



米沢牛黄木

Menu

since 1923

Yonezawa Beef OHKI



お伝えしたいのは
伝統の味と感動です

米沢牛黄木の米沢牛は、
伝承の目利きにより

一頭単位で牛枝肉市場より仕入れています。
これは

より美味しい牛肉をより良い品質で
皆さまへお届けしたいという

強いこだわりから取り組んでいるものです。
ゆるぎない自信に裏づけされた

『米沢牛』の確かな信頼の味を
皆さまにお届けしてまいります。

黄木の
米沢牛



肉質はもちろん、脂質、旨みに最大のこだわりをもって
米沢牛ブランドとしての名に恥じない本物を厳選しております。
米沢牛本来の深くコクのある味わいと柔らかい上質な食感をご提供する為に
格付けだけにこだわらない独自の基準をもって目利きしたものです。

米沢牛黄木 銀座店

大切な時を、もっと美味しく

ディナーメニュー

Dinner Menu



写真はイメージです

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、あっさりとしょしと召し上がれるしゃぶしゃぶコース。

二種類の味わいがお楽しみいただけるステーキコースをご用意しました。

お米は、山形の高級ブランド「プレミアムつや姫」を使用しております。

選びぬいた本場の米沢牛と、山形の食材を生かした至福のコースを是非お召し上がりください。

特選

米沢牛 すき焼きコース

お一人様 **12,000円** (税込)

- 先付
- 前菜盛合せ [4品]
- 山形郷土料理冷汁
- メイン赤身・霜降り盛合せ [150g]
- 山形県産米プレミアムつや姫
お新香 味噌汁
- デザート
- 珈琲



アレルギー物質：
小麦・卵・牛肉・乳・大豆
ホタテ・カシューナッツ

特選

米沢牛 しゃぶしゃぶコース

お一人様 **13,000円** (税込)

- 先付
- 前菜盛合せ [4品]
- 山形郷土料理冷汁
- メイン赤身・霜降り盛合せ [150g]
- 山形県産米プレミアムつや姫
お新香 味噌汁
- デザート
- 珈琲



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

特選米沢牛

米沢牛 ステーキコース

お一人様 **14,000円** (税込)

- 先付
- 前菜盛合せ [4品]
- 山形郷土料理冷汁
- メイン赤身・霜降り盛合せ [150g]
- 山形県産米プレミアムつや姫
お新香 味噌汁
- デザート
- 珈琲



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

[逸品料理]



刺身盛合せ
3,500円 (税込)

小麦・卵・大豆・ごま・牛肉



牛刺身
2,500円 (税込)

小麦・大豆・牛肉・オレンジ



ユッケ
2,500円 (税込)

小麦・卵・大豆・ごま・牛肉



大トロ炙り寿司
1,500円 (税込)

牛肉・オレンジ



黄木伝統の味
すみれ漬
1,800円 (税込)

小麦・大豆・牛肉

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てください。

ユッケ軍艦寿司 **1,500円** (税込) ローストビーフ寿司 **1,500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。

大切な時を、もっと美味しく

ディナーメニュー

完全
予約制

春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

●先付

・米沢の郷土料理 冷汁

●前菜

・米沢牛と春野菜の生春巻き
・米沢牛と雲丹のユッケ 最中仕立て
・米沢牛トモ三角低温焼き

●吸物

・牛骨スープ 山菜の沢煮碗仕立て

●向付

・米沢牛 薄造り

●進肴

・米沢牛肩ロースすみれ漬け
・山菜酢味噌

●温物

・米沢牛道明寺蒸し

●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
※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。
味噌汁 お新香

●甘味

・あんみつ

*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・大豆・乳・オレンジ・りんご

Premium

米沢牛“極”会席コース | お一人様 23,000円(税込)

春の米沢牛会席の進肴・鍋物/台の物・食事をグレードアップした、特別仕様の内容でございます。

- 進肴 …………… 米沢牛肩ロースすみれ漬けが
焼物：米沢牛シャトーブリアンステーキにランクアップ
- 鍋物/台の物 米沢牛が 米沢牛黄木最高ランクにランクアップ
※すき焼き、しゃぶしゃぶ、ステーキからお選びください。
- 食事 …………… 料理長特製季節の土鍋ご飯にランクアップ



写真はイメージです

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。

米沢牛黄木

最高 ランク コース



代表取締役社長が
目利きで選んだ、
米沢牛黄木最高品質の
米沢牛を特別提供

黄木の最高ランク

リヴロース芯 すき焼き コース

お一人様

20,000円 (税込)

先付

前菜盛合せ [4品]

山形郷土料理冷汁

リヴロース芯 [150g]

山形県産米プレミアムつや姫

お新香

味噌汁

デザート / 珈琲

〈アレルギー物質〉

小麦・卵・牛肉・乳・大豆・ホタテ・カシューナッツ

黄木の最高ランク

サーロイン しゃぶしゃぶ コース

お一人様

21,000円 (税込)

先付

前菜盛合せ [4品]

山形郷土料理冷汁

サーロイン [150g]

山形県産米プレミアムつや姫

お新香

味噌汁

デザート / 珈琲

〈アレルギー物質〉

小麦・卵・牛肉・乳・大豆・ごま・豚肉・オレンジ
ゼラチン・ホタテ・カシューナッツ

黄木の最高ランク

シャトーブリアン ステーキ コース

お一人様

25,000円 (税込)

先付

前菜盛合せ [4品]

山形郷土料理冷汁

シャトーブリアン [150g]

山形県産米プレミアムつや姫

お新香

味噌汁

デザート / 珈琲

ガーリック
ライスに
変更
+1,000円

〈アレルギー物質〉

小麦・卵・牛肉・乳・大豆・オレンジ・ホタテ
カシューナッツ



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。

オプションメニュー

Option menu



米沢牛マクラの角煮

お一人様用 **2,200円** (税込)

前脚の中心部分にある希少な部位を
やわらかく煮込んだ逸品です。
上質なお肉の旨味がぎゅっとしみ込んだ
味わいに心温まるでしょう。

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉



米沢牛カツ

お一人様用 **3,080円** (税込)

米沢牛の上品な旨味ととろけるような食感を、
最もシンプルかつ贅沢に味わえる逸品です。
衣は薄くサクサクに、中の肉は熱が通りすぎない
美しいロゼ色に仕上げております。

アレルギー物質：小麦・大豆・卵・牛肉



米沢牛すき焼き肉 (100g)

赤身 **4,000円** (税込)

霜降り **6,000円** (税込)

赤身と霜降り **5,000円** (税込)

最高ランク 霜降り **8,000円** (税込)



※掲載の写真はイメージです

米沢牛しゃぶしゃぶ肉 (100g)

赤身 **5,000円** (税込)

霜降り **7,000円** (税込)

赤身と霜降り **6,000円** (税込)

最高ランク 霜降り **9,000円** (税込)

米沢牛ステーキグラムアップ (30g増量)

ランプ肉 **1,000円** (税込)

サーロイン肉 **1,500円** (税込)

フィレ肉 **2,200円** (税込)

シャトーブリアン **4,200円** (税込)



※単品でのご注文はお受けいたしかねます



山形県飯豊(いいで)連峰

東北地方 山形県の南 おき たま 置賜地域の米沢市。

吾妻連峰、飯豊連峰、朝日連峰の高い山々に囲まれた米沢盆地。

寒暖の差が厳しい盆地特有の気候と、

最上川源流域の肥沃な土地は豊かな実りをもたらし、

米沢牛に必要な雪解けのミネラルをたっぷり含んだ水と

良質なわらを供給してくれます。

営業時間

ランチタイム / 11:30～15:00 (14:30 L.O.)

ディナータイム / 平日 17:30～22:00 (21:00 L.O.)
土・日・祝日 17:00～22:00 (21:00 L.O.)

定休日

毎週月曜日

〈 ディナータイムはサービス料別途10%頂戴いたします 〉

米沢牛黄木 銀座店