

Ginza Rooftop Restaurant Wedding



Perfect for Ginza culture, a sophisticated,
yet modern atmosphere with every attention to detail from scenery, decor, tableware, music, and art.
A "Modern Seafood Grill", where an menu full of artistic dishes that blend Japanese
and contemporary cuisine awaits you.

Opuses
RESTAURANT



THE ROYAL PARK
CANVAS

Perfect for Ginza culture, a sophisticated,
yet modern atmosphere with every attention to detail from scenery, decor, tableware, music, and art.
A "Modern Seafood Grill", where an menu full of artistic dishes that blend Japanese
and contemporary cuisine awaits you.

Opuses
RESTAURANT



THE ROYAL PARK
CANVAS

The Royal Park Canvas - Ginza 8

The Royal Park Canvas - Ginza 8 は、人が集うことで何か生まれる場所。その名前には「ホテル」の文字がありません。私たちが目指すおもてなしは格調や形式を伴った伝統的なものではないからです。そこにいてだけで何か生まれる場をお届けすること、それが CANVAS のおもてなしです。たとえば、キャンパスラウンジと呼ぶ開放的なスペース。趣味に仕事に、自由に創造的な時間をお過ごしください。その街の息吹や思いがけない出会いが、何かをもたらしてくれるでしょう。人が、アイデアが、集う。その連鎖は、よりよい世界を作る原動力になると私たちは信じます。



同ホテルは、東京メトロ銀座線「銀座」駅から徒歩約5分に位置し、銀座中央通りにも至近であり、国内外から集約するビジネス客、レジャー客の双方に利便性の高いロケーション。新ブランドの「キャンパス」という名前には、「キャンパスに絵を描くかのごとく、自由に自分色でご利用いただく」という想いを込める。「Make it Happen そこに集う、何か生まれる。」をキーメッセージに、小さな出会いや体験を通じて新しい自分を発見できる、新たなスタイルのホテルを目指す。1階には「ボトルショップ」（カフェとスーベニアショップをミックスした店舗）、2階にはゲストが自由に交流できる「ラウンジ」や「プライベートキッチン」、スタッフが厳選したレコードが並びゲストが自由に聞くことができる「ミュージックライブラリー」、健康志向のゲスト向けには「フィットネスジム」を用意し、ゲストの新たな発見や体験をサポートする。



THE ROYAL PARK
CANVAS

ART COLLECTION

「仕掛ける」から「紡ぐ」へ。「仕掛ける」それが Canvas Ginza 8、
アートのテーマ。

今回ホテルに展示されるアート作品は日本、ヨーロッパ、アメリカ、
南米出身のアーティストによるもの。それぞれの作品が、見る側の目
や耳に「仕掛け」る。そして、そこから生まれる作品との対話を、別
の場所に持ち帰り、ホテルの中だけでは終わらない物語を紡いでいっ
てもらいたい。

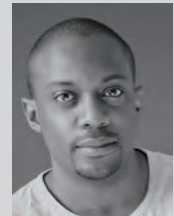
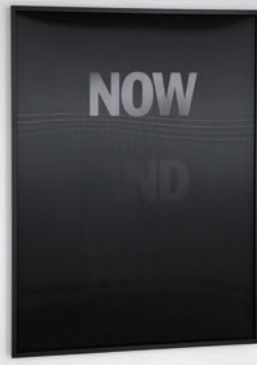
アートコーディネーション、監修：plugin + 武田菜種



チム ↑ ポム
It's the wall world
2014~
展示風景：「SUPER RAT」Saatchi Gallery、
ロンドン、2015
Photo: 小山泰介
© Chim ↑ Pom
Courtesy of the artist
and MUJIN-TO Production



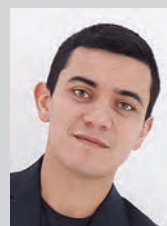
ジョナサン・モンク
レンティキュラー・ルイット #5, 2018
レンティキュラープリント
各 27.5 x 42.0 cm
© Jonathan Monk
Courtesy of TARO NASU, 撮影：岡野圭



ハンク・ウィリス・トーマス
Then is Now, 2017
レンティキュラー
104 x 74.7 x 5 cm (フレームあり)
© HANK WILLIS THOMAS. Courtesy of the artist
and Jack Shainman Gallery, New York.



八木良太
Sound Shower, 2013
シャワーヘッド、パラメトリックスピーカー、デジタルオーディオプレーヤー
Photo: 表恒匡
© Lyota Yagi
Courtesy of the artist and MUJIN-TO Production



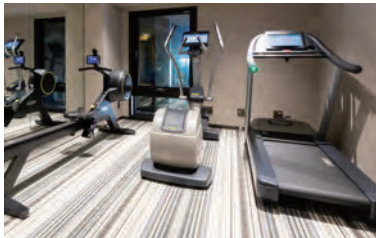
イヴァン・アルゴテ
Come Closer, 2019
83 x 250 x 26 cm
紙にレーザーカット、ネオジム磁石、
ニス塗装をしたスチール骨子
Courtesy Artist and Perrotin,
Photo: Claire Dorn



THE ROYAL PARK
CANVAS

VINTAGE MODREN /TIMELESS

銀座 400 年の歴史の中で培われた伝統と革新。
日本のショールームのような街、銀座。
伝統を受け継ぎ、進化 / 深化させる街、
銀座に相応しい、普遍的で「間合いのある空間」を提供します

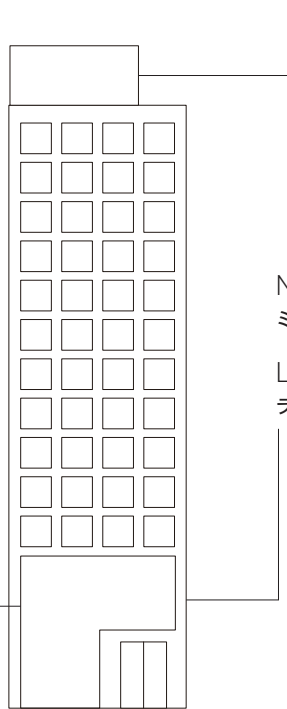


KITCHEN/2F
キャンパスキッチン

FITNESS ROOM/2F
フィットネスルーム

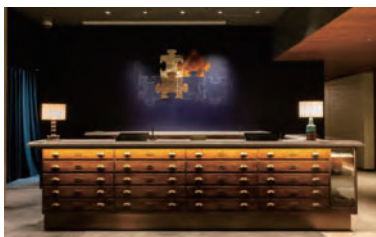
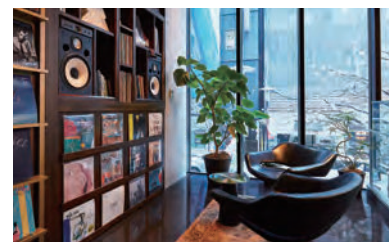
CAFE&BAR/1F
カフェ・バー

ROOFTOP RESTAURANT/14F
ルーフトップレストラン



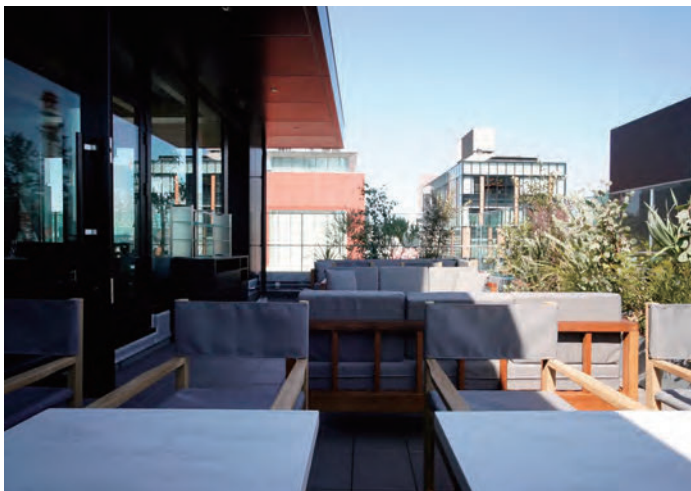
MUSIC LIBRARY/2F
ミュージックライブラリー

LOUNGE/2F
ラウンジ





Opuses
RESTAURANT



Opuses
RESTAURANT







GINZA ROOF TOP RESTAURANT

日本のかつ現代的なエッセンスを織り交ぜた独創的な料理を
内装から器、アート、音楽まで統一した美意識により生み出される洗練されたモダンな空間で。

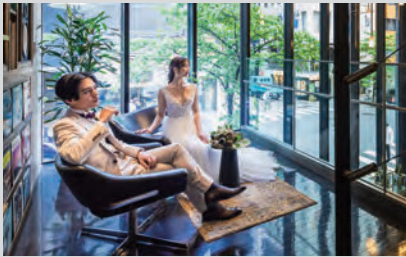
『Opuses (オウバセズ)』は、『ザ ロイヤルパーク キャンパス 銀座8』の最上階14階に位置するルーフトップレストランです。
ホテル最上階のワンフロアを貸切りで、1日に1組だけのプライベート感溢れるホテルレストランウェディングが叶います。

ホテル内には数多くのアーティスティックなフォトスポットがあり、フォトウェディングとしても最適。
華やかでアットホームな雰囲気のウェディングをお楽しみいただけます。

ENJOY THE ART OF WEDDING

ここ [ザ ロイヤルパーク キャンパス 銀座8] はたくさんのアートで彩られています。
ここで叶う結婚式は、最上階のレストランフロアだけでなく、
キャンパスラウンジと呼ぶ開放的なスペースや、フロントロビー、ティーサロンなど、
色々なスペースをフォトスポットにした自由に創造的な結婚式が叶います。





Opuses
RESTAURANT



Opuses
RESTAURANT



Opuses
RESTAURANT

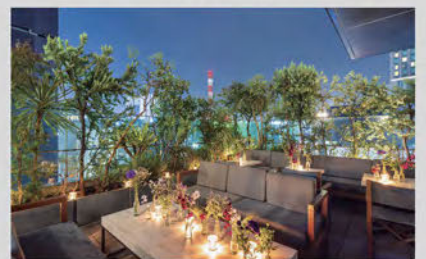


Bride Betalick

MENU

Water au vert / 水色 | Bouquet glass
水色の水色グラス 水色グラス
Bouquet de gâteaux / 水色の水色
水色の水色 / 水色の水色
Bouquet de gâteaux / 水色の水色
水色の水色 / 水色の水色





Opuses
RESTAURANT

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

岩手県産平田牧場金華豚のロースト ロメスコソース

06

デザート

バスク風チーズケーキ



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



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。



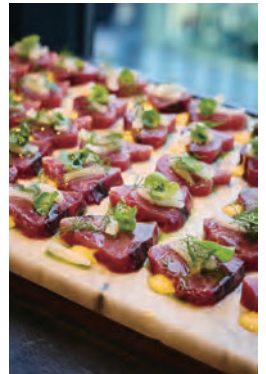
CHEF

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。

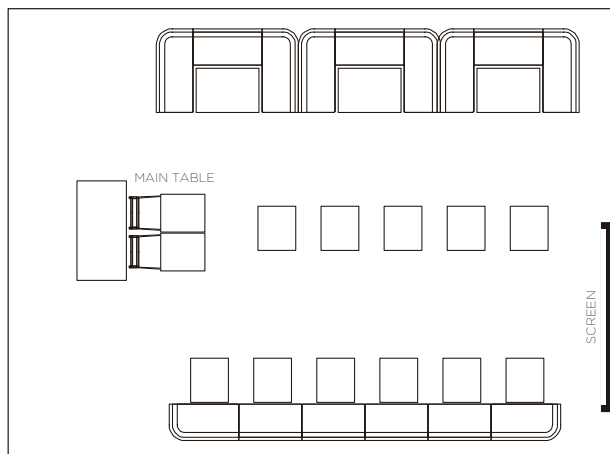
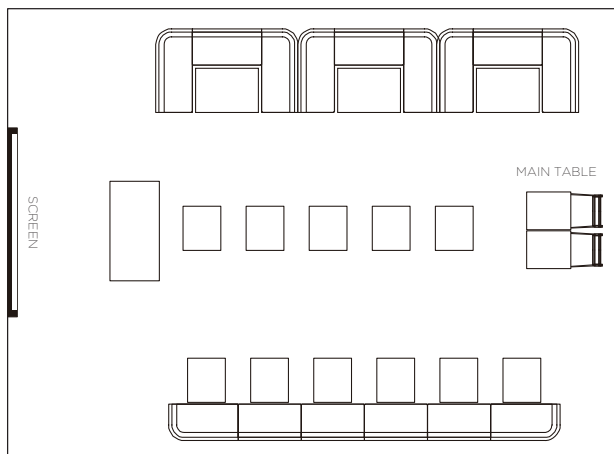
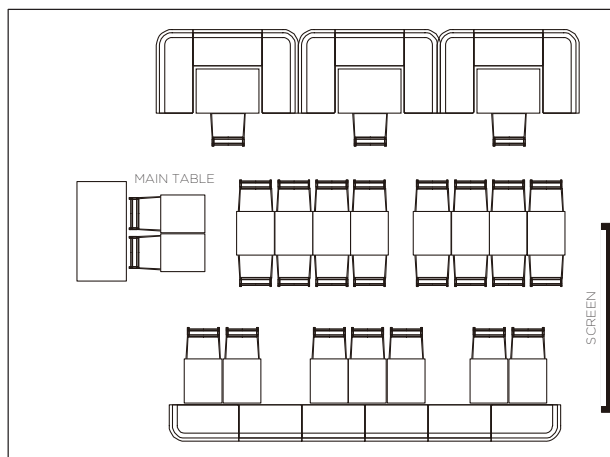
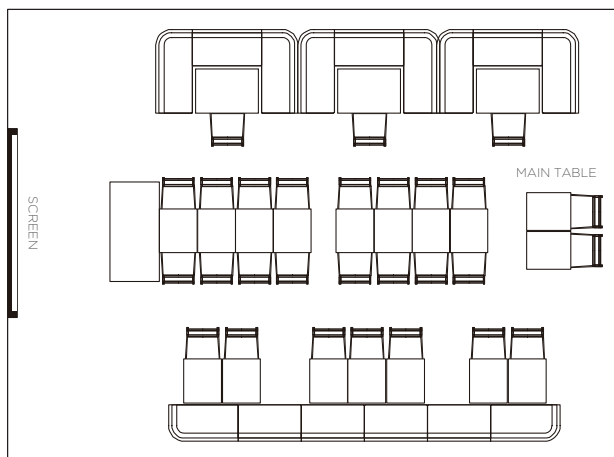
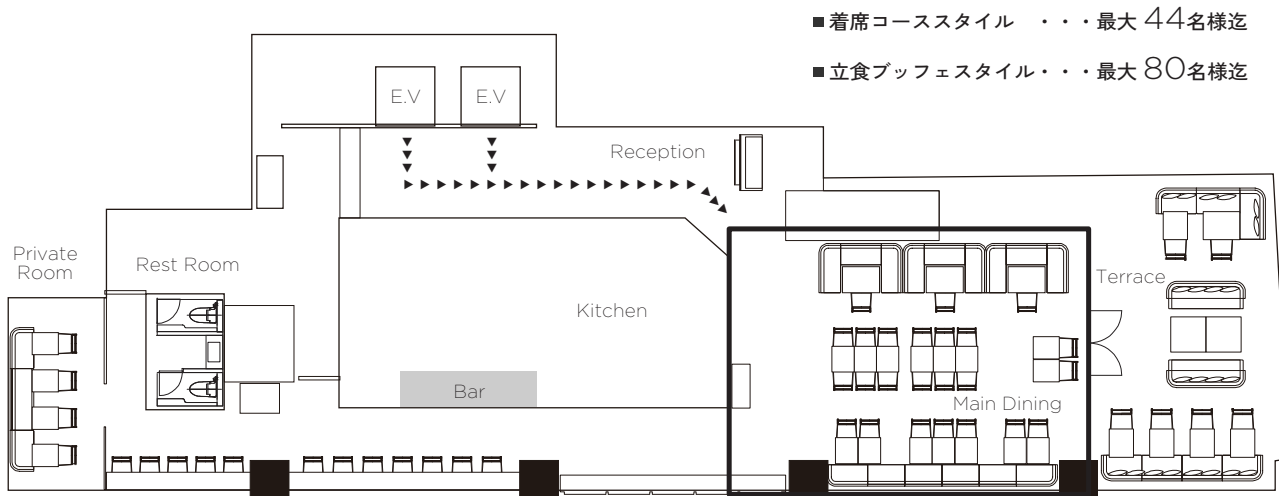
BASIC COURSE	OPTION MENU
01/ 季節のアミューズ 季節野菜とハモンセラーノのタルトレット	◀追加 /1名 ¥1,000 季節のスナックフード [例：生雲丹のタルト]
02/ 冷たい前菜 北海道産ホタテとトリュフのタルタル仕立て	◀▶変更 /1名 ¥3,000 オマール海老とキャビア
03/ 温かい前菜 季節のロワイヤル	
04/ 魚料理 真鯛のグリル しらすと梅干のナージュ仕立て	◀▶変更 /1名 ¥2,000 モダンブイヤベース
05/ 肉料理 三重県産 松阪ポークのローストロメスコソース	◀▶変更 /1名 ¥2,000 七谷鴨のロティ ◀▶変更 /1名 ¥3,000 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)

LAYOUT

レイアウト



ACCESS

アクセス



〒104-0061

東京都中央区銀座 8 丁目 9 番 4 号 ザロイヤルパークキャンパス銀座 8 14 階

Opuses TEL : 03-6263-8432

東京メトロ銀座線・日比谷線・丸ノ内線 「銀座駅」 A4 出口

徒歩 5 分

JR 山手線「新橋駅」銀座口

徒歩 7 分

都営地下鉄 浅草線「新橋駅」 A3 出口

徒歩 7 分

ゆりかもめ「新橋駅」 1C 出口

徒歩 7 分

<https://www.canvas-ginza8.jp/access>