

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。

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。

