

11

(株)米沢牛黄木 大沼店米沢市中央1-2-17 (株)大沼米沢店内
TEL.21-4596 FAX.21-4596**素材にこだわり、味に頑固に
「黄木のイタリアンハンバーグ」**

お店よりひとこと



黄木の目玉企画、年
6回のおしゃれな特
市はお買得品を揃えて
お待ちしております！

8/26に大沼店がリニューアルし新商品が登場。いちおしは黄木の黒毛和牛と国産豚を使った「黄木のイタリアンハンバーグ」170g630円。金剛閣料理長のレシピを基にコクと旨みたっぷりのハンバーグを焼き上げ、マッシュルームとたまねぎをのせる。じっくり焼いたすじ肉を香味野菜とブイヨン、トマトでコトコト煮込み何度も濾してたっぷりの赤ワインとマデラ酒で仕上げた上質なデミグラスソースがよくからむ。ご自宅用に、贈答用にいかが？

営 10:00~18:30 休 元旦 駐 (株)大沼駐車場
URL <http://www.o-ki.co.jp/>
Mail m_plaza@o-ki.co.jp

12 **焼肉てんま**

米沢市中央1-4-3 TEL.24-4989 FAX.24-4989

**元気が出る焼肉家、
七輪で炙る「米沢牛と天元豚」**

お店よりひとこと



地元食材米沢牛、
天元豚を安心安全
低価格で提供。
イベント満載。

居酒屋感覚で気軽に旨い焼肉を楽しんで欲しいと質の割りにリーズナブルと地元客にも人気の焼肉店。七輪で炙った米沢牛の上カルビと天元豚は、口に運ぶとジューシーな肉の旨みが広がりつつ酒がすすむ。他に米沢・山形産の「ブリスケカルビ」がおすすめ。希少部位のため裏メニューの逸品で数量限定の早い者勝ち、柔らかく甘みがあるのが特徴。気取らず米沢牛と天元豚を頬張れるのが嬉しいお店です。

営 17:00~23:00 休 なし
駐 (株)大沼駐車場2時間サービス券あり

15 (有)扇屋牛肉店

米沢市中央1-11-9 TEL.23-3457 FAX.23-3459

これぞ米沢の牛丼!? 迫力と旨さの「すき焼き丼」



お店よりひとこと



風味豊かな『低温熟成』した米沢牛をぜひご賞味ください。

リーズナブルに本格的な米沢牛が食べられるお店として有名。週末は観光客が多いが平日は地元客で賑わう。「すき焼き丼」1,600円はすき焼き用の熟成させた米沢牛を惜しみなくご飯の上のせた大満足の一品。米は市内の生産者から直送、味付けに使用している割下は創業から受け継がれてきたもの。店舗には本格米沢牛メニューの他、当店名物の「肉納豆」や「肉茶漬け」、「ビーフカツ」等がある。

営 11:00~21:00 (LO 20:30)
休 日曜日 駐 有料 (¥150/時間)
URL <http://y-ougiya.com/>
Mail info@y-ougiya.com

13 (有)富よし

米沢市中央1-3-12 TEL.23-2350 FAX.23-0753

自家製麺の米沢ラーメンと蕎麦の「愛もり」



お店よりひとこと



季節限定メニューが時々登場しますのでお楽しみに!

創業70年、地元客に愛されてきたお店。観光で米沢を訪れ名物を食べつくしたいけれど食べきれない、そんなあなたにおすすめなのが蕎麦と米沢ラーメンの両方を楽しめる当店の「愛もり」1,000円。自家製麺の麺はコシが自慢。蕎麦は作る直前に数種類の節を削り奥深い香り豊かなつけ汁で、米沢ラーメンは米沢牛、牛蒡、葱を使った味わい深い温かいつけ汁で頂ける。

営 11:30~19:30
休 火曜日 駐 平和通り駐車場

16 (有)八巻商店 うどん市

米沢市中央1-14-15 TEL.23-0605 FAX.23-2218

本格讃岐うどんが自慢! のどごしと天然だしの香り!



お店よりひとこと



当店おすすめのねぎみそうどんはシャキシャキねぎが山盛りであたりくじ付きでお得です!

昨年12月にリニューアルした明るい店内は活気溢れながらも落ち着いた雰囲気。麺は讃岐うどんの製法に従い厳選された小麦粉と塩だけを使い、ダシは天然の昆布、かつお、煮干、サバをふんだんに使った本格派。麺ののどごしとダシの旨さがいい。シンプルに素材を楽しむメニューの他、季節限定メニューが用意されており、毎日食べても飽きがこない。おふくろの味を大切にアットホームな店づくりを心がけています。

営 11:00~15:00 17:00~21:00
休 木曜日 駐 14台

14 そば処 弥平

米沢市中央1-2-47 TEL.23-1159 FAX.23-1159

国内産の原料にこだわり 自家製粉「板そば」が自慢



お店よりひとこと



冷たいおそばを温かい鴨汁につけて食べる、鴨板そばは絶品です!

原料を厳選し、あえて北海道産の蕎麦と山形県産のでわかかりを使って自家製粉される粉の両方を使うのがおいしさの秘密。蕎麦は二八のやや太打、麺に合わせインパクトのあるつゆをと、鯉、サバ、ソーダ節のブレンドでつくるつゆが蕎麦を引き立てる。おすすめはやはり「板そば」800円。固定客にファンの多い「そば田楽(2串)」440円は香ばしい香りとうまさで人気メニューです(持ち帰りもできます)。冬限定の「そばすいとん」や「そばしるこ」も見逃さない。

営 11:00~19:00 休 木曜日 駐 15台
Mail cova@ms3.omn.ne.jp

19 日旺大エス トアー (有)サトウ

米沢市中央1-13-32 TEL.23-3276 FAX.24-7593

エクステリアなどのご提案と施工

米沢の気候や風土に対応したエクステリア全般の提案や工事などを承っております。各種申請手続きなどもあわせて、エクステリアのトータルのご提案をさせて頂いております。



総合品質宣言
(ISO9001・ISO14001認証取得企業)

とっても頑丈

バリエーションが豊富

サビに強い

機能充実

品質保証

組立簡単

お店よりひとこと



ネット販売もやっています。

営 9:00~18:30 休 水曜日 駐 20台

URL <http://www.2ocn.ne.jp/~tazhonda/daiku/index.htm>

Mail tazhonda@seagreen.ocn.ne.jp

17 おしゃれの店 丸正

米沢市中央1-14-17 TEL.23-4559 FAX.23-4559

明日のキレイをお約束！ 「細胞活性マッサージエステ」



お店よりひとこと



おしゃれの店丸正にいらっしゃっていただければ5歳若くなりますよ。

51年目を迎えたお店。幅広い年代のスタッフがいたので初めてでも気軽に入りやすい。地域の化粧品販売の歴史を作ってきた店主がお客様を知り尽くして開発したオリジナルエステは手軽な料金と15分という時間の気軽さが人気。メニューには「血行促進マッサージ」1,050円、「細胞活性マッサージ」1,890円、「ホルモン活性マッサージ」2,310円がある。細胞活性マッサージは15分で柔らかくハリのある肌実感できる。

営 9:30~18:30

休 第1・第2・第3月曜日 駐 7台

20 (株)新田家具店

米沢市中央2-3-4 TEL.22-5435 FAX.22-2914

海外の美術館にも収蔵！ 天童木工のバタフライスツール



お店よりひとこと



「購入」「移動」「修理」「処分」など、家具のことならお気軽に！

家具の移動や不要になった家具の引取りなどきめ細かい対応とフットワークが自慢の家具店。おすすめは天童木工のバタフライスツール、40,950円。蝶が飛んでいるようなデザインがその名の由来です。ローズウッド板目、メープル板目の2種あり、専用クッション（赤と緑の2種）もご用意。グッドデザイン賞を受賞している他、海外の著名美術館にも収蔵されている逸品です。天童木工の家具の取り扱いには当地では当店のみ、一度足をお運び下さい。

営 9:30~18:30 休 水曜日 駐 3台

URL <http://www.bidders.co.jp/user/12597769>

Mail nitta@jeans.ocn.ne.jp

18 炭火焼肉 いろいろ

米沢市中央2-4-30 TEL.21-5996 FAX.21-5996

地元蔵元自慢の酒、全国の銘酒とともに 米沢牛特選ロースを味わおう！



お店よりひとこと



米沢で美味しい焼肉を食べたいなら「いろいろ」に決まり!!

古民家風の店内でいろいろを囲みながら、七輪で焼く本場の米沢牛が楽しめる。特選ロース焼すき風3,460円は炭火で最大限に引き出された肉の旨みを存分に堪能して欲しい逸品。店長が厳選して取りそろえた各地の銘酒が愉しめるとあって地元客の支持も高い。明るく元気なスタッフが迎えてくれるのも嬉しい。

営 月~金 17:00~22:30/

土・日・祝日 11:30~14:00、17:00~21:30

休 なし 駐 10台

URL <http://www.m-bento.co.jp>

Mail info@m-bento.co.jp