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 an menu full of artistic dishes that blend Japanese
and contemporary cuisine awaits you.

Opuses
RESTAURANT

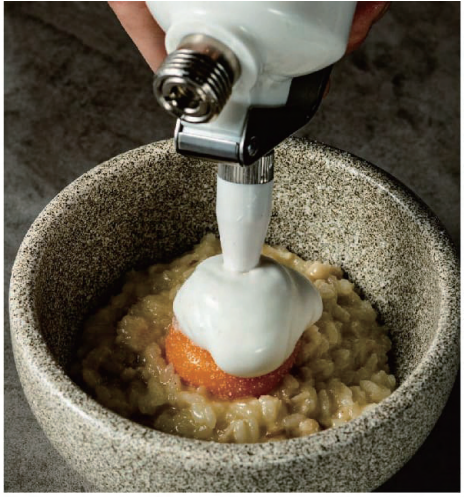
THE ROYAL PARK
CANVAS

The Royal Park Canvas - Ginza 8

The Royal Park Canvas - Ginza 8 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。

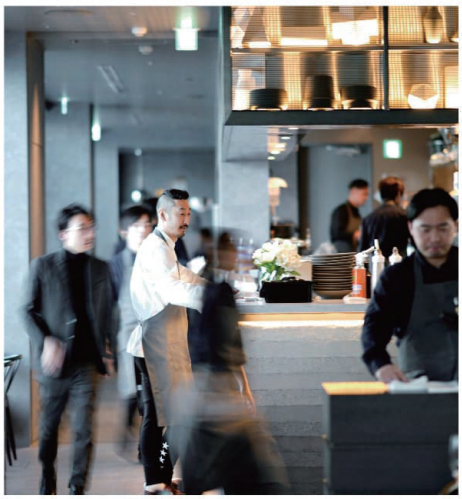
同ホテルは、東京メトロ銀座線「銀座」駅から徒歩約 5 分に位置し、銀座中央通りにも至近であり、国内外から集約するビジネス客、レジャー客の双方に利便性の高いロケーション。新ブランドの「キャンバス」という名前には、「キャンバスに絵を描くかのごとく、自由に自分色でご利用いただく」という想いを込める。「Make it Happen そこに集う、何かが生まれる。」をキーメッセージに、小さな出会いや体験を通じて新しい自分を発見できる、新たなスタイルのホテルを目指す。1 階には「ボトルショップ」（カフェとスーベニアショップをミックスした店舗）、2 階にはゲストが自由に交流できる「ラウンジ」や「プライベート キッチン」、スタッフが厳選したレコードが並びゲストが自由に聞くことができる「ミュージックライブラリー」、健康志向のゲスト向けには「フィットネスジム」を用意し、ゲストの新たな発見や体験をサポートする。

Opuses
RESTAURANT



Opuses

RESTAURANT



Opuses

RESTAURANT

GINZA ROOF TOP RESTAURANT

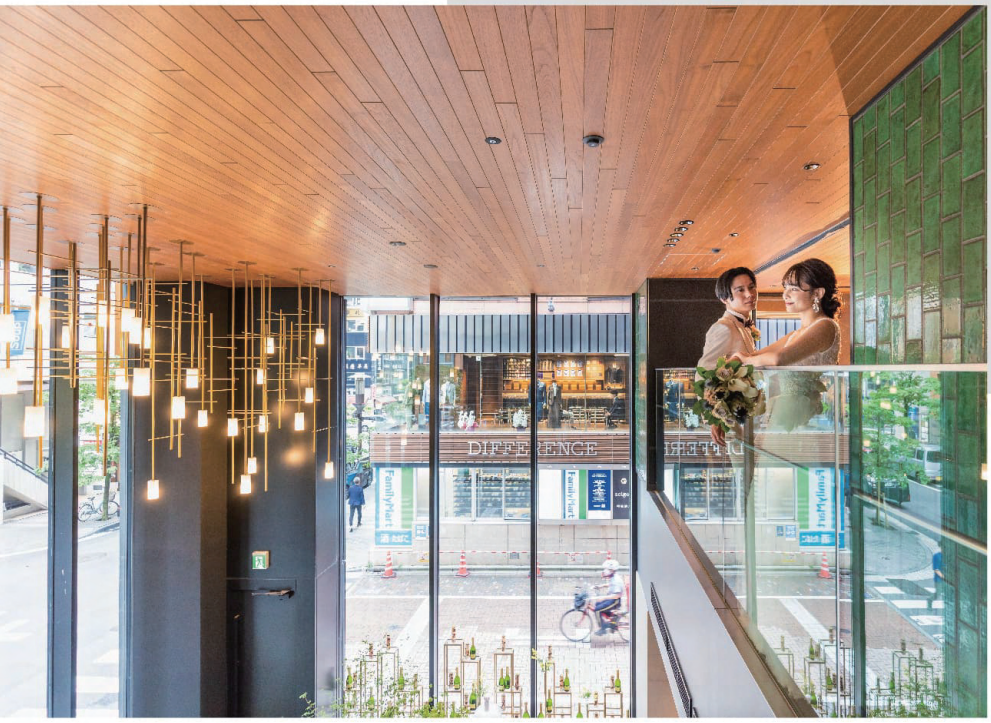
日本的かつ現代的なエッセンスを織り交ぜた独創的な料理を
内装から器、アート、音楽まで統一した美意識により生み出される洗練されたモダンな空間で。

『Opuses（オウパセズ）』は、『ザ ロイヤルパーク キャンバス 銀座8』の最上階14階に位置するルーフトップレストランです。
ホテル最上階のワンフロアを貸切りで、1日に1組だけのプライベート感溢れるホテルレストランウェディングが叶います。
ホテル内には数多くのアーティスティックなフォトスポットがあり、フォトウェディングとしても最適。
華やかでアットホームな雰囲気のウェディングをお楽しみいただけます。

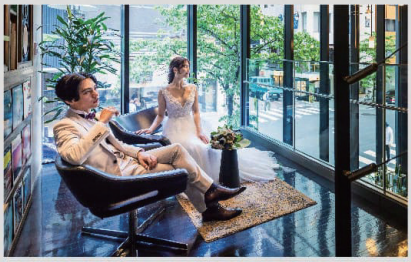
Opuses
RESTAURANT

ENJOY
THE ART OF WEDDING

ここ［ザ ロイヤルパーク キャンバス 銀座8］はたくさんのアートで彩られています。
ここで叶う結婚式は、最上階のレストランフロアだけでなく、
キャンバスラウンジと呼ぶ開放的なスペースや、フロントロビー、ティーサロンなど、
色々なスペースをフォトスポットにした自由で創造的な結婚式が叶います。

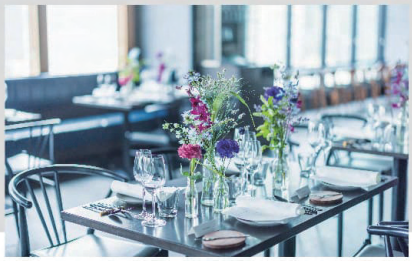


Opuses
RESTAURANT



Opuses
RESTAURANT

Opuses
RESTAURANT



Opuses
RESTAURANT

Ginza Rooftop restaurant Wedding
MENU
Opuses
RESTAURANT

Ginza Rooftop restaurant Wedding
Opuses
RESTAURANT

Opuses

RESTAURANT

MODERN FRENCH

ホテル最上階のオールデイダイニング「Opuses」
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、という想いが込められています
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
日本各地から取り寄せた魚介や野菜を、特性窯で調理する「産地直送の魚介を中心としたモダンフレンチ」をお楽しみいただけます

WEDDING MENU

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

03
温かい前菜
季節のロワイヤル

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

05
肉料理
三元豚のロースト ロメスコソース

04
魚料理
真鯛のグリル しらすと梅干のナージュ仕立て

06
デザート
バスク風チーズケーキ

WEDDING CAKE

お好きなフルーツ、お好きなデザイン、お好きなデコレーションなど・・おふたりのイメージを形にして、世界にひとつだけのウエディングケーキをご用意させていただきます。パティシエと直接相談をしてデザインを決めていくことも可能です。ぜひ、お気軽にご相談ください。

CHEF

十楚 武志
Takeshi Juso

1977 年 11 月生まれ。大阪から東京へ上京し料理人に。
首都圏フレンチレストラン、ホテルで修行した後、三井ガーデンホテル銀座内レストラン sky / 西鉄ソラリアホテル内レストラン Fututoshi / 各店舗料理長にて勤務。のちに札幌レストランと合わせ、社内 3 店舗の統括料理責任者として勤務する。その後、銀座 FARO を経て、現在の銀座 Opuses 料理長となる。コース料理を中心に、季節感のある素材を活かし、レストランの楽しさを感じられる一皿を提供しています。
また、サステナブルな取り組みとしても、食材を無駄にしないよう、使い切るということはもちろんですが、野菜のパウダーを作って生地に混ぜたり、食材の捨てる部位を出汁に使うなどしています。日々の営業の中でも、生産者の方への感謝の気持ちもあり、環境にも配慮する様々な工夫をしています。

※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。

Opuses
RESTAURANT

MODERN FRENCH

Opuses のお料理は、日本各地から取り寄せた魚介や野菜を
特性窯で調理する「産地直送の魚介を中心としたモダンフレンチ」です。

BASIC COURSE	OPTION MENU
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	◀追加 /1 名 ¥1,000 季節のスナックフード [例 : 生雲丹のタルト]
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	◀▶変更 /1 名 ¥3,000 オマール海老とキャビア
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	◀▶変更 /1 名 ¥2,000 モダンブイヤベース
05/ 肉料理 三元豚のロースト ロメスコソース	◀▶変更 /1 名 ¥2,000 七谷鴨のロティ ◀▶変更 /1 名 ¥3,000 赤牛のロティ
	◀追加 /1 名 ¥800 TKG リゾット
06/ デザート バスク風チーズケーキ	◀▶変更 /1 名 ¥500 ダークラムティラミス

FREE FLOW PLAN	乾杯スパークリングワイン/ビール/白・赤ワイン/ハイボール/ジントニック/カシスオレンジ ウーロン茶/オレンジジュース/グレープフルーツジュース/ジンジャーエール ＊フリーフローに日本酒に追加1名+500円（消費税・サービス料込み） ＊フリーフローにスパークリングワインの追加1名+1,500円（消費税・サービス料込み）

＊メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。

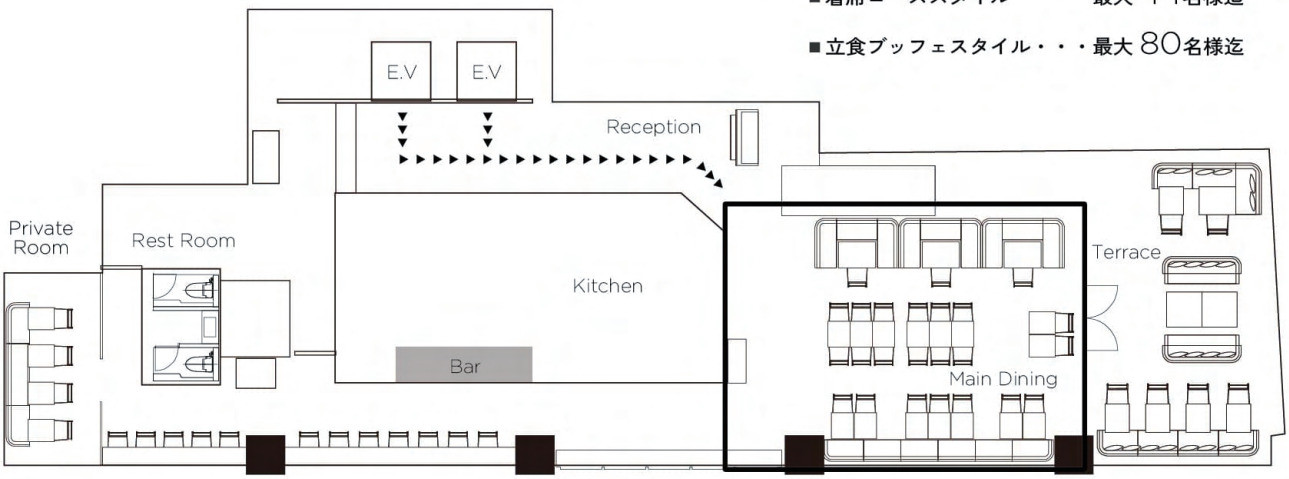
Opuses
RESTAURANT

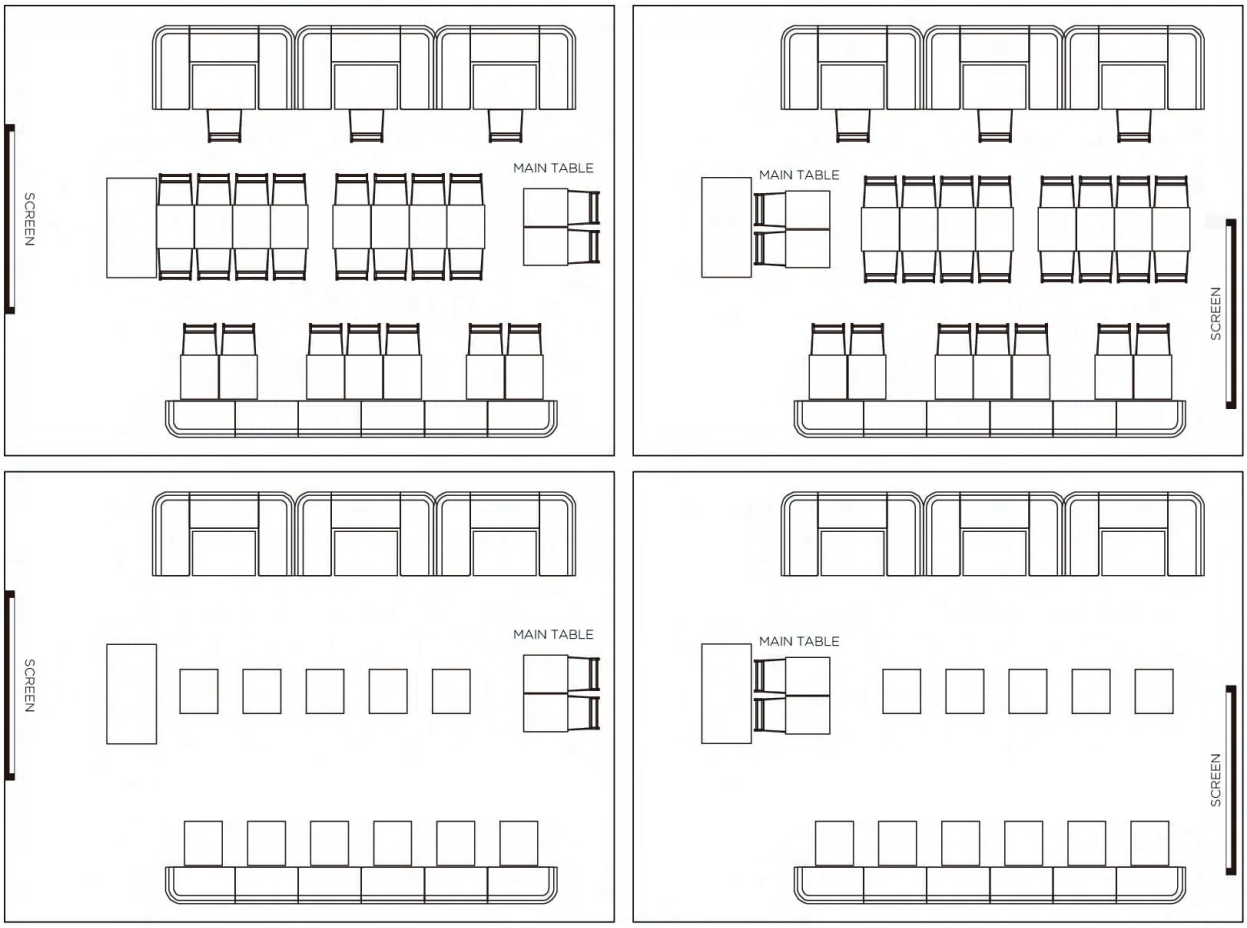
LAYOUT

レイアウト

■着席コーススタイル　・・・最大 44名様迄

■立食ブッフェスタイル・・・最大 80名様迄





Opuses
RESTAURANT

ACCESS

アクセス

〒104-0061

東京都中央区銀座 8 丁目 9 番 4 号 ザロイヤルパークキャンバス銀座 8 14 階

Opuses TEL : 03-6263-8432

東京メトロ銀座線・日比谷線・丸ノ内線 「銀座駅」A4 出口	徒歩 5 分
JR 山手線「新橋駅」銀座口	徒歩 7 分
都営地下鉄 浅草線「新橋駅」A3 出口	徒歩 7 分
ゆりかもめ「新橋駅」 1C 出口	徒歩 7 分

https://www.canvas-ginza8.jp/access

Opuses
RESTAURANT