

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 11:00～16:00 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
9,000円 税込

土日祝ご利用の場合
お一人様
10,000円 税込

個室のご利用（個室料別途）

ご両家とご予約者に
合計3枚をお渡しいたします。

ご両家にサービス

お帰りの際にはチエキにて
記念撮影をさせていただきます。

アレルギー物質：小麦・卵・大豆・牛肉・ホタテ

・デザート

・米沢牛霜降りすき焼き牛鍋
※個々に小鍋にて提供致します。

・米沢牛すみれ漬

・米沢牛ミニステーキサラダ添え

・米沢牛寿司二貫

・米沢郷土料理 冷汁

・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



コース内容

※写真はイメージです。



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

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

✿お味噌汁
米沢のお味噌を使用。

✿ご飯
置賜地方で
作られた「つや姫」。

✿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。

✿冷汁(ひやし)
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。

✿米沢牛極上鍋

店長おすすめ

Recommendation

※写真は「米沢牛百年牛鍋定食(赤身)」です

新商品

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)
4,500円 ご飯1杯までお代わり無料

【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

★★★
NO.1

霜降り好きの方のために
肩ロースもご用意しました

米沢牛
百年牛鍋定食(霜降り)
3,800円 ご飯1杯までお代わり無料

【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

★★
NO.2

名物味噌タレのすき焼きを
小鍋サイズで楽しめます

米沢牛
百年牛鍋定食(赤身)
3,200円 ご飯1杯までお代わり無料

【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



米沢牛つけうどんと
ミニカルビ丼のセット

2,500円

【小鉢、温泉卵、お新香】

アレルギー物質: 小麦・大豆・牛肉・卵
さば・りんご・えび・カニ

ご飯大盛り
無料



米沢牛すき焼き重定食
2,700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

ご飯大盛り
無料



米沢牛ローストビーフ重定食
3,500円

【小鉢、みそ汁、お新香】

アレルギー物質: 小麦・大豆・牛肉

ご飯大盛り
無料

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。※つけ合せのお野菜、お新香は季節により変更がございます



ランチ限定価格

オプション
メニュー



米沢牛寿司二貫
1,000円

アレルギー物質：
小麦・大豆・牛肉・オレンジ



米沢牛入り芋煮
600円

アレルギー物質：
小麦・大豆・牛肉



ミニサラダ
350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



本日のアイス /
シャーベット
400円

アレルギー物質：アイス 卵・乳
シャーベット 店員にお尋ねください

詳細はスタッフに
お尋ねください

ご飯は全て山形県産つや姫を使用しております

※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

ランチ限定

特別オプションメニュー

Lunch-only special option menu

ランチお食事ご注文のお客様へ「特別価格」で提供いたします



赤身肉をしっかり焼き上げたローストビーフを使用

米沢牛ローストビーフ寿司
(一貫) ¥400 アレルギー物質: 小麦・大豆・牛肉

米沢牛の中でも、特に旨みが強い部位を厳選

米沢牛串焼き
(一本) ¥1,100 アレルギー物質: 牛肉



米沢牛赤身
お代わり肉(50g)

¥1,200

アレルギー物質: 牛肉

米沢牛肩ロース
お代わり肉(50g)

¥1,800

アレルギー物質: 牛肉

米沢牛サーロイン
お代わり肉(50g)

¥2,200

アレルギー物質: 牛肉

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



米沢牛 黄木
大切な時を、もっと美味しく

東京駅店

【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

facebook.



Drink Menu

～お飲みもの～

日本酒やその他のドリンクは、別途ドリンクメニューをご参照ください。



生ビール	マスターズドリーム(小グラス)	700円
	(中グラス)	900円
瓶ビール	アサヒ スーパードライ	900円
	キリン 一番搾り	900円
ノンアルコールビール		
	サントリー オールフリー	700円

高畠クラシック (赤・グラス) 1,000円
 たかはた
 (赤・ボトル) 6,000円

高畠クラシックシャルドネ
 たかはた (白・グラス) 1,000円
 (白・ボトル) 6,000円

嘉 スパークリング (ミニボトル200ml) 1,600円
 よし

2018 高畠バリック
 たかはた (赤・ボトル) 8,000円



山形代表ジュース

りんご (ストレート果汁100%) 600円
 らぶらんす (ストレート果汁100%) 600円
 もも (ストレート果汁100%) 600円

焼酎

中々 (麦・グラス)	800円
(麦・酒器)	3,500円
㐂六 (芋・グラス)	800円
<small>きろく</small> (芋・酒器)	3,500円
初会 (うこぎ・グラス)	800円
<small>あ・あい</small> (うこぎ・酒器)	3,500円



ソフトドリンク

ウーロン茶	500円
オレンジ	500円
コーラ	500円
ジンジャーエール	500円
アイスコーヒー	500円
ミネラルウォーター	300円
ペリエ (炭酸水)	700円
炭酸水	350円

※写真はイメージです