

APPETIZERS

- Avocado and Kale,cilantro leaf Salad [egg,dairy]
アボカド・パクチー・ケールサラダ[卵・乳]
¥1,540
- Jumbon Salad [wheat,egg,dairy]
ジャンボンサラダ [小麦・卵・乳]
¥1,430
- French Fries [wheat, dairy]
フレンチフライ [小麦・乳] ¥990
- Pate de Campagne
[wheat, egg, dairy] ¥1,320
パテ ド カンパーニュ
[小麦・卵・乳]
- Today's Seafood Appetizer [wheat, dairy]
サスエ前田 お魚の前菜 small ¥1,980
[小麦・乳] ¥3,200
- Today's Appetizer [wheat, dairy]
おまかせ前菜 [小麦・乳] ¥2,000
- Fish&Chips [wheat,dairy] small ¥2,200
フィッシュ&チップス[小麦・乳] ¥3,850
- Dry Cured Ham [wheat,dairy]
生ハム [小麦・乳] small ¥1,300~
- Cheese [wheat,dairy]
チーズ [小麦・乳] small ¥1,300~
- Sauteed Organic Vegetables [wheat,egg,dairy]
季節野菜のソテー [小麦・卵・乳] ¥1,100
- Organic Vegetable Fritters [wheat,egg,dairy]
季節野菜のベニエ [小麦・卵・乳] ¥1,100

GRATIN

- Seasonal Gratin [wheat, egg, dairy]
季節のグラタン [小麦・卵・乳] ¥2,640

BREAD

- Focaccia [wheat]
フォカッチャ [小麦] 2pcs / ¥660



LUNCH MENU

SOUP	Cream of vegetable Soup [dairy] 野菜ポタージュスープ [乳]	small ¥550 ¥1,100
MAIN / POISSONS	Bouillabaisse [wheat,egg,dairy,shrimp] ブイヤベース [小麦・卵・乳・エビ] ¥5,500 Today's Fish from" Sasue Maeda [wheat,egg,dairy,shrimp] small ¥2,750 サスエ前田魚店 お魚料理 [小麦・卵・乳・エビ] ¥4,400	
MAIN / VIANDES	Lamb Stewed[wheat,dairy,beef,pork,chicken] 仔羊の煮込み [小麦・乳・牛・豚・鶏] ¥2,800 Pork Brochette [wheat,egg,dairy] 豚肉のプロシュエット [小麦・卵・乳] ¥2,400 Pork Belly Confit [wheat,egg,dairy] 豚バラ肉のパン粉焼き [小麦・卵・乳] ¥2,500 Roasted Pork [wheat,egg,dairy] 銘柄豚のロティ [小麦・卵・乳] ¥5,000 Roasted Guinea Fowl [wheat,egg,dairy] ホロホロ鳥のロースト [小麦・卵・乳] ¥6,800 Nanatani Duck Jamborski [wheat,egg,dairy] ななたに鴨ジャンボルスキ [小麦・卵・乳] ¥2,500 Nanatani Duck Confit [wheat,egg,dairy] ななたに鴨コンフィ [小麦・卵・乳] ¥3,850 Roasted Nanatani Duck [wheat,egg, dairy] ななたに鴨のロースト [小麦・卵・乳] ¥8,480 Wagyu Beef Stew in Red Wine [wheat,egg,dairy] 和牛の赤ワイン煮込み [小麦・卵・乳] ¥5,500 Grilled Wagyu [wheat,egg,dairy] 100g ¥7,180 和牛のグリエ [小麦・卵・乳] 180g ¥10,800 Roasted Wagyu Beef [wheat,egg,dairy] 100g ¥7,180 和牛のロースト [小麦・卵・乳] 180g ¥10,800	

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。

LUNCH FULL COURSE ¥ 5,500

AMUSE + APPETIZERS + BREAD + FISH+ MAIN + DESSERT + COFFEE / TEA
アミューズ + 前菜2種 + パン + 魚料理 + メイン料理 + デザート + コーヒー / 紅茶

Amuse

アミューズ

Appetizer

冷前菜

Soup [allergies: egg, dairy]

NOTO 高農園 フラン [アレルギー: 卵・乳]

Fish

Oven-Baked Seasonal Fish [allergies: wheat, egg, dairy]

季節の魚の窯焼き [アレルギー: 小麦・卵・乳]

or

Chef's Option Style from Sasue-Maeda Fishmonger + ¥ 1,100

焼津 サスエ前田魚店より シェフのおまかせスタイル

[allergies: wheat, egg, dairy] [アレルギー: 小麦・卵・乳]

Main

Grilled Pork [allergies: wheat, egg, dairy]

銘柄豚のグリル [アレルギー: 小麦・卵・乳]

or

Roasted Duck Breast [allergies: wheat, egg, dairy]

七谷鴨のロティ [アレルギー: 小麦・卵・乳]

or

Beef Steak [allergies: dairy]

和牛のロティ [アレルギー: 乳]

+ ¥ 3,850

Risotto

TKG Risotto [allergies: wheat, egg, dairy]

*TKG リゾット [アレルギー: 小麦・卵・乳]

+ ¥ 1,500

Dessert

Opuses パティシエ特製デザート

Spécialité

"Gray" Black sesame Meringue, strawberry Ice, strawberry [egg·dairy]

"グレー" 黒ゴマメレンゲ,ピスタチオムース, 苺ソルベ,苺 [卵・乳]

+ ¥ 800

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

APPETIZERS

Avocado and Kale, cilantro leaf Salad [egg, dairy]
アボカド・パクチー・ケールサラダ [卵・乳]

¥1,540

Jumbon Salad [wheat, egg, dairy]
ジャンボンサラダ [小麦・卵・乳]

¥1,430

French Fries [wheat, dairy]
フレンチフライ [小麦・乳]

¥990

Pate de Campagne
[wheat, egg, dairy]

¥1,320

パテ ド カンパーニュ
[小麦・卵・乳]

Today's Seafood Appetizer [wheat, dairy]
サスエ前田 お魚の前菜 small

¥1,980

[小麦・乳]

¥3,200

Today's Appetizer [wheat, dairy]
おまかせ前菜 [小麦・乳]

¥2,000

Fish & Chips [wheat, dairy] small
フィッシュ & チップス [小麦・乳]

¥2,200

¥3,850

Dry Cured Ham [wheat, dairy]

生ハム [小麦・乳] small

¥1,300~

Cheese [wheat, dairy]

チーズ [小麦・乳] small

¥1,300~

Sauteed Organic Vegetables [wheat, egg, dairy]
季節野菜のソテー [小麦・卵・乳]

¥1,100

Organic Vegetable Fritters [wheat, egg, dairy]
季節野菜のベニエ [小麦・卵・乳]

¥1,100

GRATIN

Seasonal Gratin [wheat, egg, dairy]

季節のグラタン [小麦・卵・乳]

¥2,640

BREAD

Focaccia [wheat]

フォカッチャ [小麦]

2pcs / ¥660



DINNER MENU

SOUP

Cream of vegetable Soup [dairy]
野菜ポタージュスープ [乳]

small ¥550

¥1,100

MAIN /
POISSONS

Bouillabaisse
[wheat, egg, dairy, shrip]

small ¥3,300

ブイヤベース [小麦・卵・乳・エビ]

¥5,500

Today's Fish from "Sasue Maeda"
[wheat, egg, dairy, shrip]

small ¥2,750

サスエ前田魚店 お魚料理
[小麦・卵・乳・エビ]

¥4,400

MAIN /
VIANDES

Lamb Stewed [wheat, dairy, beef, pork, chicken]
仔羊の煮込み [小麦・乳・牛・豚・鶏]

¥2,800

Pork Brochette [wheat, egg, dairy]
豚肉のプロシュット [小麦・卵・乳]

¥2,400

Pork Belly Confit [wheat, egg, dairy]
豚バラ肉のコンフィ [小麦・卵・乳]

¥2,500

Roasted Pork [wheat, egg, dairy]
銘柄豚のロティ [小麦・卵・乳]

¥5,000

Roasted Guinea Fowl [wheat, egg, dairy]
ホロホロ鳥のロースト [小麦・卵・乳]

¥6,800

Nanatani Duck Jamborski [wheat, egg, dairy]
あなたに鴨ジャンボルスキ [小麦・卵・乳]

¥2,500

Nanatani Duck Confit [wheat, egg, dairy]
鴨コンフィ [小麦・卵・乳]

¥3,850

Roasted Nanatani Duck [wheat, egg, dairy]
あなたに鴨のロースト [小麦・卵・乳]

¥8,480

Wagyu Beef Stew in Red Wine [wheat, egg, dairy]
和牛の赤ワイン煮込み [小麦・卵・乳]

¥5,500

Grilled Wagyu [wheat, egg, dairy]
和牛のグリユ [小麦・卵・乳]

100g ¥7,180

180g ¥10,800

Roasted Wagyu Beef [wheat, egg, dairy]
和牛のロースト [小麦・卵・乳]

100g ¥7,180

180g ¥10,800

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。

DINNER COURSE

ESSAI COURSE

エッセ コース

Amuse ¥6,800
アミューズ

Appetizer
前菜

Appetizer
前菜

Soup
スープ

Seafood Dish or Meat
Dish
(Choice)
魚または肉料理

Dessert
デザート

DEGUSTATION COURSE

デギュスタシオン コース

Amuse ¥8,800
アミューズ

Appetizer
前菜

Appetizer
前菜

Soup
スープ

Seafood Dish
魚料理

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

5 Kind Of Wine Pairing
ワインペアリング (4杯) ¥5,000

7 Kind Of Wine Pairing
ワインペアリング (5杯) ¥6,200

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

Please choose from one of the following options. All meals include self-service drinks.
下記からお好みのお食事をお選びください。全てのメニューにフリードリンクがついております

¥ 4,100

Japanese Breakfast

和朝食

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

ご飯 味噌汁 焼魚 出汁巻卵 和惣菜 漬物

(※当店は国産米を使用しています)

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

("We use Japanese-grown rice.")

Kids ¥ 2,000

*6 to 12 years old

Western Breakfast

洋朝食

Choice of Avocado Toast or Croque Monsieur.

Both dishes include bacon, soup, and topped with an eeg style of your choice:

(Omelet/ Scrambled/ Fried/ Poached)

*We recommend poached egg for Avocado Toast and scrambled egg for Croque Monsieur

選べる卵料理＋アボカドトーストorクロックムッシュ＋ベーコン＋スープ

卵料理は下記からお選びください。

(オムレツorスクランブルエッグor目玉焼きorポーチドエッグ)

※アボカドトーストにはポーチドエッグ、クロックムッシュにはスクランブルエッグをおすすめします

小麦・卵・乳・豚・鶏くるみ・落花生・アーモンド・カシューナッツ・ゴマ

allergies ; wheat, egg, dairy ,Pork,Chicken,Walnut,Peanut,Almond,Cashew,Sesame

Please help yourself to salad, yogurt, and cereal.

サラダ・シリアル・ヨーグルトはご自由にお取りください

- DRINK MENU -

Coffee (HOT / ICED)

コーヒー

Organic Earl Grey (HOT / ICED)

オーガニックアールグレイ

Green Tea

煎茶

Orange Juice

オレンジジュース

Grapefruit Juice

グレープフルーツジュース

Tomato Juice

トマトジュース

Milk (HOT / COLD)

ミルク



*掲載の写真は一例です

The photo is for illustrative purposes only

No outside food or drinks allowed / All prices include tax / Alert your server about allergies

飲食物のお持ち込みはご遠慮ください／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