

DINNER

APPETIZERS	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]	¥1,980
	French Fries [wheat, dairy] フレンチフライ [小麦・乳]	¥990
	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] チャパタ [小麦]	2pcs / ¥660

MAIN / POISSONS	Seafood Dish 魚の窯焼き	¥4,400
MAIN / VIANDES	Roasted Duck [wheat, egg, dairy] 鴨肉のロースト [小麦・卵・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
DESSERT	Hojicha Cream Brulee [egg, dairy] ほうじ茶のクレームブリュレ [卵・乳]	¥1,540
	Rosé [egg, dairy] Strawberry Meringue, New Summer Orange Sherbet , Strawberry Mousse ロゼ [卵・乳] 苺メレンゲ ニューサマーオレンジシャーベット 苺ムース	¥1,760

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。

Casual Course カジュアルコース	¥6,800	Standard Course スタンダードコース	¥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

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