

Please choose your favorite meal from the following options. All menus are served with drink.
下記からお好みのお食事をお選びください。全てのメニューにセットドリンクがついております

No outside food or drink allowed. / 飲食物のお持ち込みはご遠慮ください

¥3,300

Kids ¥1,600

Japanese Breakfast

和朝食

Rice, Miso Soup, Grilled Fish, Japanese Omelette,
Assorted Japanese Sides, Pickled Vegetables

ご飯 味噌汁 焼魚 厚焼玉子 和惣菜 漬物

allergies ; wheat, egg, dairy / 小麦・卵・乳

Western Breakfast

洋朝食

Bread (Butter & Jam), Soup, Pork Sausage, Bacon, Egg Dishes,
Ratatouille, Assorted Sides

パン スープ ソーセージ ベーコン 卵料理 ラタトゥイユ 洋惣菜

allergies ; wheat, egg, dairy / 小麦・卵・乳

Vegetable Breakfast

ベジ朝食

Bread (Olive Oil & Jam), Soup, Ratatouille, Carrot Rapé, Bean Salad,
Marinated Cabbage, Assorted Warm Vegetables

パン スープ ラタトゥイユ キャロットラペ 豆サラダ

キャベツマリネ 温野菜

allergies ; wheat / 小麦

SET DRINK

Please select one SET DRINK from the menu below.
セットドリンクを下記から1つお選びください。

Coffee (HOT / ICED)

コーヒー

Orange Juice

オレンジジュース

Organic Earl Grey (HOT / ICED)

オーガニックアールグレイ

Grapefruit Juice
グレープフルーツジュース

Tomato Juice

トマトジュース

Green Tea

煎茶

Milk (HOT / COLD)

牛乳

Please choose your favorite meal from the following options. All menus are served with drink.
请从以下选项中选择您喜欢的餐点。所有选项都配有饮料。

No outside food or drink allowed. / 不可外带餐食进店

¥3,300

*仅限12岁以下的儿童 Kids ¥1,600

Japanese Breakfast

日式早餐

Rice, Miso Soup, Grilled Fish, Japanese Omelette,

Assorted Japanese Sides, Pickled Vegetables

米饭、味噌汤、烤鱼、日式厚蛋烧、日式小菜、腌菜

allergies : wheat, egg, dairy / 过敏源 : 小麦、鸡蛋、牛奶

Western Breakfast

西式早餐

Bread (Butter & Jam), Soup, Pork Sausage, Bacon, Egg Dishes,

Ratatouille, Assorted Sides, Fruits

面包(黄油&果酱)、汤、猪肉香肠、培根、鸡蛋料理、蔬菜杂烩、西式小菜、水果

allergies : wheat, egg, dairy / 过敏源 : 小麦、鸡蛋、牛奶

Vegetable Breakfast

蔬菜早餐

Bread (Vegan Butter & Jam), Soup, Ratatouille, Carrot Rapé, Bean Salad,

Marinated Cabbage, Assorted Warm Vegetables, Fruits

面包(纯素黄油&果酱)、汤、蔬菜杂烩、法式胡萝卜丝、豆沙拉、

腌卷心菜、温蔬菜、水果

allergies : wheat / 过敏源 : 小麦

SET DRINK

Please select one SET DRINK from the menu below.

请选择以下一种套餐饮料

Coffee (HOT / ICED)

咖啡(热 / 冰)

Orange Juice

橙汁

Organic Earl Grey (HOT / ICED)

有机伯爵茶(热 / 冰)

Grapefruit Juice

西柚汁

Green Tea

煎茶

Tomato Juice

番茄汁

Milk (HOT / COLD)

牛奶(热 / 冰)

COFFEE

Roasted by Little Darling COFFEE ROASTERS

Coffee (HOT / ICED) ￥780
コーヒー

Café Latte (HOT / ICED) ￥850
カフェラテ allergies ; dairy / 乳

Espresso ￥730
エスプレッソ

BLACK TEA / HERBAL TEA

Organic Earl Grey (HOT / ICED) ￥780
オーガニックアールグレイ

Organic Darjeeling ￥780
オーガニックダーズリン

Organic Chamomile ￥850
オーガニックカモミール

ALCOHOL

Champagne ￥1,800
シャンパン

White Wine ￥800
白ワイン

Red Wine ￥800
赤ワイン

Orange Wine ￥800
オレンジワイン

Asahi Super Dry ￥900
アサヒ スーパードライ

AMUSE + APPETIZER + BREAD + MAIN ^{CHOOSE} + DESSERT ^{CHOOSE} + COFFEE / TEA
 アミューズ + 前菜 + パン + メイン料理 + デザート + コーヒー紅茶

MAIN DISH ￥4,180

Fish Today's Fish, Kale (wheat, dairy)
 本日の魚 ケール (小麦・乳)

Pork Pork, Gratin (dairy)
 鹿児島県産 六白黒豚 グラタン (乳)

Beef Beef (dairy)
 [+ ¥2,750] 熊本県産 あか牛 (乳)

Risotto Spinach, Soft Roe (dairy)
 ほうれん草 白子 (乳)

Lasagna Eggplant, Bolognese, Tomato
 茄子 ボロネーゼ トマト
 (wheat, egg, dairy / 小麦・卵・乳)

DESSERT

Spécialité Gray Black Sesame Meringue, Strawberry Ice Cream, Pistachio Mousse (egg, dairy) + ¥880
 グレー 黒ごまメレンゲ イチゴアイス ピスタチオムース (卵・乳)

Seasonal Mont Blanc Cake Coffee Meringue (wheat, egg, dairy) + ¥550
 モンブラン コーヒーメレンゲ (小麦・卵・乳)

Okusawa Roll Cake (wheat, egg, dairy)
 奥沢ロール (小麦・卵・乳)

Hojicha Crème Brulee (egg, dairy)
 ほうじ茶のクリームブリュレ (卵・乳)

Kids Menu

Kids Plate (wheat, egg, dairy) ￥1,100
 キッズプレート 小学生以下のお客様の特別メニュー (小麦・卵・乳)

Sausage / Chicken Rice / Quiche / French fries / Fried egg / Seasonal Vegetable / Soup
 Dessert / Juice (Orange or Apple)
 ソーセージ / チキンライス / キッシュ / フライドポテト / 目玉焼き / 温野菜 / スープ
 デザート / ジュース (オレンジまたはアップル)

< LINE@ - 友達登録特典 > 本日のお会計から【10%OFF】

Visit us 3 times and get 1 drink for free / Lunch ticket worth ¥3,000 for 5 visits
 3回のご来店で1ドリンクサービス / さらに5回のご来店で¥3,000のランチクーポンプレゼント



友達登録記念としてお一人様一回限りの特典です / クーポン画面をスタッフへご提示ください / 他サービスとの併用不可 / 会計後の割引不可

AMUSE + APPETIZER + BREAD + MAIN ^{CHOOSE} + DESSERT ^{CHOOSE} + COFFEE / TEA
 アミューズ + 前菜 + パン + メイン料理 + デザート + コーヒー紅茶

MAIN DISH ￥4,180

Fish	Today's Fish, Kale (wheat, dairy) 本日の魚 ケール (小麦・乳)	Risotto	Mushroom, Salmon (dairy) 茸 秋鮭 (乳)
Pork	Pork, Gratin (dairy) 鹿児島産 六白黒豚 グラタン (乳)	Lasagna	Eggplant, Bolognese, Tomato 茄子 ボロネーゼ トマト (wheat, egg, dairy / 小麦・卵・乳)
Beef [+ ￥2,750]	Beef (dairy) 熊本県産 あか牛 (乳)		

DESSERT

Spécialité	Gray Black Sesame Meringue, Strawberry Ice Cream, Pistachio Mousse (egg, dairy) グレー 黒ごまメレンゲ イチゴアイス ピスタチオムース (卵・乳)	+ ￥880
Seasonal	Mont Blanc Cake Coffee Meringue (wheat, egg, dairy) モンブラン コーヒーメレンゲ (小麦・卵・乳)	+ ￥550
Seasonal	Chocolate Soufflé Berry Sauce (■■■■■■■■■■) チョコレートスフレ ベリーソース (■■■■■■)	+ ￥550
	Hojicha Crème Brulee (egg, dairy) ほうじ茶のクレームブリュレ (卵・乳)	

Kids Menu

Kids Plate (wheat, egg, dairy) キッズプレート 小学生以下のお客様の特別メニュー (小麦・卵・乳)	￥1,100
Sausage / Chicken Rice / Quiche / French fries / Fried egg / Seasonal Vegetable / Soup Dessert / Juice (Orange or Apple) ソーセージ / チキンライス / キッシュ / フライドポテト / 目玉焼き / 温野菜 / スープ デザート / ジュース (オレンジまたはアップル)	

< LINE@ - 友達登録特典 > 本日のお会計から【10%OFF】

Visit us 3 times and get 1 drink for free / Lunch ticket worth ￥3,000 for 5 visits
 3回のご来店で1ドリンクサービス / さらに5回のご来店で￥3,000のランチクーポンプレゼント



友達登録記念としてお一人様一回限りの特典です / クーポン画面をスタッフへご提示ください / 他サービスとの併用不可 / 会計後の割引不可

Dessert

Gray Black Sesame Meringue, Strawberry Ice Cream, Pistachio Mousse (Allergies: egg, dairy) ¥1,760
グレー 黒ゴマメレンゲ イチゴのアイス ピスタチオのムース(アレルギー:卵・乳)

Carrot & Cheese Tart (Allergies: wheat, egg, dairy) ¥1,760
人参とフロマージュのタルト (アレルギー:小麦・卵・乳)

Mont Blanc Coffee Meringue (wheat, egg, dairy) ¥1,760
モンブラン コーヒーメレンゲ (小麦・卵・乳)

Set Drink

Please select one set drink from the menu below
セットドリンクを下記から1つお選びください

+ ¥550

COFFEE

Roasted by Little Darling COFFEE ROASTERS

Coffee

コーヒー [HOT / ICED]

Café Latte (Allergies: dairy)

カフェラテ [HOT / ICED](アレルギー:乳)

Espresso

エスプレッソ

BLACK TEA

Organic Earl Grey

オーガニックアールグレイ [HOT / ICED]

Organic Darjeeling

オーガニックダージリン

HERBAL TEA

Organic Chamomile

オーガニックカモミール [HOT / ICED]

Hibiscus & Pink Porcelain Lily

ハイビスカス & 月桃

Hibiscus, Pink Porcelain Lily, Lemongrass, Turmeric, Stevia

JAPANESE TEA

Green Tea

煎茶

Roasted Green Tea

焙じ茶

Appetizers

Pickles (Allergies: wheat) ピクルス (アレルギー:小麦)	¥990
Leaf Salad (Allergies: wheat) リーフサラダ (アレルギー:小麦)	¥990
French Fries (Allergies: wheat, dairy) フレンチフライ (アレルギー:小麦・乳)	¥990
Truffle French Fries (Allergies: wheat, dairy) トリュフフレンチフライ (アレルギー:小麦・乳)	¥1,100
Assorted Appetizers (Allergies: wheat, egg, dairy) 前菜盛り合わせ (アレルギー:小麦・卵・乳)	¥2,640

Small Bites

Black Truffle Potato Chips ポテトチップス 黒トリュフ風味	¥550
Smoked Nuts (Allergies: peanuts) 燻製ナッツ (アレルギー:落花生)	¥550

< LINE@ - 来店スタンプ特典 >

Visit us 3 times and get 1 drink for free / Lunch ticket worth ¥3,000 for 5 visits
3回のご来店で1ドリンクサービス / さらに5回のご来店で¥3,000相当のランチチケットプレゼント



クーポン画面をスタッフへご提示ください / 他サービスとの併用不可 / 会計後の割引不可

Afternoon Tea Set

SWEETS

Bamboo Charcoal Gray Macaron
竹炭のグレーマカロン

Chocolate Brownie
チョコレートブラウニー

Fruits & Matcha Japanese-Style Confectionary
フルーツと抹茶のあんみつ

Florentin
フロランタン

Fruits Tart
季節のフルーツタルト

Caramel Mousse, Meringue
キャラメルムースとメレンゲ

SAVORY

Vegetable Mousse & Pecorino Cheese Tart
ベジタブルムースとペコリーノチーズのタルト

Smoked Salmon & Caviar
スモークサーモンとキャビア

Pate de Canpagne
パテ・ド・カンパーニュ

SIDE PLATE

Scone & Mascarpone, Confiture
スコーン & マスカルポーネ・コンフィチュール

SPÉCIALITÉ

Gray
グレー

Drink List w/ Afternoon Tea Set

JAPANESE TEA

from NAKAMURA TEA LIFE STORE

Green Tea
煎茶

Brown Rice Tea
玄米茶

Roasted Green Tea
ほうじ茶

BLACK TEA

Organic Earl Grey
オーガニック アールグレイ(HOT / ICED)

Organic Darjeeling
オーガニック ダージリン(HOT)

HERBAL TEA

Organic Chamomile
オーガニック カモミール(HOT / ICED)

COFFEE

Roasted by *Little Darling* COFFEE ROASTERS

COFFEE
コーヒー (HOT / ICED)

DINNER

APPETIZERS	Pickles [wheat] ピクルス [小麦]	¥ 990
	Leaf Salad [wheat] リーフサラダ* [小麦]	¥ 990
	Pate de Campagne [wheat, egg, dairy] パテ ド カンパーニュ [小麦・卵・乳]	¥ 1,870
APPETIZERS	Marinated Salmon サーモンのマリネ	¥ 2,200
	◻ Horse Meat Tartare [wheat, egg, dairy] 馬肉のタルタル [小麦・卵・乳]	¥ 2,310
	French Fries [wheat, dairy] フレンチフライ [小麦・乳]	¥ 990
	Small Fish Fritters [wheat] 目光のフリット [小麦]	¥ 1,870
	◻ Seafood Platter [shrimp, crab, wheat, egg, dairy] シーフードプラッター [えび・かに・小麦・卵・乳]	for 2 / ¥ 7,810
	Oven-baked Clam 蛤のオーブン焼き	2pcs / ¥ 1,650
	◻ Seasonal Royale [egg, dairy] 季節のロワイヤル [卵・乳]	¥ 1,870
	Seasonal Seafood Appetizer 季節の鮮魚前菜	ask
	Seasonal Vegetable Appetizer 季節の野菜前菜	ask
	Assorted Appetizers [wheat, egg, dairy] 前菜盛り合わせ [小麦・卵・乳]	¥ 3,300

SOUP	Onion Gratin Soup [wheat, egg, dairy] オニオングラタンスープ [小麦・卵・乳]	¥ 2,200
	Vegetable Potage [dairy] 野菜のポタージュ [乳]	¥ 1,210
LASAGNA	◻ Lasagna [wheat, egg, dairy] ラザニア [小麦・卵・乳]	¥ 2,420
RISOTTO	◻ TKG Risotto [wheat, egg, dairy] TKGリゾット [小麦・卵・乳]	¥ 1,980
		Truffe トリュフ / + ¥ 2,200
BREAD & SIDES	Focaccia [wheat] フォカッチャ [小麦]	2pcs / ¥ 660
	Baguette バゲット	2pcs / ¥ 660
	Ciabatta チャパタ	2pcs / ¥ 660
	Olive オリーブ	¥ 880
	◻ Cheese Platter [dairy] チーズ盛り合わせ [乳]	¥ 1,100 ～

MAIN / VIANDES	Duck Confit 鴨コンフィ	¥ 3,300
	◻ Roasted Duck [wheat, egg, dairy] 鴨肉のロースト [小麦・卵・乳]	¥ 7,810
	Roasted Lamb [wheat, dairy] 仔羊のロースト [小麦・乳]	¥ 7,810
	Roasted Pork [dairy] 豚肉のロースト [乳]	¥ 4,290
	◻ Roasted Beef [egg, dairy] 牛肉のロースト [卵・乳]	¥ 9,780
MAIN / POISSONS	Braised Beef [egg, dairy] 牛肉の煮込み [卵・乳]	¥ 4,620
	Cassoulet [wheat, egg, dairy] カスレ [小麦・卵・乳]	¥ 4,840
	◻ Bouillabaisse [shrimp, crab, wheat, egg, dairy] ブイヤベース [えび・かに・小麦・卵・乳]	¥ 8,140
	Lobster 伊勢海老 / +	¥ 5,500
MAIN / VEGETABLES	Seasonal Seafood Dish 焼津より 季節の魚料理	ask
	Oven Baked Vegetables [wheat] 窯焼き野菜 [小麦]	¥ 3,080

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 ¥3,500~
ワインペアリング (3杯~)

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

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



https://www.instagram.com/opuses_ginza



<https://lin.ee/Rcl919m>



DINNER MENU

THE ROYAL PARK CANVAS - GINZA 8 14F

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~]

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