

## DINNER MENU

APPETIZERS

Leaf Salad [ wheat ]

リーフサラダ [ 小麦 ]

¥990

French Fries [ wheat, dairy ]

フレンチフライ [ 小麦・乳 ]

¥990

Pate de Campagne

[ wheat, egg, dairy ]

パテ ド カンパーニュ

[ 小麦・卵・乳 ]

¥1,980

Seafood Appetizer

魚の冷前菜

¥2,480

SOUP

Clam Chowder [ dairy ]

クラムチャウダー [ 乳 ]

¥1,320

LASAGNA

Lasagna [ wheat, egg, dairy ]

ラザニア [ 小麦・卵・乳 ]

¥2,640

BREAD

Focaccia [ wheat ]

フォカッチャ [ 小麦 ]

2pcs / ¥660

Baguette [ wheat ]

バゲット[ 小麦 ]

2pcs / ¥660

Ciabatta [ wheat ]

チャバタ [ 小麦 ]

2pcs / ¥660

MAIN /  
POISSONS

Seafood Dish

魚の窯焼き

¥4,400

MAIN /  
VIANDES

Roasted Pork [ dairy ]

豚肉のロースト [ 乳 ]

¥4,290

Roasted Duck [ wheat, egg, dairy ]

鴨肉のロースト [ 小麦・卵・乳 ]

¥7,810

Roasted Beef [ egg, dairy ]

牛肉のロースト [ 卵・乳 ]

¥9,780

DESSERT

Hojicha Cream Brulee

[ egg, dairy ]

ほうじ茶のクレームブリュレ

[ 卵・乳 ]

¥1,540

“白” [ egg, dairy ]

Almonds , Peaches , Japanese Pepper , Gyuhi

¥1,760

シロ [ 卵・乳 ]

アーモンド 桃 山椒 求肥

### About “Opuses”

The main is “Modern french” 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、さまざまなアプローチで調理する「モダンフレンチ」。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。

ESSAI COURSE

エッセ コース

¥6,800

DEGUSTATION COURSE

デギュスタシオン コース

¥8,800

Amuse

アミューズ

Amuse

アミューズ

Appetizer

前菜

Appetizer

前菜

Appetizer

前菜

Appetizer

前菜

Soup

スープ

Soup

スープ

Seafood Dish or Meat Dish

(Choice)

魚 または 肉料理

Seafood Dish

魚料理

Dessert

デザート

Meat Dish

肉料理

Dessert

デザート

Petits Fours

小菓子

### PAIRING

上記コースに合わせてワインセット、ペアリングもご用意しております

3 Kind Of Wine Set

ワインセット ( 3杯 )

¥4,500

5 Kind Of Wine Pairing

ワインペアリング ( 5杯 )

¥7,000

7 Kind Of Wine Pairing

ワインペアリング ( 7杯 )

¥9,000