

期間

2025. 12/1(月)~2/28(土) 2026.

ご提供時間

11:00~23:00

忘年会 & 新年会に  
ご家族様の集いに  
この冬一番の贅沢を

雪降る米沢より  
極上の口どけを  
あなたに。

冬の特別コース



## 米沢牛A5サーロインすき焼きと 山形旬野菜コース

お一人様  
12,000円 税込

【前菜】前菜と米沢牛寿司の盛り合わせ  
【温菜】米沢牛マクラと旬野菜の蒸籠蒸し  
【焼物】米沢牛塩だれカルビと  
小野川豆もやしの鉄板焼き

【箸休め】米沢の郷土料理、冷汁  
【鍋物】米沢牛A5サーロインすき焼き  
【食事】山形県産米つや姫、お新香、みそ汁  
【甘味】本日のデザート

[アレルギー物質] 小麦、大豆、くるみ、牛肉、鶏、豚、オレンジ、ゼラチン、サバ、りんご、乳、卵



米沢牛 黄木  
大切な時を、もっと美味しく

東京駅店

facebook

【営業時間】

11:00~23:00(ラストオーダー22:00)

営業時間は変更となる場合がございます

米沢牛黄木 検索



# 【十五貫 富士盛り肉鍋】



A5ランク限定サーロイン(150g)

7,000円

赤身(150g)

肩ロース(150g)

6,000円

6,500円

冷汁・ご飯(山形県産つや姫)・味噌汁・おみ漬け・紅花卵

アレルギー物質：小麦・卵・牛肉・大豆

贅沢に盛り付けました

富士山のよう

に高く  
選び抜かれた極上の米沢牛を

運気上昇  
祈願



米沢牛 黄木

大切な時を、もっと美味しく

自家製の味噌だれと共に

米沢牛をたっぷり堪能いただき

最高のひとときを。

土・日・祝日と平日ランチ限定

# 米沢牛贅沢膳

黄木の米沢牛をいろいろな味わいでお召し上がりいただけるよう  
郷土料理も添えて特別にあつらえました



## 赤身すき焼き小鍋

6,000円

アレルギー物質: 小麦・大豆・牛肉・卵

## 肩ロースすき焼き小鍋

6,500円

アレルギー物質: 小麦・大豆・牛肉・卵

## サーロインすき焼き小鍋

7,000円

アレルギー物質: 小麦・大豆・牛肉・卵

## モモしゃぶしゃぶ小鍋

6,500円

アレルギー物質: 小麦・大豆・牛肉・ごま・オレンジ

## サーロインしゃぶしゃぶ小鍋

7,500円

アレルギー物質: 小麦・大豆・牛肉・ごま・オレンジ

ご飯は全て山形県産つや姫を使用しております

✿  
米沢のお味噌汁

✿  
置賜地方で  
作られた「つや姫」。

✿  
ご 飯  
✿  
おみ漬け

青菜を刻んで  
大根や人参と漬けた  
山形地方の名産です。

陣中料理だったとも  
いわれています。

✿  
米沢の郷土料理  
✿  
冷 汁 (ひやしる)

しみ蒟蒻、干し椎茸、  
季節の野菜を  
貝柱のお出汁で

さっぱりと。  
米沢藩の  
陣中料理だったとも  
いわれています。

✿  
米沢牛寿司  
✿  
米沢牛炙りの握りです。

✿  
米沢牛ステーキ  
✿  
米沢牛の赤身の  
程よい霜降りと  
肉本来の味わいを  
お楽しみいただけます。

✿  
米沢牛極上鍋  
✿  
米沢牛を  
味噌を加えた  
黄木の特製割り下で  
お召し上がりください。



# Course Cuisine

米沢牛メイン料理の他、牛寿司や郷土料理をお愉しみいただけるコースです

## 米沢牛極上 コース料理

コースは16時からの提供とさせて頂きます



サーロイン すき焼きコース(1人前)

創業大正十二年伝統のみそたれ

### 米沢牛極上 すき焼きコース

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・カニ・卵・乳

#### コース内容

- 冷 汁
- 前菜三点盛
- 米沢牛大とろ炙りとローストビーフ寿司
- すき焼き肉、野菜一式、みそたれ、卵
- ごはん・みそ汁 又は うどん
- お新香
- 水菓子

|            |        |
|------------|--------|
| 赤身 すき焼き    | 7,500円 |
| 肩ロース すき焼き  | 8,500円 |
| サーロイン すき焼き | 9,500円 |

[テイクアウト]

黄木のすき焼きのたれ(味噌たれ) 1本 540円

自家製のポン酢と胡麻タレにくぐらせて  
**米沢牛極上  
しゃぶしゃぶコース**

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・カニ・乳・ごま・オレンジ

コース内容

- 冷 汁
- 前菜三点盛
- 米沢牛大とろ炙りとローストビーフ寿司
- しゃぶしゃぶ肉、野菜一式、ポン酢、ごまたれ
- うどん
- お新香
- 水菓子

**モモ しゃぶしゃぶ (120g) 8,500円**

**サーロイン しゃぶしゃぶ  
(120g) 10,000円**



肉の柔らかさ、濃厚な旨みと甘みは圧巻  
**米沢牛極上  
ステーキコース**

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・カニ・乳・オレンジ

コース内容

- 冷 汁
- 前菜三点盛
- 米沢牛大とろ炙りとローストビーフ寿司
- ステーキ、サラダ
- ごはん・みそ汁
- お新香
- 水菓子

**ランプステーキ (130g) 8,500円  
(180g) 10,000円**

**サーロインステーキ (130g) 10,000円  
(180g) 12,000円**

**フィレステーキ (130g) 11,000円  
(180g) 14,000円**

## 単品 すき焼き

Sukiyaki



アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・卵

赤身 すき焼き (120g) 4,500円

【すき焼肉、野菜一式、味噌ダレ、卵】

お代わり肉 (100g) 3,000円

肩ロース すき焼き (120g) 5,500円

【すき焼肉、野菜一式、味噌ダレ、卵】

お代わり肉 (100g) 4,000円

サーロイン すき焼き (120g) 6,500円

【すき焼肉、野菜一式、味噌ダレ、卵】

お代わり肉 (100g) 5,000円

※お代わり肉は、すき焼きを注文された方に限らせて頂きます。

|    |        |            |      |
|----|--------|------------|------|
| 単品 | お代わり野菜 | アレルギー物質：大豆 | 800円 |
|    | ご飯     |            | 300円 |
|    | うどん    |            | 300円 |
|    | 卵      |            | 150円 |

お食事セット 800円

【小鉢、ご飯・みそ汁 又は うどん、お新香】

アレルギー物質：小麦・大豆

モモ しゃぶしゃぶ (120g) 5,500円

【しゃぶしゃぶ肉、野菜一式、ポン酢、ごまたれ】

お代わり肉 (100g) 3,500円

サーロイン しゃぶしゃぶ

【しゃぶしゃぶ肉、野菜一式、ポン酢、ごまたれ】

(120g) 7,500円

お代わり肉 (100g) 5,500円

※お代わり肉は、しゃぶしゃぶを注文された方に限らせて頂きます。

|    |                 |      |
|----|-----------------|------|
| 単品 | お代わり野菜          | 800円 |
|    | ご飯              | 300円 |
|    | うどん             | 300円 |
|    | タレセット【ポン酢、ごまたれ】 | 450円 |

お食事セット 800円

【小鉢、ご飯・みそ汁 又は うどん、お新香】

アレルギー物質：小麦・大豆



ご飯は全て山形県産つや姫を使用しております

※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

※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

## 米沢牛極上 単品 しゃぶしゃぶ

Steak



アレルギー物質：ステーキソース 小麦・大豆

## 米沢牛寿司

Yonezawa Beef Sushi

米沢牛と握りの口福なマリアージュ。

精肉店直営の黄木ならではの肉寿司です。

きめ細やかなサシが甘くとろける大トロ炙り寿司と  
赤身肉をしっかり焼き上げたローストビーフ寿司のセット

### 米沢牛極上 お寿司の 盛り合わせ

アレルギー物質：  
小麦・大豆・牛肉・オレンジ

2,700円



大トロ炙り寿司  
三貫

ローストビーフ寿司  
二貫



三貫

米沢牛ローストビーフ寿司  
アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉

1,500円



三貫

米沢牛大トロ炙り寿司  
アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・オレンジ

1,800円

|         |        |        |
|---------|--------|--------|
| ランプステーキ | (130g) | 5,000円 |
|         | (180g) | 6,500円 |

|           |        |        |
|-----------|--------|--------|
| サーロインステーキ | (130g) | 7,000円 |
|           | (180g) | 9,000円 |

|         |        |         |
|---------|--------|---------|
| フィレステーキ | (130g) | 8,500円  |
|         | (180g) | 11,000円 |

|   |      |
|---|------|
| ミニサラダ                                     | 400円 |
| アレルギー物質：イタリアンドレ使用時 なし<br>シーザードレ使用時 卵・乳・大豆 |      |

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| お食事セット                           | 800円 |
| 【小鉢、ご飯・みそ汁、お新香】<br>アレルギー物質：小麦・大豆 |      |



|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| お食事セット                           | 800円 |
| 【小鉢、ご飯・みそ汁、お新香】<br>アレルギー物質：小麦・大豆 |      |



|                              |      |
|------------------------------|------|
| 米沢牛入りピリ辛つけうどん                | 900円 |
| アレルギー物質：<br>小麦・大豆・牛肉・卵・エビ・カニ |      |

|                      |      |
|----------------------|------|
| 米沢牛入り<br>ガーリックライス    | 800円 |
| アレルギー物質：<br>小麦・大豆・牛肉 |      |

# 一品料理

Service a la carte



## 黄木伝統の味

### 味噌酒粕漬 米沢牛すみれ漬 1,800円

(トモ三角使用)

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉

昭和の初期、当時珍しかったタクシーが米沢に登場。フォードV8を驅るのは東北初の女性ドライバー「黄木ハル」。米沢牛黄木の看板娘でした。タクシーの名は「すみれタクシー」。以来「すみれ」は黄木の商標として親しまれています。

すみれ漬(赤身)  
テイクアウト 3枚入 3,564円  
5枚入 5,940円

|   |  |
|---|--|
| 冷製  | レアに仕上げた2種の牛肉をダシ醤油でさっぱりとご賞味ください。<br>米沢牛イチボの炙りカルパッチョ仕立て 1,800円<br>アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉 |
| 生姜を効かせ、しっとり仕上げた牛佃煮です。<br>米沢牛しぐれ煮旬彩添え 900円<br>アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉 |  |
| 米沢牛入りサラミ(6本) 550円<br>アレルギー物質：牛肉・豚肉・ゼラチン                       |  |

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 温製                                   | しつかり味が染みた牛すじと山形名物。玉こんにゃくです。<br>山形名物玉こんにゃくと牛すじ煮 900円<br>アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・ごま |
| 山形名物米沢牛入り芋煮 900円<br>アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉 |  |
| 米沢牛串焼き(2本) 2,500円<br>アレルギー物質：牛肉      |  |

クセがなく、麹の甘みと香りを感じる優しい味わいです。

### 山形産かぶと胡瓜の三五八漬け 700円

漬け床に塩・麹・蒸米を3・5・8の割合から「三五八」と名付けられました

山形の気候と風土が育んだ表情豊かな味と食感を一皿に。

### 山形のお漬物盛り合わせ 800円

アレルギー物質：小麦・大豆

夏野菜と香味野菜を細かく刻み、醤油などで和えた「ダシ」

### 木綿豆腐に山形のダシを添えて 700円

アレルギー物質：小麦・大豆・カニ

### 山形の菊ともずく酢 600円

アレルギー物質：小麦・大豆

### 本日のサラダ [詳細はスタッフにお尋ねください] 900円

### ミニサラダ 400円

アレルギー物質：イタリアンドレ使用時 なし  
シーザードレ使用時 卵・乳・大豆



野菜料理

野菜料理は16時からの提供とさせて頂きます

ご飯は全て山形県産つや姫を使用しております

※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  
※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

# 定食

## Set Meal

旨みたっぷりの米沢牛を山形県産米「つや姫」と一緒に



金賞

第四回 全国肉丼グランプリ  
東日本肉丼部門 金賞受賞

米沢牛の切り落とし肉を醤油タレで煮込みました  
**すき焼き重定食** 3,000円

【小鉢、温泉卵、みそ汁、お新香】

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・卵・さば・りんご

名物味噌タレのすき焼きを小鉢サイズで

**米沢牛百年牛鍋定食(赤身)**

【小鉢、ご飯、卵、みそ汁、お新香】

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・卵

3,800円

霜降り好きの方のためにご用意しました

**米沢牛百年牛鍋定食(霜降り)**

【小鉢、ご飯、卵、みそ汁、お新香】

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・卵

4,300円

黄木の米沢牛の中でも選りすぐりの霜降りです

**米沢牛百年牛鍋定食(極霜降り)**

【小鉢、ご飯、卵、みそ汁、お新香】

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・卵

5,000円



**米沢牛イチボステーキ重定食**

【小鉢、みそ汁、お新香】

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉

4,000円

**米沢牛サーロインステーキ重定食**

【小鉢、みそ汁、お新香】

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉

5,500円

**山形県産米「つや姫」のアイス** 500円

アレルギー物質：卵・乳

**本日のアイス** [内容はスタッフにお尋ね下さい] 500円

アレルギー物質：卵・乳

**バニラアイス** 500円

アレルギー物質：卵・乳

山形県産りんご「紅玉」を使用

**山形県産リンゴのシャーベット** 500円

アレルギー物質：乳・大豆・ゼラチン・リンゴ

**山形県産ラ・フランスのシャーベット** 500円

アレルギー物質：大豆



※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

※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

ご飯は全て山形県産つや姫を使用しております

山形県産の素材を生かした  
自然な甘さの冷製デザートです

甘味