

Chef's Course / 5600 (税抜)

ディナーの人気コースをランチのためにアレンジしたスペシャルコース
※3日前までの完全ご予約制で承っております

海の幸のマリネ キャビアを添えて

フォアグラとアスパラガスのソテー

桑名産蛤と生雲丹の自家製リングイネ

桜海老をまとった本日鮮魚のロースト 空豆のソース

三重県産和牛サーロインのグリル 季節野菜と共に

自家製焼きたてパン

デザート4種盛り合わせ または お好きなデザート2種

コーヒー または 紅茶

Pranzo MIE / 3800 (税抜)

ご予約優先1日限定6食のコース「プランツォ三重」
※こちらのコースは皆様ご統一でお願いしております

シェフからの本日の一品

伊勢鮪のコトレッタ 地野菜のテリーヌ

桑名産蛤と多度新保さんのフルーツマト 自家製生パスタ

伊勢真鯛のソテー 土の香りとフォンテーナチーズ

三重和牛の煮込み 長島の野菜

自家製焼きたてパン

デザート3種盛り合わせ

コーヒー または 紅茶

Funatsuya Lunch / 2400 (税抜)

季節野菜の前菜

本日のパスタ〈ハーフサイズ〉

本日のメインディッシュ

自家製焼きたてパン

デザート

コーヒー または 紅茶

Main Lunch / 2000 (税抜)

季節野菜の前菜

本日のメインディッシュ

自家製焼きたてパン

デザート

コーヒー または 紅茶

Pasta Lunch / 1600 (税抜)

季節野菜の前菜

本日のパスタ

自家製焼きたてパン

デザート

コーヒー または 紅茶

【本日のメインディッシュ】

- ・三重県産豚ロースのグリルと新玉ねぎのオープン焼き ~ 桜の香り ~
- ・南伊勢直送鮮魚のフリット レーズンと白ワインのソース
- ・加藤牧場直送 三重和牛ロースのグリル100g +1500

【本日のパスタ】

- ・伊勢鯖の燻製と新玉葱のスパゲッティ
- ・南伊勢産赤イカと新ワカメのタリオリーニ
- ・春野菜のリゾット
- ・宮川村 鹿のラグー ローズマリーを練り込んだパツパルデッレ
- ・桑名産蛤のスパゲティ 白ワイン 又は トマト +200 【パスタランチは+500】

Dessert Menu

パティシエがお作りする旬の果実を贅沢に使用した出来立てのデザート
お庭を眺めながら食後にごゆっくりお楽しみください

FUNATSUYAロール

妥協せず焼き上げた員弁産の新鮮な卵の風味が活きる口どけの良い生地
純生クリームと芳醇なカスタードクリームのみを巻き上げました

ブルーマローのマリネ

鮮やかな紫色のブルーマローのハーブティー
レモン風味のバニラアイスと旬のフルーツが出会えば美味しさの魔法を体感できます

春爛漫

+300

甘みがぎゅっと詰まった長島の苺を春色の飴細工に閉じ込めました
爽やかなヨーグルトのエスプーマと苺のグラニテがさらに苺の魅力を引き立てます

ショコラオリーブ

+200

塩味の効いたブラックオリーブのアイスクリーム
世界中を虜にする仏ヴァローナ社のチョコレートを使用した濃厚なガナッシュを添えて

季節のデザート4種盛り合わせ

+500

パティシエがオススメする季節のデザート盛り合わせ
至福のひと時をお楽しみください

※食物アレルギーをお持ちの方はお気軽にスタッフまでお申し付けください