ディナーコース
DINNER COURSE

◆Aコース　¥3,000
●前菜+●パスタ+フォカッチャ+食後のお飲み物

◆Bコース　¥5,500
アミューズ+●前菜+●メイン+●パスタ+フォカッチャ+ドルチェ
+食後のお飲み物

◆Cコース　¥7,000
アミューズ+●前菜+●お魚料理+●お肉料理+●パスタ+フォカッチャ
+●ドルチェ+食後のお飲み物

●印は右のメニューからお選びください。

◆おすすめコース　¥10,000
アミューズ+季節の前菜+お魚料理
+松阪牛炭火焼+季節のパスタ+ドルチェ+食後のお飲み物

◆季節のスペシャルコース<要予約>　¥15,000
アミューズ+季節の前菜+アワビのヴァポーレ
+松阪牛の炭火焼+季節のパスタ+ドルチェ+食後のお飲み物

◆PREGOスペシャルコース<要予約>　¥18,000

※食材の仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

Ristorante PREGO
dal 1998

前菜

		コースでの選択
・削りたてイタリア産生ハムとルレクチェ	¥1,980	
・自家製モルタデッラハムと高知県産フルーツトマトと イタリア産ブッラータチーズのカプレーゼ	¥2,200	
・フランス産鴨肉のスモークと洋梨のサラダ ～粒マスタードを合わせた洋梨のコンフィチュールを添えて～	¥2,530	＋¥330
・クルックフィールズの水牛モッツァレラと フルーツトマトのカプレーゼ	¥2,700	＋¥550
・岩手県下閉伊産　生牡蠣（通常2ピース・1ピース追加¥715）	¥1,430	
・本日の鮮魚のカルパッチョ（＋¥880で自家製カラスミを追加）	¥1,540	
・自家製プロシュートコット アフミカート	¥1,430	
・ブレザオーラ ～松阪牛の自家製生ハム～	¥2,530	＋¥330

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付け下さい。※価格は全て税込です。

お魚料理

コースでの選択

・タスマニアサーモンのサルターレ ～蜂蜜でマリネしたグリーントマト　オランデーズソースのエスプーマ～	¥2,200	
・金目鯛のカリカリウロコ焼き ～アオサのリゾットとアンチョビバターソース～	¥2,200	
・鮑のヴァポーレ ～季節野菜と鮑の肝のクリームソース～	¥3,850	＋¥1,430
・南伊勢産 伊勢海老の炭火焼	¥6,820	＋¥4,620

お肉料理

・伊賀乃もち豚肩ロースの炭火焼き	¥2,860	
・松阪錦爽鶏のスモーク ～香ばしく焼いた白葱と舞茸のレモンクリームソース～	¥2,860	
・牛ホホ肉の赤ワイン煮 ～オレンジ香る人参のピューレ～	¥2,860	
・特選牛の炭火焼　本日のお肉の部位はスタッフにお尋ねください。	¥4,180	＋¥1,050
・松阪牛の炭火焼　本日のお肉の部位はスタッフにお尋ねください。	¥5,390	＋¥2,650
・Ｔbone ステーキ　＜500g＞	¥7,150	＋¥4,950
＜要予約 800g＞	¥11,000	＋¥8,800
・＜要予約＞松阪牛フィレ肉のソテー	¥11,000	＋¥8,800

パスタ

＜季節のおすすめパスタ＞

コースでの選択

青木さん原木椎茸のペペロンチーノ～イタリア産カラスミを添えて～	¥1,760	＋¥220
紀伊長島産　赤イカと菜の花のスパゲティー	¥1,540	
ボンゴレ　ビアンコ/ロッソ	¥1,760	＋¥220
桜海老と春キャベツのスパゲティー	¥1,760	＋¥220
海の幸のラグー　マルタリアーティー	¥2,090	＋¥550
高知産フルーツトマトと イタリア産ブッラータチーズのスパゲティー	¥3,190	＋¥1,540

＜プレーゴの定番パスタ＞

たらこのクリームスパゲティー	¥1,540	
ローマ風カルボナーラ	¥1,540	
海老と帆立のクリームスパゲティー	¥1,760	＋¥220
松阪牛と松阪極豚のボロネーゼ	¥1,980	＋¥440
フランス“ビゴール豚”のグアンチャーレを使った スペシャルアマトリチャーナ	¥2,200	＋¥660
北海道散布（ちりっぷ）産バフンウニのクリームスパゲティー	¥2,420	＋¥880
伊勢海老といろいろ海の幸の贅沢ペスカトーレ	¥3,520	＋¥1,980

リゾット

紀伊長島産サザエとあおさのリゾット～五ケ所湾糸海苔を添えて～	¥1,870	＋¥330
パルミジャーノのリゾット	¥1,540	

(当店は国産のお米を使用しています)