



米沢牛黄木

大切な時を、もっと美味しく

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 総本店

山形県米沢市桜木町3-41
TEL.0238・22・2241



レストラン 金剛閣

山形県米沢市桜木町3-41
TEL.0238・22・4122

米沢牛 黄木

春フェア 2026

期間

5/31(日)まで

ご提供
時間

11:00~23:00

お楽しみください
すき焼きを
味噌たれの



いろいろ

彩コース 8,800円

お一人様

税込

- 先付け 米沢の郷土料理 冷汁(旬の葉物)
- ミニステーキ 米沢牛イチボミニステーキ(50g)
- 寿司 米沢牛ユッケ風棒寿司
- 鍋物 米沢牛赤身すき焼き(120g)
- お食事 山形県産米つや姫、山形のお漬物、味噌汁
- デザート 旬の果物とデザート

よろこび
慶コース

お一人様
9,900円

税込

すき焼き又は
しゃぶしゃぶを
お選びいただけます

- 先付け 米沢の郷土料理 冷汁(旬の葉物)
- 冷菜 米沢牛のお造り風(イチボ、内モモ、カイノミ)
- 寿司 米沢牛ユッケ風棒寿司
- 箸休め 旬野菜と冷しゃぶ
- 鍋物 米沢牛赤身すき焼き(120g) 2種から
米沢牛赤身しゃぶしゃぶ(120g) チョイス
- お食事 山形県産米つや姫、山形のお漬物、味噌汁
- デザート 旬の果物とデザート



はな
華コース

お一人様

11,000円

税込

楽しめます
鍋の2種の
メイン料理が
ステーキと



- 先付け 米沢の郷土料理 冷汁(旬の葉物)
- 冷菜 米沢牛のお造り風(イチボ、内モモ、カイノミ)
- 寿司 米沢牛ユッケ風棒寿司
- ステーキ 米沢牛ヒレステーキ(60g)
- 箸休め 旬野菜と冷しゃぶ
- 鍋物 米沢牛霜降りすき焼き(60g) 2種から
米沢牛霜降りしゃぶしゃぶ(60g) チョイス
- お食事 山形県産米つや姫、山形のお漬物、味噌汁
- デザート 旬の果物とデザート

※メインのすき焼きは小鍋提供となります。

アレルギー物質:【全コース共通】小麦、卵、乳、牛肉、ごま、大豆、ゼラチン【慶、華コースしゃぶしゃぶ】小麦、卵、乳、牛肉、ごま、大豆、ゼラチン、豚肉、オレンジ、りんご、サバ



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)

営業時間に変更となる場合がございます

米沢牛黄木 検索Q

facebook



【十五貫 富士盛り肉鍋】



リブローズ(150g)

7,000円

赤身(150g)

6,000円

肩ローズ(150g)

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



選び抜かれた極上の米沢牛を

富士山のように高く

贅沢に盛り付けました



萩牛黄木
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

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・卵

6,000円

モモしゃぶしゃぶ小鍋

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・ごま・オレンジ

6,500円

肩ロースすき焼き小鍋

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・卵

6,500円

サーロインしゃぶしゃぶ小鍋

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・ごま・オレンジ

7,500円

リヴロースすき焼き小鍋

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・卵

7,000円

ご飯は全て山形県産つや姫を使用しております

❁ 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。

❁ 米沢牛寿司

米沢牛炙りの握りです。

❁ 冷汁（ひやしる）

米沢の郷土料理
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。

❁ 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。

❁ ご飯

置賜地方で
作られた「つや姫」。

❁ お味噌汁

米沢のお味噌を使用。



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いただきます



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 8,000円

肩ロース すき焼き 9,000円

リヴロース すき焼き 10,000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



モモしゃぶしゃぶコース(1人前)



フィレステーキコース(1人前)

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

米沢牛極上

单品すき焼き

Sukiyaki



アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・卵

赤身 すき焼き (120g) 5,000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) 6,000円

【すき焼肉、野菜一式、味噌ダレ、卵】

お代わり肉 (100g) 4,000円

リヴロース すき焼き (120g) 7,000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。

单品	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。

单品	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



Shabu-Shabu

米沢牛極上

单品しゃぶしゃぶ

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉

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
単品ステーキ

Steak



アレルギー物質：ステーキソース 小麦・大豆

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

単品

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

お食事セット 800円

【小鉢、ご飯・みそ汁、お新香】
アレルギー物質：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。

きめ細やかなサンが甘くとろける大トロ炙り寿司と
赤身肉をしっかりと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



お食事セット

【小鉢、ご飯、みそ汁、お新香】

アレルギー物質：小麦・大豆

800円



米沢牛入りピリ辛つけうどん

アレルギー物質：

小麦・大豆・牛肉・卵・エビ・カニ

900円



米沢牛入り
ガーリックライス

アレルギー物質：
小麦・大豆・牛肉

800円

一品料理は16時からの提供とさせていただきます

一品料理

Service a la carte



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。

米沢牛イチボの炙りカルパッチョ仕立て 1,800円

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。

米沢牛しぐれ煮旬彩添え 900円

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

アレルギー物質：牛肉・豚肉・ゼラチン

温製

しっかり味が染みた牛すじと山形名物。玉こんにゃくです。

山形名物玉こんにゃくと牛すじ煮 900円

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・ごま

米沢産の山の幸がごろごろ入った汁はホッとする味わいです。

山形名物米沢牛入り芋煮 900円

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉

米沢牛串焼き(2本) 2,500円

アレルギー物質：牛肉

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を駆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



クセがなく、麴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・麴・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：イタリヤンドレ使用時 なし

シーザードレ使用時 卵・乳・大豆



Vegetable dishes

野菜料理

野菜料理は16時からの提供とさせていただきます

※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

ご飯は全て山形県産つや姫を使用しております

定食

Set Menu

旨みたっぷりの米沢牛を山形県産米「つや姫」とご一緒に



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鍋サイズで

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



Sweets

甘味

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

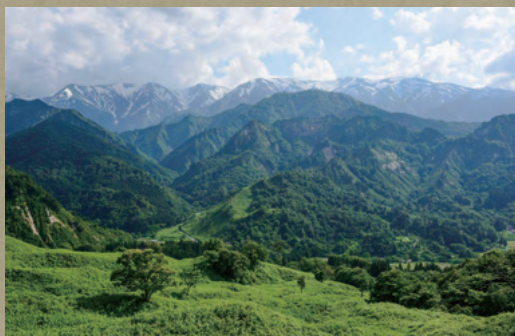
山形県産米「つや姫」のアイス

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



東北地方 山形県の南 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。



「最高のお料理を東京から世界へ」

米沢から直送される、目利きが選んだ確かな品質の米沢牛と
山形・米沢地方の旬の味わいや郷土料理、地酒などの美味しさをご提供しております。

米沢牛黄木は2023年に創業100年を迎えました



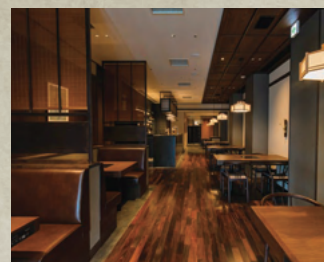
米沢牛黄木 総本店
山形県米沢市桜木町 3-41



米沢牛黄木
通販サイト



米沢牛黄木 東京駅店
[東京駅グランスタ八重北内]



米沢牛黄木 銀座店
[銀座5丁目7-6 iliv12階]