Opuses
RESTAURANT

Share Course 3800

APPETIZERS + CHOICE MAIN + DESSERT + COFFEE / TEA

APPETIZERS

APPETIZERS to Share［allergies:wheat,egg.dairy］
シェア前菜５種［アレルギー：小麦・卵・乳］

CHOICE MAIN DISH 1-ITEM

Pork Belly Confit［allergies; wheat,egg,dairy］
“走る豚” バラ肉の香草パン粉焼き［アレルギー：小麦・卵・乳］

Chicken Cordon Bleu［allergies; wheat,egg,dairy］
大山鶏のコルドンブルー［アレルギー：小麦・卵・乳］

Lamb Stewed［wheat,egg,dairy］
仔羊のとろとろナヴァラン（煮込み）［アレルギー：小麦・卵・乳］

Today's Fish from"sasue maeda"［allergies; wheat,egg,dairy,Shrinp］ + 300
本日の魚の窯焼　季節野菜を添えて［アレルギー：小麦・卵・乳］

Beef Stew in Red Wine［allergies; wheat,egg,dairy］ ・・・・・・・・+ 1200
牛肉の赤ワイン煮込み クリーミーマッシュポテト［アレルギー：小麦・卵・乳］

Grilled Beef［allergies; wheat,egg,dairy］ ・・・・・・・・・・・・+ 2000
国産牛のグリエと季節野菜の窯焼［アレルギー：小麦・卵・乳］

CHOICE DESSERT 1-ITEM

Seasonal Shortcake［allergies; wheat,egg,dairy］
季節のショートケーキ［小麦・卵・乳］

Classic Pudding［allergies; wheat,egg,dairy］
クラシックプリン［小麦・卵・乳］

Uji Matcha Basque Cheesecake
［allergies; wheat, egg, dairy］ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・+ 500
宇治抹茶 バスクチーズケーキ　［アレルギー：小麦・卵・乳］

Spécialité “Gray” Black sesame Meringue,
strawberry Ice,strawberry［allergies:wheat,egg.dairy］・・・・・・・+ 600
スペシャリテ “グレー” 黒ゴマメレンゲ , ピスタチオムース、苺アイス , 苺
［アレルギー：小麦・卵・乳］

Chef’s Course 5500

AMUSE + APPETIZER + SOUP + CHOICE MAIN + DESSERT + COFEE/TEA

APPETIZERS

Amuse ［allergies; wheat,egg,dairy］
アミューズ / 小さな一皿［アレルギー：小麦・卵・乳］

First Appetizer ［allergies; wheat,egg,dairy］
本日のお魚料理［アレルギー：小麦・卵・乳］

Soup ［ allergies; egg, dairy ］
NOTO 高農園 季節野菜のスープ［ アレルギー：卵・乳 ］

CHOICE MAIN DISH 1-ITEM

Oven-Baked Fish ［ allergies; wheat, egg, dairy ］
焼津 サスエ前田魚店より本日のお魚の窯焼 ［ アレルギー：小麦・卵・乳 ］

Grilled Pork ［ allergies; wheat, egg, dairy ］
国産豚のグリエと季節野菜の窯焼［アレルギー：小麦・卵・乳］

RISOTTO

+TKG Risotto［ allergies; wheat, egg, dairy ］ ※当店は国産米を使用しております。
TKG リゾットの追加 ［ アレルギー：小麦・卵・乳 ］ ・・・・・・・・・+ 1500

CHOICE DESSERT 1-ITEM

Seasonal Shortcake［allergies; wheat,egg,dairy］
季節のショートケーキ［小麦・卵・乳］

Classic Pudding［allergies; wheat,egg,dairy］
クラシックプリン［小麦・卵・乳］

Uji Matcha Basque Cheesecake
［ allergies; wheat, egg, dairy］ ・・・・・・・・・・・・・・・・・+ 500
宇治抹茶 バスクチーズケーキ　［ アレルギー：小麦・卵・乳 ］

Spécialité “Gray” Black sesame Meringue,
strawberry Ice,strawberry［allergies:wheat,egg.dairy］・・・・・+ 600
スペシャリテ “グレー” 黒ゴマメレンゲ , ピスタチオムース、苺アイス , 苺
［アレルギー：小麦・卵・乳］

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。
Menu items are subject to change based on availability. Thank you for your understanding. 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

Share Course 5800

APPETIZERS + CHOICE MAIN + DESSERT

APPETIZERS TO SHARE

Today's Soup［allergies:wheat,egg.dairy］
本日のスープ［アレルギー：小麦・卵・乳］

Kale Salad［allergies:wheat,egg.dairy］
ケールサラダ［アレルギー：小麦・卵・乳］

Pate de Campagne［allergies:wheat,egg.dairy］
パテドカンパーニュ［アレルギー：小麦・卵・乳］

Today's Carpaccio［allergies:wheat,egg.dairy］
カルパッチョ［アレルギー：小麦・卵・乳］

Quiche［allergies:wheat,egg.dairy］
キッシュ［アレルギー：小麦・卵・乳］

Fish＆Chips［allergies:wheat,egg.dairy］
フィッシュ＆チップス［アレルギー：小麦・卵・乳］

Lasagna［allergies:wheat,egg.dairy］
ラザニア［アレルギー：小麦・卵・乳］

CHOICE MAIN DISH 1-ITEM

Grilled Pork［allergies:wheat,egg.dairy］
国産豚のロティ［アレルギー：小麦・卵・乳］

Oven-Baked Chicken［allergies:wheat,egg.dairy］
大山鶏の塩釜焼き［アレルギー：小麦・卵・乳］

Oven-Baked Fish［allergies:wheat,egg.dairy］・・・・・・・・・+500
本日の魚の窯焼［アレルギー：小麦・卵・乳］

Roasted Beef Breast［allergies:wheat,egg.dairy］・・・・・・+2500
国産牛のグリエと季節野菜の窯焼［アレルギー：小麦・卵・乳］

RISOTTO

+TKG Risotto［ allergies; wheat, egg, dairy ］（※当店は国産米を使用しております。）
TKG リゾットの追加　［ アレルギー：小麦・卵・乳 ］・・・・・・・・・+1500

CHOICE DESSERT 1-ITEM

Seasonal Ice Cream［allergies; wheat,egg,dairy］
季節のアイスクリーム［アレルギー：小麦・卵・乳］

Spécialité “Gray” Black sesame Meringue,
strawberry Ice,strawberry［allergies:wheat,egg.dairy］・・・・・+600
スペシャリテ“グレー” 黒ゴマメレンゲ , ピスタチオムース、苺アイス , 苺
［アレルギー：小麦・卵・乳］

Chef’s Course 7500

AMUSE + APPETIZER + SOUP + FISH + MAIN + DESSERT + COFEE/TEA

APPETIZERS

Amuse ［wheat,egg,dairy］
アミューズ / 小さな一皿［アレルギー：小麦・卵・乳］

First Appetizer ［wheat,egg,dairy］
本日のお魚料理［アレルギー：小麦・卵・乳］

Soup ［ allergies; egg, dairy ］
NOTO 高農園 季節野菜のスープ ［ アレルギー：卵・乳 ］

FISH

Oven-Baked Fish ［ allergies; wheat, egg, dairy ］
焼津 サスエ前田魚店より本日のお魚の窯焼 ［ アレルギー：小麦・卵・乳 ］

CHOICE MAIN DISH 1-ITEM

Roasted Guinea Fowl［allergies:wheat,egg.dairy］
熊本県 天草より ホロホロ鳥のロースト［アレルギー：小麦・卵・乳］

Roasted Beef Breast［allergies:wheat,egg.dairy］
国産牛のグリエと季節野菜の窯焼［アレルギー：小麦・卵・乳］・・・・・・+2000

RISOTTO

+TKG Risotto［ allergies; wheat, egg, dairy ］（※当店は国産米を使用しております。）
TKG リゾットの追加　［ アレルギー：小麦・卵・乳 ］・・・・・・・・・+1500

CHOICE DESSERT 1-ITEM

Seasonal Shortcake［allergies; wheat,egg,dairy］
季節のショートケーキ［アレルギー：小麦・卵・乳］

Spécialité “Gray” Black sesame Meringue,
strawberry Ice,strawberry［allergies:wheat,egg.dairy］・・・・・+600
スペシャリテ“グレー” 黒ゴマメレンゲ , ピスタチオムース、苺アイス , 苺
［アレルギー：小麦・卵・乳］

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。
Menu items are subject to change based on availability. Thank you for your understanding. 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。

APPETIZERS/SIDE DISH

Assortment of 2types of Cheese［allergies; wheat,dairy］ 1200
ワインを誘う厳選フロマージュ２種の盛り合わせ［アレルギー：小麦・乳］

Dry Cured Ham［allergies; wheat,dairy］ 1400
切りたて 熟成生ハムのプラッター［アレルギー：小麦・乳］

Pate de Campagne［allergies; wheat,egg,dairy］ 1200
お肉の旨味を凝縮したこだわりパテ・ド・カンパーニュ ～マスタードのアクセント～[アレルギー：小麦・卵・乳］

Jumbon Salad［wheat,egg,dairy］ 1300
しっとりハムと彩野菜のフレンチサラダ［アレルギー：小麦・卵・乳］

Avocado and Kale,cilantro leaf Salad［allergies; egg,dairy］ 1400
パクチー香るアボカドとケールのデトックスグリーンサラダ［アレルギー：卵・乳］

Today's Seafood Appetizer［allergies; wheat,dairy］ ⓢ1600 / 2800
焼津 サスエ前田魚店より 本日のお魚のカルパッチョ仕立て ［アレルギー：小麦・乳］

Seasonal Gratin［allergies; wheat,egg,dairy］ 2400
旬の食材を閉じ込めた季節のグラタン［アレルギー：小麦・卵・乳］

French Fries［allergies; wheat,dairy］ 1100
トリュフ香る フレンチフライ［アレルギー：小麦・乳］

Fish＆Chips［allergies; wheat,dairy］ ⓢ2000 / 3500
軽やかな衣を纏った本日のお魚と季節野菜のフリット［アレルギー：小麦・乳］

Today's Vegetables Soup［allergies; wheat,dairy］ ⓢ500 / 1200
大地の恵みを味わう 季節野菜のポタージュ［アレルギー：小麦・乳］

Mashed Potatoes［allergies; wheat,egg,dairy］ 1000
なめらかクリーミーマッシュポテト［アレルギー：小麦・卵・乳］

Sautead Vegetables［allergies; wheat,egg,dairy］ 1600
季節野菜のソテー［アレルギー：小麦・卵・乳］

Focaccia［allergies; wheat］ 400
北海道産小麦粉のフォカッチャ／ 2pieces［アレルギー：小麦］

Baguette［allergies; wheat］ 400
バゲット／ 2pieces［アレルギー：小麦］

Ciabatta［allergies; wheat］ 400
チャバタ／ 2pieces［アレルギー：小麦］

MAIN

Today's Fish from"sasue maeda"［allergies; wheat,egg,dairy,Shrimp］ ⓢ2400 / 4500
焼津 サスエ前田魚店より 本日のお魚の窯焼［アレルギー：小麦・卵・乳・エビ］

Bouillabaises［allergies; wheat,egg,dairy,Shrimp］ ⓢ3200 / 5800
さまざまな魚介の濃厚贅沢ブイヤベース［アレルギー：小麦・卵・乳・エビ］

Chicken Cordon Bleu［allergies; wheat,egg,dairy］ 2500
大山鶏のコルドンブルー［アレルギー：小麦・卵・乳］

Pork Belly Confit［allergies; wheat,egg,dairy］ 2600
“走る豚” バラ肉の香草パン粉焼き［アレルギー：小麦・卵・乳］

Pork Brochette［allergies; wheat,egg,dairy］ 2400
彩り野菜と国産豚のフレンチ串 “ブロシェット”［アレルギー：小麦・卵・乳］

Roasted Pork［allergies; wheat,egg,dairy］ 4500
“走る豚” ロースのしっとりロティ［アレルギー：小麦・卵・乳］

Roasted Guinea Fowl［allergies; wheat,egg,dairy］ 6200
熊本県 天草より ホロホロ鳥の肉厚ジューシーロースト［アレルギー：小麦・卵・乳］

Nanatani Duck Confit［allergies; wheat,egg,dairy］ 3500
京都産 “七谷鴨” のコンフィ［アレルギー：小麦・卵・乳］

Nanatani Duck Jamborski［allergies; wheat,egg,dairy］ 2500
“七谷鴨” のメンチカツ仕立て［アレルギー：小麦・卵・乳］

Roasted Nanatani Duck［allergies; wheat,egg,dairy］ 7800
“七谷鴨” の食べ比べ 2 種類の調理法で＊胸、腿 /250g［アレルギー：小麦・卵・乳］

Lamb Stewed［allergies; wheat,egg,dairy］ 2600
仔羊のとろとろナヴァラン（煮込み）［アレルギー：小麦・卵・乳］

Beef Stew in Red Wine［allergies; wheat,egg,dairy］ 4800
牛肉の赤ワイン煮込み クリーミーマッシュポテト［アレルギー：小麦・卵・乳］

Grilled Beef［allergies; wheat,egg,dairy］ 100g 6800 / 180g 9800
国産牛のグリエと季節野菜の窯焼［アレルギー：小麦・卵・乳］

DESSERT

Seasonal Shortcake［allergies; wheat,egg,dairy］ 1100
季節のショートケーキ［アレルギー：小麦・卵・乳］

Classic Pudding［allergies; wheat,egg,dairy］ 900
クラシックプリン［アレルギー：小麦・卵・乳］

Uji Matcha Basque Chessecake［allergies; wheat,egg,dairy］ 1200
宇治抹茶 バスクチーズケーキ［アレルギー：小麦・卵・乳］

Today's Ice Cream［allergies; wheat,egg,dairy］ 800
季節のアイスクリーム［アレルギー：小麦・卵・乳］

Specialite ""Gray"" Black sesame Maringue,strawberry Ice［allergies; wheat,egg,dairy］ 1300
スペシャリテ “グレー” 黒ゴマメレンゲ , ピスタチオムース、苺アイス , 苺［アレルギー：小麦・卵・乳］

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。
Menu items are subject to change based on availability. Thank you for your understanding. 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。

14th Floor
Opuses
RESTAURANT

BREAKFAST

7:00 - Lo.10:00 [CLOSE 10:30]

Please choose your preferred meal from the options below. All menu options include free-flow drinks and bread.

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+パンがついております

¥ 4,100

Kids ¥ 2,000

**6 to 12 years old*

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

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

("We use Japanese-grown rice.")

(※当店は国産米を使用しています)

Western Breakfast

洋朝食

Egg dish with tomatoes, kale, and bacon set

Please choose your egg dish from the following:

(Omelette/ Scrambled Eggs / Fried Egg / Poached Egg)

(allergies ; egg,pork)/卵・豚

卵料理+トマト+ケール+ベーコン付

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)

Please feel free to help yourself to salad, cereal, yogurt, fruit, soup, French fries, steamed chicken, ratatouille, and sausages.

サラダ・シリアル・ヨーグルト・フルーツ・スープ・フレンチフライ

スチームチキン・ラタトゥイユ・ソーセージはご自由にお取りください



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