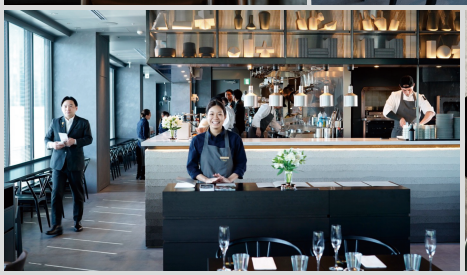
TRANSIT
GENERAL OFFICE INC.

2022年3月20日

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味わえる、銀座の眺望が楽しめる専用テラスも併設した、
オールデイダイニング「オーパス（Opus)」の新たなスタート。
レストランの体験を通して感動(私達の作品)を届けたいという想いから店舗名を「オウパセズ（Opuses)」に。

Opuses
RESTAURANT



『ザ ロイヤルパーク キャンバス 銀座8』の最上階14階に位置する当店は、3周年を迎えるにあたり、より良いレストランにしていく姿勢を表すことを目的に、これまでの［作品］という意味のOpusを複数形のOpuses(オウパセズ)とし、より多くの方へこのホテル/レストランの体験を通して感動(私たちの作品)を届けたいという想いで、店舗名を変更し、4年目のスタートを切ることとなりました。この店舗名変更は、個人が家族になる、夫婦になる、仲間になる、という意味も込められており、私達はOpusというレストランを一つの作品としておりましたが、たくさんの方々に支えられ、関わって来たことでさらなる感動（作品）をより多く届けられるようにと考えています。
提供する料理に関しては、これからも、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。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。

【Opuses 概要】

名称：Opuses
よみ：オウパセズ

所在施設：ザ ロイヤルパークキャンバス銀座８
所在地　：〒104-0061 東京都中央区銀座８丁目９−４
　　ザ ロイヤル パーク キャンバス 銀座8 14F
電　　話：03-6263-8432
instagram：https://www.instagram.com/opuses_ginza/

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・プッテートル】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】をオープンし、開業から2年半で2020年の「アジアベストレストラン50」で35位となり、2021年は27位にランクインしている。

＜本件に関するお問い合わせ＞
TRANSIT GENERAL OFFICE　担当：磯村
E-mail：isomura-koshi@transit-web.com / TEL：080-3708-6081

FORMAL PARTY COURSE

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

□ プラン内のベースメニュー
■ 追加が可能なオプションメニュー
■ 変更が可能なオプションメニュー

01

◆季節のアミューズ
季節野菜とハモンセラーノのタルトレット

味噌漬けメカジキのリエット
（追加＋¥300）

クレームドゥーブルとメープルベーコン
（追加＋¥300）

02

◆冷たい前菜
北海道産ホタテとトリュフのタルタル仕立て

オマール海老のブラッドオレンジマリネ
キャビア添え
（変更＋¥1,000）

03

◆温かい前菜
フォアグラのブリュレ

04

◆魚料理
真鯛のグリル
しらすと梅干のナージュ仕立て

グリルシーフードのブイヤベース
（変更＋¥1,000）

05

◆肉料理
三重県産 松阪ポークのロースト ロメスコソース

牛ほほ肉の赤ワイン煮
カシス風味（変更＋¥1,000）

国産牛フィレ肉のミルフィーユ仕立て
トリュフソース（変更＋¥2,000）

TKG リゾット
（追加 +¥800）

06

◆デザート
バスク風チーズケーキ

ダークラムティラミス
（変更 +¥500）

Opuses
RESTAURANT

［すべて消費税込み］

Perfect for Ginza culture, a sophisticated, yet modern atmosphere with every attention to detail from scenery, decor, tableware, music, and art.A "Modern Seafood Grill", where a menu full of artistic dishes that blend Japanese and contemporary cuisine await you.

Opus

RESTAURANT

address : The Royal Park Canvas - Ginza 8 8-9-4-14F Ginza, Chuo-ku Tokyo, Japan104-0061

03-6263-8432

Opus
RESTAURANT

The Royal Park Canvas - Ginza 8

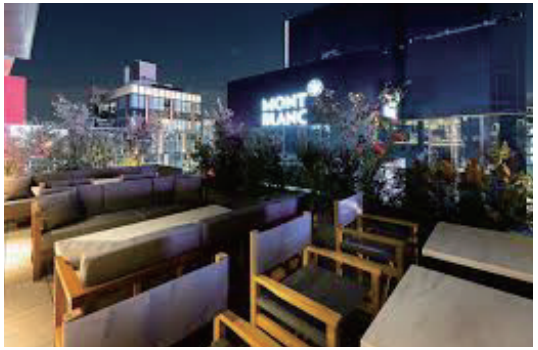
CANVAS は、人が集うことで何かが生まれる場所。その名前には「ホテル」の文字がありません。私たちが目指すおもてなしは格調や形式を伴った伝統的なものではないからです。そこにいるだけで何かが生まれる場をお届けすること、それがCANVASのおもてなしです。たとえば、キャンバスラウンジと呼ぶ開放的なスペース。趣味に仕事に、自由で創造的な時間をお過ごしください。その街の息吹や思いがけない出会いが、何かをもたらしてくれるでしょう。人が、アイディアが、集う。その連鎖は、よりよい世界を作る原動力になると私たちは信じます。

14F

Opus
RESTAURANT

「銀座の眺望が楽しめるホテル最上階のオールデイダイニング」
レストランでの体験がひとつの作品として記憶に残るように、シンプルなメニューに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、まるで、アート作品のような芸術的なメニューをお楽しみいただけます。

Opus
RESTAURANT

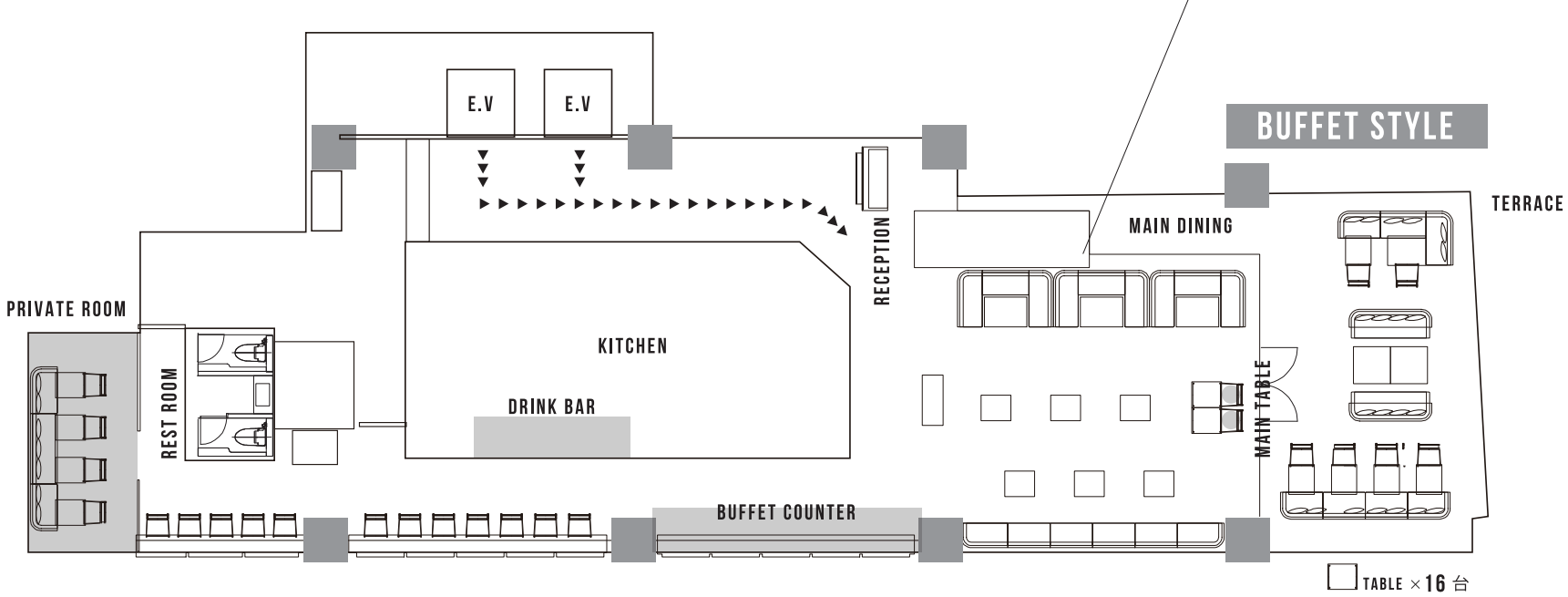


Opus

RESTAURANT

Opus
RESTAURANT

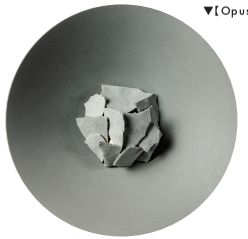
Layout



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 キャンバス 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。

2019 年ミシュランガイド 1 つ星を獲得した
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。



▼【Opus】のスペシャルデザート“グレー。

MENU DIRECTOR:
生井 祐介
Yusuke Namai

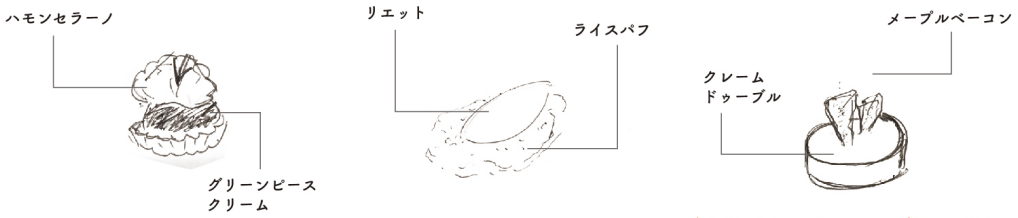
1975 年、東京生まれ。
音楽の道を志すも、フランス料理店で働くうちに料理の世界に魅了される。
2003 年より当時表参道にあった【レストラン J】に入門。植木将仁シェフ
と一緒に軽井沢の【マサズ】へ移り、食材を身体で学ぶ。その後、店を引き
継ぎ【ウルー】に店名を改め 3 年間シェフを務める。2012 年、東京に戻り
八丁堀の【シック・プッテートル】のシェフに就任。一つ星を獲得し、
2017 年 3 月より独立。同年 9 月に【Ode】をオープン。2019 年から
【Opus】のメニュー監修を務める。

Opuses
RESTAURANT

WEDDING MENU

01

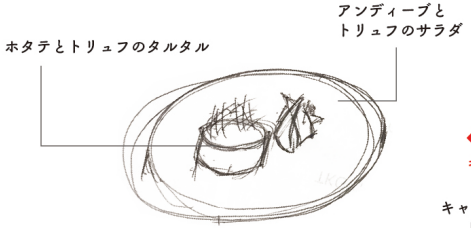
◆味噌漬けメカジキのリエット
（追加＋¥300）



◆季節野菜とハモンセラーノのタルトレット

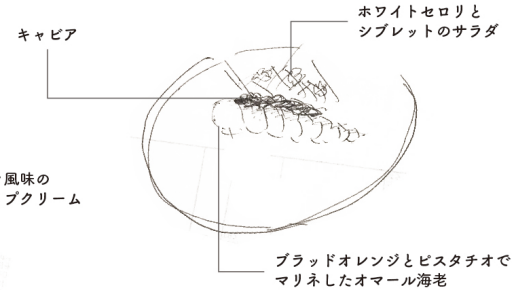
◆クレームドゥーブルとメープルベーコン
（追加＋¥300）

02



◆冷たい前菜
北海道産ホタテとトリュフのタルタル仕立て

◆オマール海老のブラッドオレンジマリネ
キャビア添え（変更＋¥1,000）



03

◆温かい前菜
フォアグラのブリュレ

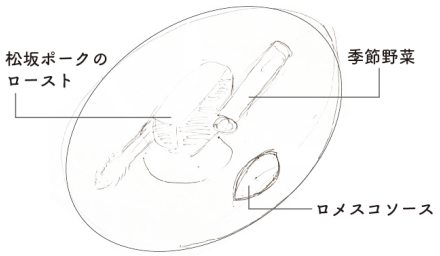
04

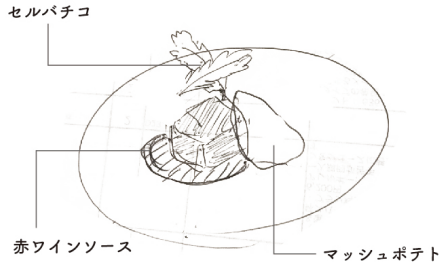
◆魚料理
真鯛のグリル
しらすと梅干のナージュ仕立て

◆グリルシーフードのブイヤベース
（変更＋¥1,000）

05

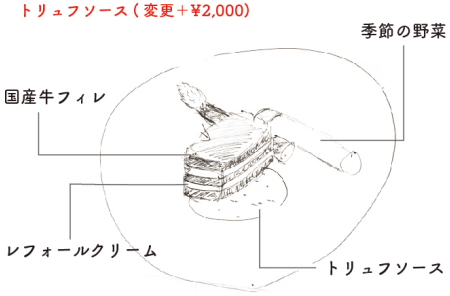
◆肉料理
三重県産 松阪ポークのロースト ロメスコソース





◆牛ほほ肉の赤ワイン煮
カシス風味（変更＋¥1,000）

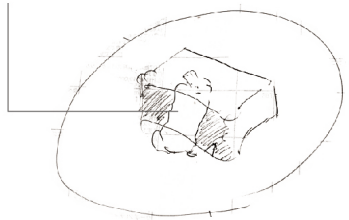
◆国産牛フィレ肉のミルフィーユ仕立て
トリュフソース（変更＋¥2,000）



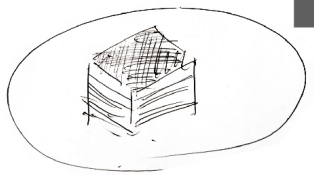
TKG リゾット
（追加 +¥800）

06

季節のフルーツのマリネ



◆デザート
バスク風チーズケーキ



◆ダークラムティラミス
（変更 +¥500）

［すべて消費税込み］

Opuses
RESTAURANT

着席コース

1名単価（下代）
消費税・サービス料込み **13,000円**

▼プランに含まれるもの
①コース料理
②フリードリンク
③乾杯スパークリング
④ウェルカムドリンク
⑤ベーシックWケーキ
⑥会場費
⑦音響機材・プロジェクター

ブッフェ

1名単価（下代）
消費税・サービス料込み **11,000円**

▼プランに含まれるもの
①ブッフェ料理
②フリードリンク
③乾杯スパークリング
④ウェルカムドリンク
⑤ベーシックWケーキ
⑥会場費
⑦音響機材・プロジェクター

	LUNCH TIME		DINNER TIME	
最低保証料金 タイムスケジュール	■着席コースの場合 12:00 受 付 12:30 開 宴 15:00 おひらき 15:30 送賓終了 16:30 完全撤収	■ブッフェの場合 12:00 受 付 12:30 開 宴 14:30 おひらき 15:00 送賓終了 16:00 完全撤収	■着席コースの場合 15:00 ランチ CLOSE 17:30 受 付 18:00 開 宴 20:30 おひらき 21:00 送賓終了 22:00 完全撤収	■ブッフェの場合 15:00 ランチ CLOSE 17:30 受 付 18:00 開 宴 20:00 おひらき 20:30 送賓終了 21:30 完全撤収
土曜日 月曜日が祝日の場合の日曜日も含む	［最低保証料金］ 消費税・サービス料込みのプラン料金の合計金額 240,000円	▶着席コース 19名〜40名まで ▶ブッフェ 22名〜60名まで	［最低保証料金］ 消費税・サービス料込みのプラン料金の合計金額 320,000円	▶着席コース 25名〜40名まで ▶ブッフェ 30名〜60名まで
日曜・祝日	［最低保証料金］ 消費税・サービス料込みのプラン料金の合計金額 240,000円	▶着席コース 19名〜40名まで ▶ブッフェ 22名〜60名まで	［最低保証料金］ 消費税・サービス料込みのプラン料金の合計金額 320,000円	▶着席コース 25名〜40名まで ▶ブッフェ 30名〜60名まで

*10:00 迄は朝食営業があるため会場セッティング不可。新郎新婦のみ、9:30 より個室にてお支度可能。

KIDS

■お子様プレート　1名単価（下代）消費税・サービス料込み 3,000円

煮込みハンバーグ / ソーセージ / オムライス / フライドポテト / サラダ / スープ
バニラアイス / フルーツ
＊ウエディングケーキのオーダーが入っている場合はお子様にも提供あり。

1 ウェルカムドリンク : オレンジジュース・烏龍茶
2 乾杯酒 : スパークリングワイン
3 フリードリンク :
ビール / 白ワイン / 赤ワイン / ジントニック
カシスオレンジ オレンジジュース / グレープフルーツ / コーラ / ジンジャーエール

［オプション］
シャンパン /LANSON
→乾杯のみ・・・1名 +2,500 円消費税込
→シャンパーニュフリーフロー・・・1名 +5,000 円消費税込

成約前のお試し試食

1名単価 消費税・サービス料込み 3,800円

【乾杯酒】
【前菜】
【メイン】
【TKG リゾット】
【デザート】

成約後の開催前試食

2名 消費税・サービス料込み 13,000円

【婚礼コースを 食べ比べ】
別紙参照
＊料理に合わせたドリンク付き

電話番号 :03-6263-8432
opus-wedding@transit-web.com

●レストラン責任者　須田　opus_mgr@transit-web.com
●レストラン婚礼担当者　鈴木　opus_mgr@transit-web.com
●シェフ　西村　opus_chef@transit-web.com