

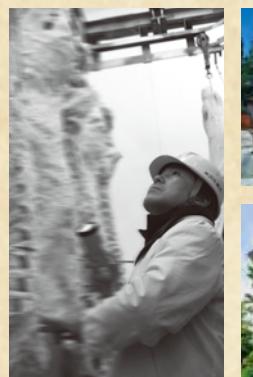


米沢牛 黃木



## お伝えしたいのは伝統の味と感動です

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

※写真はイメージです



土・日・祝日  
限定

# 米沢膳

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

✿ お味噌汁

置賜地方で  
作られた「つや姫」。

✿ ご飯

青菜を刻んで  
大根や人参と漬けた  
山形地方の名産です。

✿ おみ漬け

米沢藩の  
陣中料理だったとも  
いわれています。

✿ 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。

✿ 米沢牛寿司  
米沢牛炙りの握りです。  
お楽しみいただけます。

✿ 米沢牛極上鍋  
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



コースは 16 時からの提供とさせて頂きます



## 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 (120g) ¥7,000

肩ロース すき焼き (120g) ¥8,000

リブロース すき焼き (120g) ¥9,000

[テイクアウト]  
黄木のすき焼きのたれ(味噌たれ) 1本 ¥540

# 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) ¥7,500

サーロイン しゃぶしゃぶ (120g) ¥10,000



モモ しゃぶしゃぶコース(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) ¥7,000

(180g) ¥8,500

サーロイン ステーキ (130g) ¥9,000

(180g) ¥11,000

フィレ ステーキ (130g) ¥11,000

(180g) ¥14,000



フィレステーキコース(1人前)



# 単品すき焼き

米沢牛極上

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・卵

モモしゃぶしゃぶ (120g) ¥4,500

【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

サーロインしゃぶしゃぶ (120g) ¥7,000

【しゃぶしゃぶ肉、野菜一式、ポン酢、ごまたれ】

お代わり肉 (100g) ¥5,500

単品

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

お食事セット ¥800

【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

※お代わり肉、お食事セットは、しゃぶしゃぶを注文された方に限らせて頂きます。

ご飯は全て山形県産つや姫を使用しております

赤身 すき焼き (120g)	¥4,000
【すき焼肉、野菜一式、味噌ダレ、卵】	
お代わり肉 (100g)	¥3,000
肩ロース すき焼き (120g)	¥5,000
【すき焼肉、野菜一式、味噌ダレ、卵】	
お代わり肉 (100g)	¥4,000
リブロース すき焼き (120g)	¥6,000
【すき焼肉、野菜一式、味噌ダレ、卵】	
お代わり肉 (100g)	¥5,000

単品

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

お食事セット ¥800

【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

※お代わり肉、お食事セットは、すき焼きを注文された方に限らせて頂きます。

# 単品しゃぶしゃぶ

米沢牛極上

しゃぶしゃぶ



アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉

※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



# 単品 ステーキ

米沢牛極上

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)	¥4,000
	(180g)	¥5,500
サーロイン ステーキ	(130g)	¥6,000
	(180g)	¥8,000
フィレ ステーキ	(130g)	¥8,000
	(180g)	¥11,000

単品

## ミニサラダ

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

¥400

## お食事セット

¥800

【小鉢、ご飯・みそ汁、お新香】

アレルギー物質：小麦・大豆

※お食事セットは、ステーキを注文された方に限らせて頂きます。



米沢牛ローストビーフ寿司  
¥1,350



米沢牛大トロ炙り寿司  
¥1,650

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・オレンジ



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  
¥2,500

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・オレンジ

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。

# 米沢牛寿司

お食事セット 【小鉢、ご飯、みそ汁、お新香】 ¥800

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

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・卵・エビ・カニ

米沢牛入りガーリックライス  
¥600

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉



# 一品料理

※全て一人前のサイズでのご提供となります  
一品料理は16時からの提供とさせて頂きます

## 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ともも肉の霜降り ¥1,200**

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**

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉

**米沢牛入りサラミ（6本）¥500**

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 ¥800**

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トする味わいです。

**山形名物米沢牛入り芋煮 ¥600**

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉

**米沢牛串焼き（2本）¥1,800**

アレルギー物質：牛肉

## 黄木伝統の味

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉

**味噌酒粕漬 米沢牛すみれ漬  
(トモ三角使用) ¥1,800**

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)**

3枚入 ¥3,240 5枚入 ¥5,400



# 野菜料理

※全て一人前のサイズでのご提供となります

野菜料理は16時からの提供とさせて頂きます



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 ¥600**

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 ¥700**

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 ¥600**

アレルギー物質：小麦・大豆・カニ



**山形の菊ともずく酢 ¥500**

アレルギー物質：小麦・大豆



**ミニサラダ ¥400**

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

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



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

## 米沢牛すき焼き重

¥2,500 【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



名物味噌タレのすき焼きを小鍋サイズで

## 米沢牛赤身牛鍋定食

¥3,000 【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

霜降り好きの方のためにご用意しました

## 米沢牛霜降り牛鍋定食

¥3,800 【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



# 定食

旨みたっぷりの米沢牛を  
山形県産米「つや姫」とご一緒に



## 米沢牛赤身ステーキ重定食

¥3,800 【小鉢、みそ汁、お新香】

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉

## 米沢牛サーロインステーキ重定食

¥5,500 【小鉢、みそ汁、お新香】

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉

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

### 山形県産米「つや姫」のアイス

¥500

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

アレルギー物質：卵・乳

### バニラアイス

¥500

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

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

アレルギー物質：大豆

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



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。



米沢牛黄木は  
2023年に創業100年を迎えます



米沢牛黄木  
通販サイト

米沢牛黄木 総本店  
山形県米沢市桜木町3-41

「最高のお料理を東京から世界へ」



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]

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。