

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お控えください。

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。



米沢牛 黄木

最高ランクコース

Highest Rank Course

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

ガーリックライスに変更 +1,000円

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

〈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せください。

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

秋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
・秋茄子の挟み揚げ
・八幡巻き
・生ハムシャインマスカットの白醤油ジュレ
・カイノミ昆布〆山形だし添え
・紅花の牛ちらし

●吸物
・米沢牛　土瓶蒸し

●向付
・米沢牛のお造り

●進肴
・米沢牛トモ三角すみれ漬
・米沢牛蓑揚げ

●鍋物 又は 台の物
・米沢牛すき焼き、しゃぶしゃぶ、又は ステーキからお選び頂けます。

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
・松茸ご飯　芋煮　お新香

●甘味
・スイートポテト
・ほうじ茶アイス

●珈琲
（紅茶、カモミールティーに変更できます）

アレルギー物質：
小麦、卵、いくら、オレンジ、牛肉、ごま、大豆、豚肉

＊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。

Premium

米沢牛“極”会席コース | お一人様23,000円(税込)

秋の米沢牛会席の進肴・鍋物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 …… 米沢牛トモ三角すみれ漬・米沢牛蓑揚げ
米沢牛シャトーブリアンステーキにランクアップ

●鍋物 …… 米沢牛を 米沢牛黄木最高ランクにランクアップ
※すき焼き、しゃぶしゃぶからお選びください。



写真はイメージです

ご飯は全て山形県産米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。
衣は薄くサックサクに、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







※掲載の写真はイメージです

米沢牛すき焼き肉（100g）

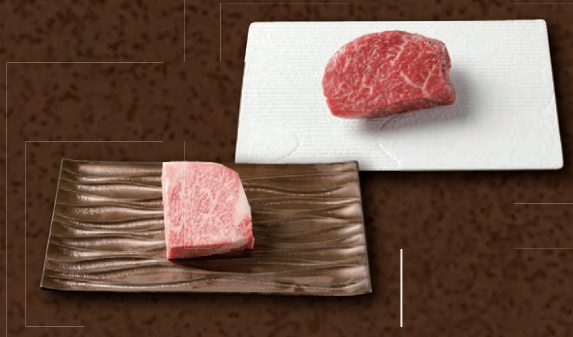
赤身	4,000円（税込）
霜降り	6,000円（税込）
赤身と霜降り	5,000円（税込）
最高ランク 霜降り	8,000円（税込）

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

米沢牛黄木 銀座店

おすすめ商品

米沢牛 串焼き



最高級の米沢牛を
贅沢な串焼きで。
ほおばれば、
あふれる肉汁とともに、
極上の旨みが
広がります。

米沢牛 ステーキ串焼き

1本／ 4,000円（税込）

驚くほどやわらかい食感と米沢牛の赤身の旨みと程よいサシの絶妙なバランスを堪能できます。100g のしっかりとした食べ応えで、満足感の高い逸品です。豪快に召し上がっていただいたり、シェアにもおすすめです。



米沢牛串焼き

1本／ 1,650円（税込）

当店自慢の米沢牛を１本１本、丁寧に串に刺し、じっくりと焼き上げています。一口ごとにあふれる上質な脂の甘みと、濃厚な旨みが特徴です。シンプルな味付けだからこそ、素材本来の美味しさをダイレクトにお楽しみいただけます。





山形県飯豊（いいで）連峰

東北地方　山形県の南　置賜（おきたま）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