



東京オペラシティ 53階からの眺望



東京オペラシティ 53階フロア図

電車をご利用のお客様

京王線新宿駅より1駅、京王新線初台駅東口改札よりエスカレーターを乗り継ぎ、2階中央エレベーターホールへ進み、高層階専用エレベーター（Eエリア）で53階へお進みください。

お車をご利用のお客様

駐車場は地下2階にございます。
駐車場からはエレベーターで2階中央エレベーターホールに進み、高層階専用エレベーター（Eエリア）で53階へお進みください。

一味真
ICHIMISHIN

ランチ 12:00~14:00

ディナー 18:00~21:00（土曜日 20:30 閉店）

〒163-1453

東京都新宿区西新宿 3-20-2 東京オペラシティ 53階

TEL:03-5333-1588 FAX:03-5388-5166



一味真
ICHIMISHIN



和魂洋才が織りなす 天空のジャパニーズフレンチ

Lunch course Menu

シェフお任せコース 7,700 円

Dinner course Menu

16,500 円コース

22,000 円コース

33,000 円コース

※価格はすべて消費税が含まれております。

季節の食材の恵みを感じ、 色鮮やかにおもてなしする料理

厳選した食材で、
日本の四季を感じさせるコース料理を
ご堪能いただけます。
一味真ならではの五感を刺激する様々なお料理を
心ゆくまでお楽しみください。

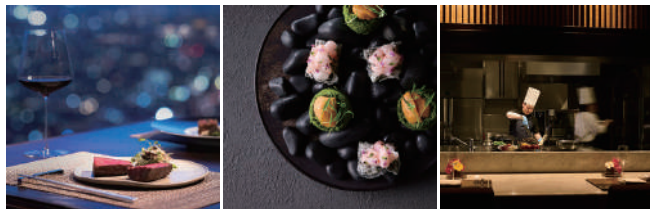
Dishes



Grand Chef
Takatoshi-AOYAMA

グランシェフ
青山 高年

フランス料理・日本料理・中国料理
の基礎を重視し、近年注目するオリ
エンタルでアジアチックな技法
を取り入れた、現代ジャパニーズ
フレンチのイノベティブ料理を
得意にしています。



造り手の哲学と情熱が伝わる、 極上のワインをセレクト

産地のテロワールと、栽培・醸造・蒸留にたずさわる
すべての人々のパッションが息づいたワイン&スピリッツを、
時に産地の空気に触れ、また生産者とも語り合いながら、
選び抜いたスピリチュアルな珠玉の数々をお楽しみください。

Wine



Directeur/Chefs Sommelier
Sadao-OGAWA

総支配人/シェフソムリエ
小川 貞夫

1988年ニューヨークのザ・ワールド
ルファストリアホテルでレストラン
サービスとバーテンダー。1993年フ
ランス共和国から美食会メートルコ
ンセイ受賞。そのほか、ワイン・シャ
ンパーニュ・カクテル・チーズ・日
本酒・紅茶などの部門で国内外の様々
なタイトルを保持しています。

