

DINNER

APPETIZERS	Pickles [wheat] ピクルス [小麦]	¥990	SOUP	Onion Gratin Soup [wheat, egg, dairy] オニオングラタンスープ [小麦・卵・乳]	¥2,200	MAIN / VIANDES	Duck Confit 鴨コンフィ	¥3,300
	Leaf Salad [wheat] リーフサラダ [小麦]	¥990		Vegetable Potage [dairy] 野菜のポタージュ [乳]	¥1,210	○ Roasted Duck [wheat, egg, dairy] 鴨肉のロースト [小麦・卵・乳]		¥7,810
	Pate de Campagne [wheat, egg, dairy] パテ ド カンパニユ [小麦・卵・乳]	¥1,870					Roasted Lamb [wheat, dairy] 仔羊のロースト [小麦・乳]	¥7,810
	Marinated Salmon サーモンのマリネ	¥2,200	LASAGNA	○ Lasagna [wheat, egg, dairy] ラザニア [小麦・卵・乳]	¥2,420		Roasted Pork [dairy] 豚肉のロースト [乳]	¥4,290
	○ Horse Meat Tartare [wheat, egg, dairy] 馬肉のタルタル [小麦・卵・乳]	¥2,310				○ Roasted Beef [egg, dairy] 牛肉のロースト [卵・乳]		¥9,780
APPETIZERS	French Fries [wheat, dairy] フレンチフライ [小麦・乳]	¥990	RISOTTO	○ TKG Risotto [wheat, egg, dairy] TKG リゾット [小麦・卵・乳]	¥1,980		Braised Beef [egg, dairy] 牛肉の煮込み [卵・乳]	¥4,620
	Small Fish Fritters [wheat] 目光のフリット [小麦]	¥1,870					Cassoulet [wheat, egg, dairy] カスレ [小麦・卵・乳]	¥4,840
○ Seafood Platter [shrimp, crab, wheat, egg, dairy] for 2 / ¥7,810 シーフードプラッター [えび・かに・小麦・卵・乳]			BREAD & SIDES	Focaccia [wheat] フォカッチャ [小麦]	2pcs / ¥660	○ Bouillabaisse [shrimp, crab, wheat, egg, dairy] ブイヤベース [えび・かに・小麦・卵・乳]		¥8,140
Oven-baked Clam 蛤のオーブン焼き	2pcs / ¥1,650			Baguette バゲット	2pcs / ¥660			
○ Seasonal Royale [egg, dairy] 季節のロワイアル [卵・乳]	¥1,870			Ciabatta チャバタ	2pcs / ¥660		Lobster 伊勢海老 / + ¥5,500	
Seasonal Seafood Appetizer 季節の鮮魚前菜	ask			Olive オリーブ	¥880		Seasonal Seafood Dish 焼津より季節の魚料理	ask
Seasonal Vegetable Appetizer 季節の野菜前菜	ask			○ Cheese Platter [dairy] チーズ盛り合わせ [乳]	¥1,100 ~	MAIN / VEGETABLES	Oven Baked Vegetables [wheat] 窯焼き野菜 [小麦]	¥3,080
Assorted Appetizers [wheat, egg, dairy] 前菜盛り合わせ [小麦・卵・乳]	¥3,300							

Recommended menu mark.
当店のおすすめメニューマーク



All prices include tax. / Alert your server about allergies.
全ての価格は税込みです / アレルギーをお持ちの方はスタッフへお申しつけください

About “Opuses”

The main is “Modern seafood grill” which cooks seafood and vegetables from all over Japan in a special kiln. By interwoven Japanese modern times of essence, we offer artistic menu like artwork.

メインは、日本各地から取り寄せた魚介や野菜を、特製窯で調理する「モダンシーフードグリル」。日本のかつ現代的なエッセンスを織り交ぜていくことで、アート作品のような芸術的なメニューをご提供いたします

COURSE

Standard Course スタンダードコース	¥10,780	Casual Course カジュアルコース	¥7,480
------------------------------	---------	---------------------------	--------

Amuse アミューズ	Amuse アミューズ
----------------	----------------

Appetizer 前菜	Appetizer 前菜
-----------------	-----------------

Appetizer 前菜	Appetizer 前菜
-----------------	-----------------

Seafood Sish 魚料理	Meat Dish 肉料理
---------------------	------------------

Meat Dish 肉料理	Dessert デザート
------------------	-----------------

Risotto TKG	
----------------	--

Dessert デザート	
-----------------	--

Petits Fours 小菓子	
---------------------	--

PAIRING 上記コースに合わせてペアリングもご用意しております

Wine Pairing ワインペアリング (3杯~)	¥3,500~
--------------------------------	---------

Non-Alcohol Pairing ノンアルコールペアリング (3杯~)	¥2,800~
-------------------------------------------	---------

DESSERT

Hojicha Cream Brulee [egg, dairy] ほうじ茶のクレームブリュレ [卵・乳]	¥1,540
------------------------------------------------------------	--------

Chocolate Soufflé [wheat, egg, dairy] チョコレートスフレ [小麦・卵・乳]	¥1,760
---------------------------------------------------------------	--------

Carrot & Cheese Tart [wheat, egg, dairy] 人参とフロマージュのタルト [小麦・卵・乳]	¥1,760
----------------------------------------------------------------------	--------

□ Gray [egg, dairy] Black Sesame Meringue, Strawberry Ice Cream, Pistachio Mousse グレー [卵・乳] 黒ゴマメレンゲ イチゴのアイス ピスタチオのムース	¥1,760
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Seasonal Dessert 季節のデザート	ask
-----------------------------	-----

Opuses
R E S T A U R A N T

DINNER MENU



https://www.instagram.com/opuses_ginza

<https://lin.ee/Rcl919m>

THE ROYAL PARK CANVAS - GINZA 8 14F

Opuses

RESTAURANT

CASUAL COURSE

Sakura Shurimp

桜エビ

Aluterus Monoceros

ウスバハギ

Squid

アオリイカ

Mushroom, Milt

茸 白子

Pork

走る豚

[+ ¥ 1,500]

TKG

TKG

Gray

グレー

Coffee / Tea

コーヒー / 紅茶

Wine Pairing
ワインペアリング
[+ ¥ 3,800~]

Non-Alcohol Pairing
ノンアルコールペアリング
[+ ¥ 2,000~]

Opuses

RESTAURANT

STANDARD COURSE

Sakura Shrimp
桜エビ

Salmon
サーモン

Horse Meat
馬肉

Butterfish
エボダイ

Mushroom
茸

Sea Bream
真鯛

Duck
ななたに鴨

TKG, Whitebait
TKG 秋しらす

Gray
グレー

Petits Fours
小菓子

Coffee / Tea
コーヒー / 紅茶

Wine Pairing
ワインペアリング
[+ ¥ 7,000~]

Non-Alcohol Pairing
ノンアルコールペアリング
[+ ¥ 4,000~]

PREMIUM COURSE

Sakura Shrimp
桜エビ

Salmon
サーモン

Crab
蟹

Greater Amberjack
カンパチ

Butterfish
エボダイ

Kale, Scallop
ケール 帆立

Red Bream
金目鯛

Beef
あか牛

TKG
TKG

Gray
グレー

Petits Fours
小菓子

Coffee / Tea
コーヒー / 紅茶

Opuses
RESTAURANT