



米沢牛黄木



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
と
平日ランチ
限定

贅沢 米沢牛 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

¥5,500

肩ロースすき焼き小鍋

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・卵

¥6,000

リブ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

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

¥6,000

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

¥7,000

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

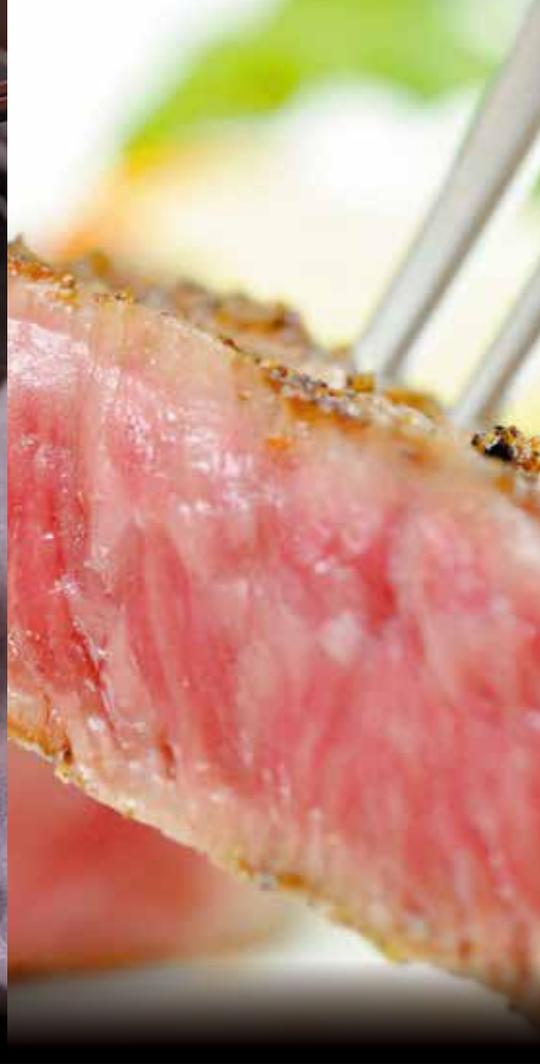
置賜地方で
作られた「つや姫」。

お味噌汁

米沢のお味噌を使用。

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



米沢牛極上 コース料理

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

コースは 16 時からの提供とさせていただきます



リヴローズ 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 (120g) ￥7,500

肩ロース すき焼き (120g) ￥8,500

リヴローズ すき焼き (120g) ￥9,500

[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) ¥8,000

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) ¥8,000

(180g) ¥9,500

サーロインステーキ (130g) ¥10,000

(180g) ¥12,000

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)



米沢牛極上
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

赤身 すき焼き	(120g)	¥4,500
<small>【すき焼肉、野菜一式、味噌ダレ、卵】</small>		
お代わり肉	(100g)	¥3,000
肩ロース すき焼き	(120g)	¥5,500
<small>【すき焼肉、野菜一式、味噌ダレ、卵】</small>		
お代わり肉	(100g)	¥4,000
リブロース すき焼き	(120g)	¥6,500
<small>【すき焼肉、野菜一式、味噌ダレ、卵】</small>		
お代わり肉	(100g)	¥5,000

<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">単品</div>	お代わり野菜 <small>アレルギー物質：大豆</small>	¥800
	ご飯	¥300
	うどん	¥300
	卵	¥150
お食事セット		¥800
<small>【小鉢、ご飯・みそ汁 又は うどん、お新香】</small>		
<small>アレルギー物質：小麦・大豆</small>		

※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。

モモしゃぶしゃぶ	(120g)	¥5,000
<small>【しゃぶしゃぶ肉、野菜一式、ポン酢、ごまたれ】</small>		
お代わり肉	(100g)	¥3,500
サーロインしゃぶしゃぶ	(120g)	¥7,000
<small>【しゃぶしゃぶ肉、野菜一式、ポン酢、ごまたれ】</small>		
お代わり肉	(100g)	¥5,500

<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">単品</div>	お代わり野菜	¥800
	ご飯	¥300
	うどん	¥300
	タレセット <small>【ポン酢、ごまたれ】</small>	¥450
	お食事セット	¥800
<small>【小鉢、ご飯・みそ汁 又は うどん、お新香】</small>		
<small>アレルギー物質：小麦・大豆</small>		

※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。

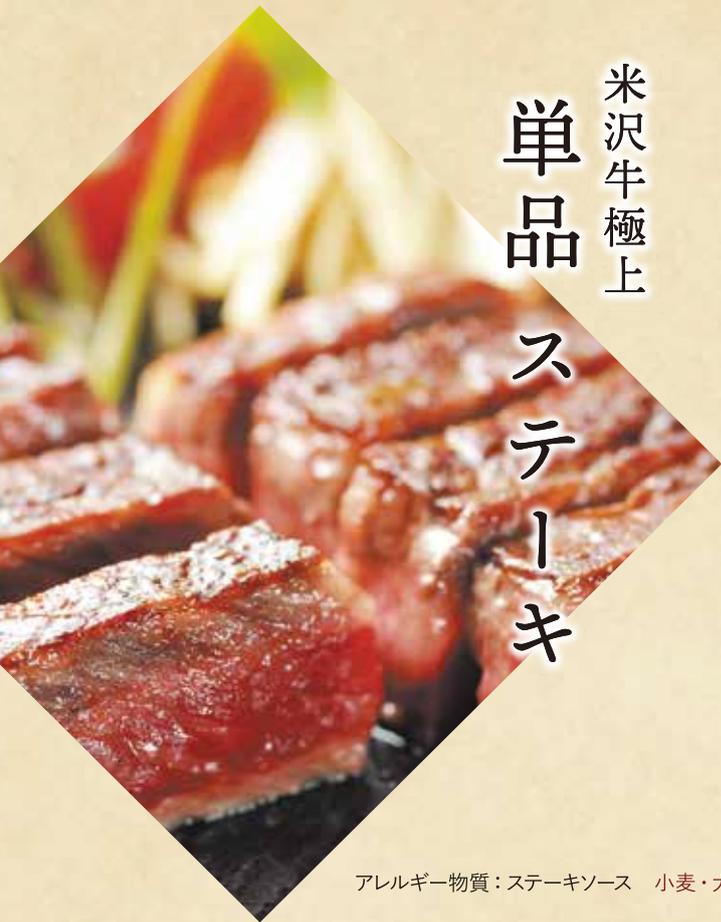
米沢牛極上
単品 しゃぶしゃぶ

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

※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



米沢牛極上
単品
ステーキ

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

単品 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

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。

米沢牛と握りの口福なマリアーヂュ。
 精肉店直営の黄木ならではの肉寿司です。

米沢牛寿司



米沢牛ローストビーフ寿司
 ¥1,350

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉



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



大トロ炙り寿司三貫
 ローストビーフ寿司二貫
 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
 ¥2,500

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・オレンジ



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 ¥800
 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いただきます

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 ¥1,500

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。玉こんにゃくとやくです。

山形名物玉こんにゃくと牛すじ煮 ¥850

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 ¥600

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉

米沢牛串焼き (2本) ¥2,000

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。

テイク
アウト

すみれ漬(赤身)

3枚入 ¥3,564 5枚入 ¥5,940



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いただきます

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 ¥600

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 ¥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

すき焼き重定食

¥3,000 【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

米沢牛百年牛鍋定食(赤身)

¥3,500 【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

米沢牛百年牛鍋定食(霜降り)

¥4,000 【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



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

¥3,900 【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

アレルギー物質：卵・乳

¥500

本日のアイス [内容はスタッフにお尋ね下さい]

アレルギー物質：卵・乳

¥500

バニラアイス

アレルギー物質：卵・乳

¥500

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

アレルギー物質：乳・大豆・ゼラチン・リンゴ

¥500

山形県産ラ・フランスのシャーベット

アレルギー物質：大豆

¥500

※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

ご飯は全て山形県産つや姫を使用しております



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。