふたりとご両家がゆっくりとお過ごしいただけるお時間をお届けいたします。

【ランチタイム限定 11:30~15:00 予約制】

※ご利用は2時間とさせていただきます。

平日ご利用の場合
お一人様
11,000円 税込

土日祝ご利用の場合
お一人様
12,000円 税込

コース内容

・乾杯ドリンク1杯
生ビール、グラスワイン、ソフトドリンクより
お選びください

・米沢郷土料理 冷汁

・前菜盛り合わせ

・米沢牛寿司二貫

・米沢牛すみれ漬

・米沢牛赤身ステーキ

・お食事

・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

ご両家にサービス

お帰りの際にはチェキにて
記念撮影をさせていただきます。

ご両家とご予約者に
合計3枚をお渡しいたします。

個室のご利用(個室料別途)

こちらのプランは個室にての
対応となります。

個室には限りがございますので、
ご予約の際は店舗まで

直接お問い合わせ願いたします。

※写真はイメージです。



米沢牛黄木

銀座店

大切な時をもっと美味しく

●営業時間

平日：11:30~15:00 (L.O.14:30)
17:30~22:00 (L.O.21:00)
土日祝：11:30~15:00 (L.O.14:30)
17:00~22:00 (L.O.21:00)

●定休日 毎週月曜日 ※祝日の場合は営業し、翌火曜日定休



平日限定 ランチメニュー

米沢牛黄木 銀座店
Weekday-only lunch menu

生食用の米沢牛を一つのお重で
ご堪能いただける当店自慢の逸品です。
米沢牛の牛すじと野菜の旨味を抽出した
特製ソースをかけて、お召し上がりください。

米沢牛とろ重御膳 4,400円(税込)

アレルギー物質：小麦、卵、オレンジ、
牛肉、ごま、大豆、ホタテ

生食用牛肉は、食中毒の原因となることがありますので、
お子様、ご高齢者、妊娠中の方、体調の悪い方など、
抵抗力の弱い方々は食べるのを控えください。



米沢牛刺し

米沢牛ユッケ

米沢牛タタキ



お出汁

米沢牛
しぐれ煮

米沢牛
ローストビーフ

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、お茶漬けにも。

米沢牛まぶし御膳 4,400円(税込)

アレルギー物質：小麦、大豆、牛肉、
ごま、ホタテ

焼肉とすき煮をお楽しみいただける御膳です。
お好みに小野川温泉の温泉卵を絡めて
米沢牛の旨味をご堪能ください。

米沢牛重御膳 3,300円(税込)

アレルギー物質：小麦、大豆、卵、牛肉、
ごま、りんご、ホタテ



米沢牛すき煮

米沢牛焼肉

温泉卵

【オプションメニュー】デザート・コーヒーセット 600円(税込)

※コーヒーは、「紅茶」「ハーブティー」へ
変更可能です。

ご飯は全て山形県産つや姫を使用しております

※アレルギーをお持ちのお客様は、店員までご相談ください
※写真はイメージです ※つけ合わせのお野菜、お新香は季節により変更がございます

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。