



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

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

リブ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



リヴロース 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

リブロース 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



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) 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

リブロース 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。

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



アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉

Shabu-Shabu

米沢牛極上
单品しゃぶしゃぶ

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

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



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



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

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉

900円

米沢牛入りサラミ(6本)

アレルギー物質：牛肉・豚肉・ゼラチン

550円

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

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉・ごま

900円

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

アレルギー物質：小麦・大豆・牛肉

900円

米沢牛串焼き(2本)

アレルギー物質：牛肉

2,500円

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^{さごはち} 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

アレルギー物質：小麦・大豆

800円

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

アレルギー物質：小麦・大豆・カニ

700円

山形の菊ともずく酢

アレルギー物質：小麦・大豆

600円

本日のサラダ [詳細はスタッフにお尋ねください]

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

900円

400円



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

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 Menu

旨みたっぷりの米沢牛を山形県産米「つや姫」といっしょに

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

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



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



山形県産米「つや姫」のアイス

Sweets

甘味

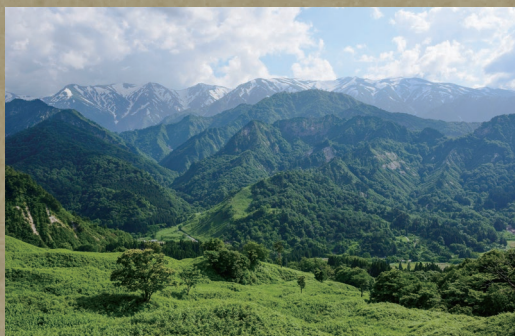
山形県産の素材を生かした
自然な甘さの冷製デザートです

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



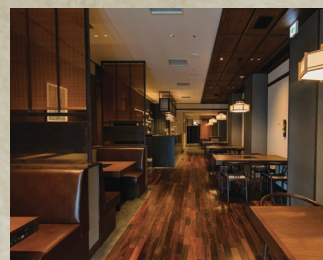
米沢牛黄木 総本店
山形県米沢市桜木町 3-41



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]