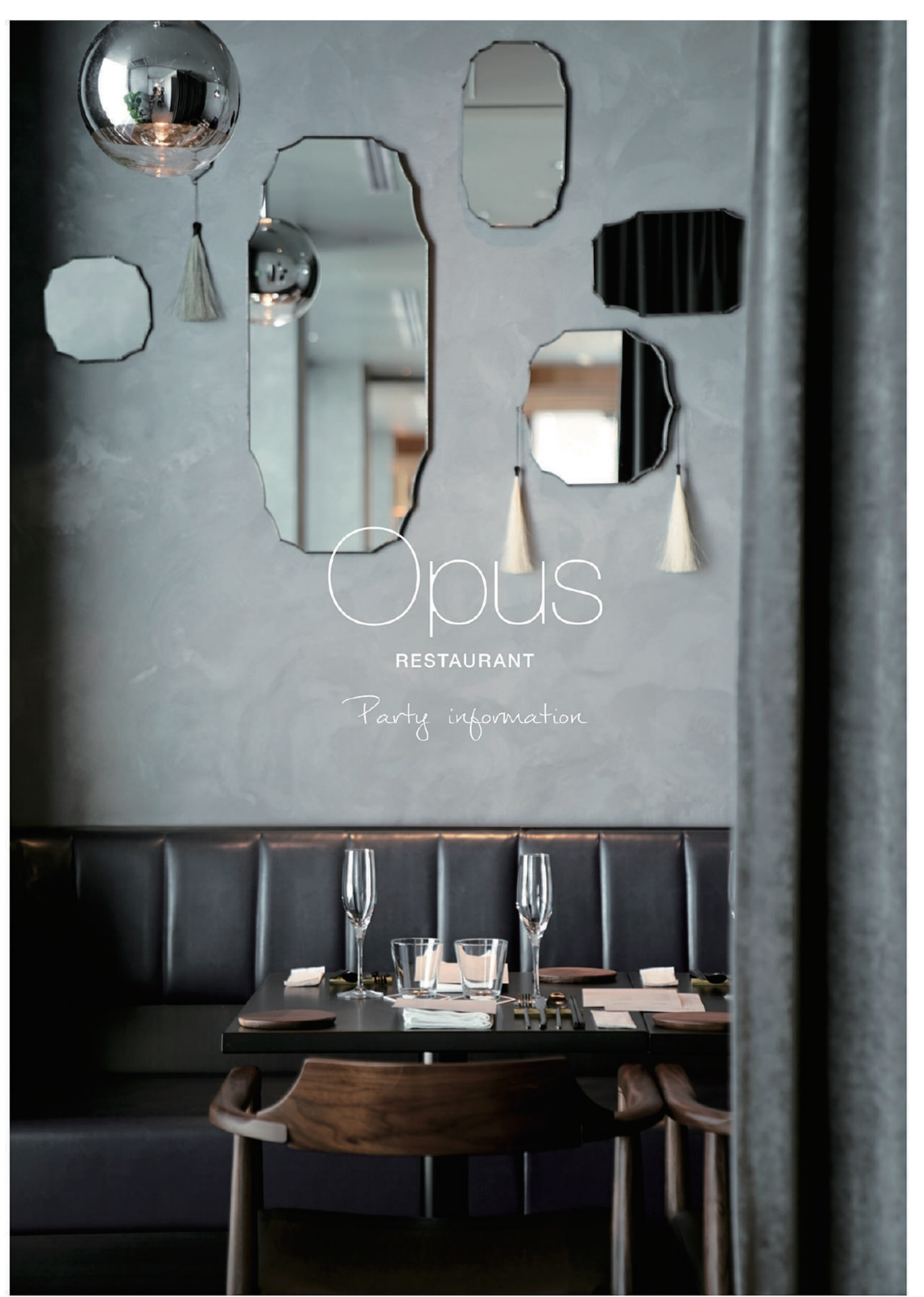




Opus

RESTAURANT

Party information

Opus

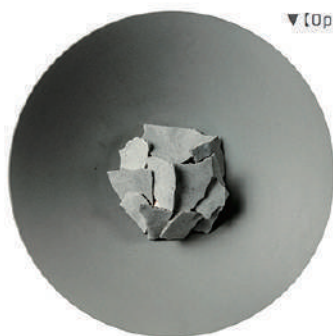
RESTAURANT

日本的かつ現代的なエッセンスを織り交ぜた
独創的なモダンシーフードグリルレストラン

2019年3月20日新規開業ホテル『ザ ロイヤルパーク キャンパス 銀座8』の
最上階14階にNEWOPEN！メニューは、星付店舗のオーナーシェフ・生井祐介氏が監修。
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」。
生井シェフ監修のもと、日本的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。



▼【Opus】のスペシャルデザート「グレー」



MENU DIRECTOR:

生井 祐介

Yusuke Namai

1975年、東京生まれ。
音楽の道を志すも、フランス料理店で働くうちに料理の世界に魅了される。
2003年より当時表参道にあった【レストランJ】に入門。植木将仁シェフ
と一緒に軽井沢の【マサズ】へ移り、食材を身体で学ぶ。その後、店を引き
継ぎ【ウルー】に店名を改め3年間シェフを務める。2012年、東京に戻り
八丁堀の【シック・ブッテートル】のシェフに就任。一つ星を獲得し、
2017年3月より独立。同年9月に【ode】をオープン。2019年から
【Opus】のメニュー監修を務める。









RESTAURANT

PARTY PLAN

Opus RESTAURANT の PARTY FOOD は、
東京・広尾の人気フランス料理レストラン「Ode/ オード」のオーナーシェフ・生井祐介氏が監修。
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」。
内装から料理、器、アート、そして音楽まで統一した美意識により生みだされる洗練された
モダンな空間で生井シェフ監修のアート作品のような独創的なパーティメニューをお楽しみいただけます。

BUFFET STYLE

CASUAL PARTY PLAN

*乾杯酒・フリードリンクを含む

1名 **8,000円** [消費税込]

MENU /8 品構成

- 01: 味噌漬けメカジキのニース風サラダ
- 02: 松阪ポークのリエット
- 03: フィッシュ & チップス
- 04: 自家製ベーコンのキッシュ
- 05: 本日のショートパスタ (日替わり)
- 06: 魚介のグリル ケッカソース
- 07: 国産豚肩ロースのロースト
- 08: 自家製デザート

FREE DRINK

スパークリングワイン
ビール / 白ワイン / 赤ワイン
カクテル 2 種 / ソフトドリンク

STANDARD PARTY PLAN

*乾杯酒・フリードリンクを含む

1名 **10,000円** [消費税込]

MENU /10 品構成

- 01: 味噌漬けメカジキのリエット
- 02: サーモンマリネの炙り
- 03: ロースト野菜とブッラータチーズ
- 04: フィッシュフリッター
- 05: 自家製ベーコンのキッシュ
- 06: 本日の生ショートパスタ (日替わり)
- 07: 3 種のポテトのハーブロースト
- 08: 魚介のグリル
- 09: 松阪ポークのロースト
- 10: 自家製デザート

FREE DRINK

スパークリングワイン
ビール / 白ワイン / 赤ワイン
カクテル 2 種 / ソフトドリンク

PREMIUM PARTY PLAN

*乾杯酒・フリードリンクを含む

1名 **12,000円** [消費税込]

MENU /12 品構成

- 01: 味噌漬けメカジキのリエット
- 02: サーモンマリネの炙り
- 03: ロースト野菜とブッラータチーズ
- 04: カリフラワームースとキャビアのタルト
- 05: フォアグラのブリュレ
- 06: 自家製ベーコンのキッシュ
- 07: 自家製ニョッキ
- 08: 3 種のポテトのハーブロースト
- 09: 魚介のグリル
- 10: 十勝ハーブ牛のロースト
- 11: 自家製デザート
- 12: 小菓子

FREE DRINK

スパークリングワイン
ビール / 白ワイン / 赤ワイン
カクテル 2 種 / ソフトドリンク

※ メニュー内容は季節や仕入れ状況により変更する場合がございます。ご了承下さいませ。
※ 料金はお一人様分の税込みの価格です。

COURSE STYLE

FORMAL PARTY PLAN

*乾杯酒・フリードリンクを含む

1名 **12,000円** [消費税込]

MENU

- 01: 季節のアミューズ
- 02: 冷前菜
- 03: 温前菜
- 04: 魚料理
- 05: 肉料理
- 06: デザート

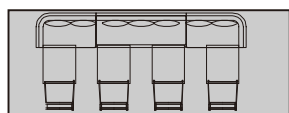
FREE DRINK

スパークリングワイン
ビール / 白ワイン / 赤ワイン
カクテル 2 種 / ソフトドリンク

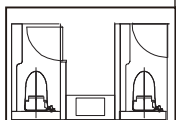
※ メニュー内容は季節や仕入れ状況により変更する場合がございます。ご了承下さいませ。

BUFFET STYLE

PRIVATE ROOM



REST ROOM



KITCHEN

DRINK BAR

BUFFET COUNTER

RECEPTION

MAIN DINING

TERRACE

SPEC

収 容 人 数

着席コース 最大 40 名まで

ブッフェ 最大 100 名まで

利用可能時間

12:00～23:00 まで

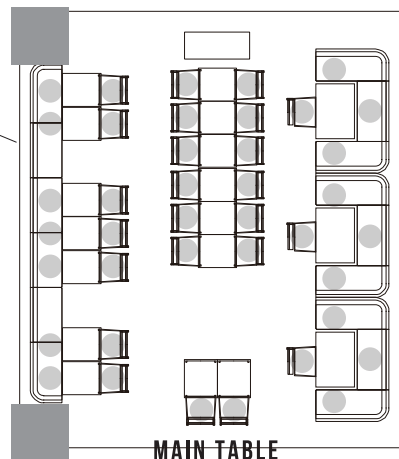
Opus

RESTAURANT

Party information

LAYOUT

FORMAL STYLE



MAIN TABLE

TABLE × 16 台

Opus RESTAURANT 宴会・催事規約

Opus RESTAURANT では宴会または催事（以下、宴会等と称します）のご利用に関して、下記の通り定めておりますので予めご了承ください。

1. 内金

宴会等のご成約の際には内金をお支払い頂きます。内金の金額は、宴会見積総額に基づいて Opus RESTAURANT より提示させていただきます。内金は、当日宴会御料金として御精算させていただきます。尚、キャンセルの際は規約に基づき内金はお返しできませんので御了承ください。

2. お払金

Opus RESTAURANT から提示いたします見積金額を原則として宴会等の開催日の当日に現金にてお支払いいただきます。

3. 宴会時間と追加室料

宴会等の利用開始から終了までの契約時間は所定の料金をお支払いいただいておりますが、この契約時間を超過した場合は、追加料金を頂戴することになります。但し、次の会場使用時刻との関連で、使用時間の超過に应じられない場合もございますので予めご了承ください。また、終宴時間が 23 時を超える場合は、追加の室料とは別途、Opus RESTAURANT 側係員の帰宅タクシー代金を当日現金にて『参万円』御支払頂きます。

4. 有料人数の確認

料理等を用意する人数の最終決定数は、開催日の 7 日前までに Opus RESTAURANT 営業担当係員にご連絡ください。それ以降は全ての手配が完了いたしておりますので、人数が減少した場合でも料金を請求させていただきます。

5. ご宴会等のお取消料

既にご契約いただきました宴会等の取消、及び 1 ヶ月以内の期日変更の場合はそれまでにかかりました実費諸費用と下記取消料を頂戴いたします。

- | | |
|--------------------|-------------------|
| (1) ご宴会当日の 1 か月前まで | 取消料...見積金額総額の 10% |
| (2) ご宴会当日の 2 週間前まで | 取消料...見積金額総額の 30% |
| (3) ご宴会当日の 1 週間前まで | 取消料...見積金額総額の 50% |
| (4) ご宴会当日の前日まで | 取消料...見積金額総額の 80% |
| (5) ご宴会当日の取消料 | 見積金額総額の 100% |

6. 装飾・余興等の手配

宴会等に関する装飾・音響・照明・余興等につきましては、Opus RESTAURANT より指定業者に手配させていただきます。

お客様が直接 Opus RESTAURANT 指定以外の業者にご依頼される場合は、宴会等を円滑に運営するため、事前に Opus RESTAURANT 宴会担当にご連絡いただき了解させていただいた上でご手配されますようお願いいたします。又、Opus RESTAURANT の了解のもとにお客様が直接ご依頼された業者が行う装飾・余興などの機器・及び資材の搬入・搬出・設置場所・設置時間の設定等につきましては Opus RESTAURANT 側がその業者の方々とご相談させていただきます。尚、Opus RESTAURANT 側係員が立ち会う必要がある場合には、別途、立会いの為に生じる人件費相当を頂戴いたします。

7. 損害賠償

お客様（お客様側の全ての関係者を含みます）及びお客様が直接ご依頼された業者の方々は Opus RESTAURANT の施設・什器備品等を破損したりしないように十分ご注意ください。

もし、施設・什器備品等に損傷等損害が発生した場合の補修等につきましては、Opus RESTAURANT のご案内に合わせて速やかに修理していただくか、又はその損害賠償金をご負担くださいますようお願いいたします。

8. 解約

宴会等にご出席されるお客様が、法令又は公序良俗に反する行為をなされる恐れがあると判断した場合、或いは他のお客様にご迷惑をおかけすると Opus RESTAURANT 側が判断した場合、又はこの“宴会・催事規約”に違反された場合は、宴会等のお申し込みをお断りするか、既にご契約いただいた場合でも解約させていただくことがありますので、予めご了承くださいませ。

9. 禁止事項

下記の各項目につきましては、禁止事項となっておりますので、ご遠慮くださいますようお願いいたします。

- (1) 犬（盲導犬は除く）・猫・小鳥その他愛玩動物・家畜類等の持ち込み。
- (2) 発火又は引火性の物品の持ち込み。
- (3) 悪臭を発する物品の持ち込み。
- (4) 賭博等の風紀を乱す行為又は他のお客様のご迷惑になるような言動。
- (5) 備付品の移動。
- (6) ご予約時の使用目的以外のご利用。
- (7) 未成年者または車にて来店されたお客様による飲酒。
- (8) 未成年者による飲酒・喫煙。
- (9) その他の法令で禁じられている行為。

10. 未成年者に対する酒類の提供の禁止等

宴会等にご出席されるお客様のうち未成年者のお客様に対しては、酒類を提供することはできません。また、Opus RESTAURANT の判断により、宴会等にご出席されているお客様の年齢を確認させていただくことがあります。

11. 音量制限

宴会等の準備時間含む開催中に、音響設備を使用した音量の制限をさせていただきます。近隣施設からのクレームを回避する為、適さない音量であると Opus RESTAURANT が判断した場合には、音量を調整、制限させていただきます。

12. 宴会利用契約締結の拒否

次に掲げる各項目に該当する場合は、宴会または催事においての会場利用契約の締結には応じません。

- (1) お客様が暴力団、暴力団員、暴力団関係団体または関係者、その他反社会的勢力であるとき。
- (2) お客様が暴力団または暴力団員が事業活動を支配する法人、その他の団体であるとき。
- (3) お客様が暴力団員に該当する者が役員となっている法人、その他の団体であるとき。
- (4) お客様が Opus RESTAURANT もしくは Opus RESTAURANT 従業員に対して暴力的欲求行為を行い、あるいは合法的範囲を超える負担を欲求したとき。

13. 本規約に違反した場合

宴会等の開催中、宴会等にご出席されているお客様に本規約に違反する事実があったものと Opus RESTAURANT が判断した場合には、Opus RESTAURANT は、お客様に対し、ただちに違反行為を是正するよう求めることができます。違反行為が是正されなかった場合にはやむを得ず宴会等を中止させていただくことがあります。またこの場合、宴会等の見積金額は全額お支払いいただくこととなり、既にご受領した前払金の返還、または費用の減額はいたしませんので、予めご了承くださいませ。