



Opuses
RESTAURANT



日本の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日新規開業のホテル『ザロイヤルパークキャンパス 銀座8』の最上階14階。

料理は、星付店舗のオーナーシェフ・生井祐介氏が監修し、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。

Opuses
RESTAURANT





TOKYO HOTEL RESTAURANT WEDDING

日本のかつ現代的なエッセンスを織り交ぜた独創的な料理を
内装から器、アート、音楽まで統一した美意識により生み出される洗練されたモダンな空間で。

『ザロイヤルパークキャンパス 銀座8』の最上階14階に位置する当店は、3周年を迎え、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料理をお楽しみいただけます。

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パス銀座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パス 銀座814F
instagram : https://www.instagram.com/opuses_ginza

Opuses
RESTAURANT









Ode 生井 祐介氏監修の アート作品のような独創的な料理

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。



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。

MENU DIRECTOR:
生井 祐介
Yusuke Namai



▶【Opus】のスペシャルデザート「ミグレー」

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 季節のロワイヤル

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 ロッシェニ (変更+¥3,000)
---------------------------------	---------------------------------	-------------------------------

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)
---------------------	--------------------------



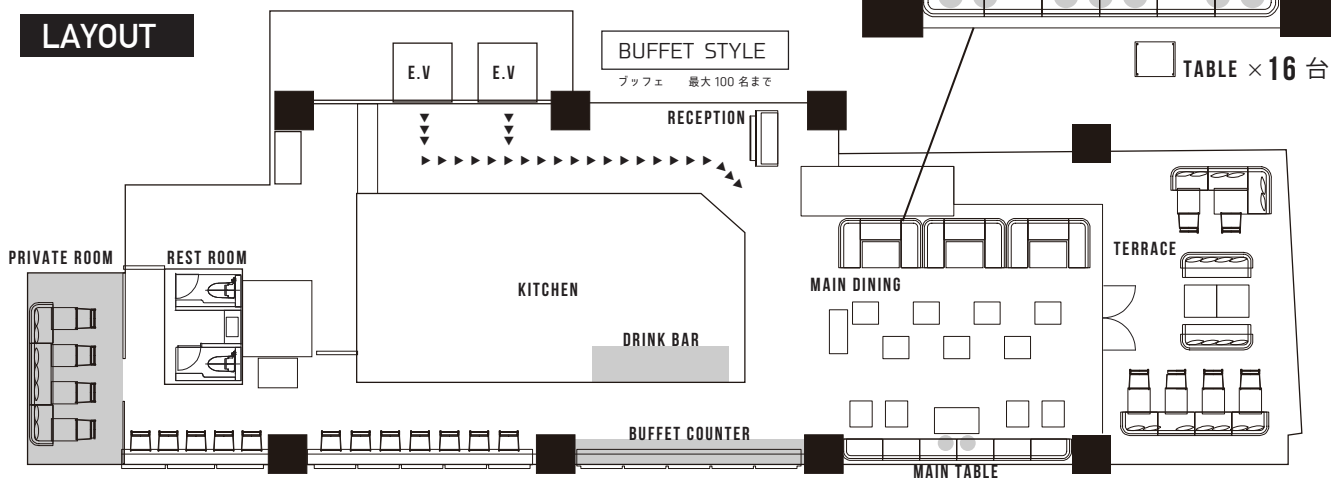
Opuses

RESTAURANT

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 12:00~22:00 まで

LAYOUT







Opuses

RESTAURANT

ADDRESS

The Royal Park Canvas - Ginza8
8-9-4-14F Ginza, Chuo-ku, Tokyo, Japan 104-0061

RESERVATION

03-6263-8432

HOURS

7:00AM - 23:00
(Sunday : 7:00AM - 21:00PM)
Food (Last order 22:00PM)
Drink (Last order 22:30PM)