

## 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  
松阪牛のブレザオーラ(生ハム)+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

- ・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
  
- ・春野菜と三種のハム 温かいチーズソースのサラダ仕立て
  
- ・クルックフィールズの水牛モッツアレラとフルーツトマトのカプレーゼ (+¥550)
  
- ・本日の鮮魚のカルパッチョ (+¥880で自家製カラスミを追加)
  
- ・ホワイトアスパラガスとイタリア産生ハム~オランダーズのエスプーマ~ (+¥330)
  
- ・自家製プロシュートコット アフミカート
  
- ・平貝と春野菜の温かいサラダ仕立て
  
- ・ブレザオーラ ~松阪牛の自家製生ハム~ (+¥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

- ・ホウボウのトルティーノ 春キャベツのソース～サワークリームを添えて～
- ・金目鯛のアクアパッツァ風
- ・鮑のヴァポーレ～季節野菜と鮑の肝のクリームソース～（＋¥1,430）※三重県産は時価
- ・南伊勢産 伊勢海老の炭火焼（＋¥4,620）

## お肉料理

- ・豚バラ肉とアングスの赤ワイン煮込み～バルサミコのアクセント～
- ・やわらかく煮込んだ牛タンのステーキ～ラヴィゴットソース～
- ・フランス産 鴨肉のコンフィ パートフィロ包み（＋¥330）
- ・特選牛の炭火焼（＋¥1,050）本日のお肉の部位はスタッフにお尋ねください。
- ・松阪牛の炭火焼（＋¥2,650）本日のお肉の部位はスタッフにお尋ねください。
- ・Tbone ステーキ（500g＋¥4,950、<要予約>800g＋¥8,800）
- ・<要予約>松阪牛フィレ肉のソテー（＋¥8,800）

## パスタ

季節のおすすめパスタ

赤イカと春菊のペペロンチーノ

春キャベツとアンチョビの軽いクリームスパゲティー

旬のアサリをたっぷり使ったボンゴレ ビアンコ（＋¥220）

旬のアサリをたっぷり使ったボンゴレ ロッソ（＋¥220）

青木さんの原木椎茸とイタリア産カラスミのペペロンチーノ（＋¥220）

ホタルイカとふきのとうのマルタリアーティー（＋¥550）

プレーゴの定番パスタ

ローマ風カルボナーラ

たらこのクリームスパゲティー

黒豚グアンチャーレのアマトリチャーナ

海老と帆立のクリームスパゲティー（＋¥220）

松阪牛と松阪極豚のボロネーゼ（＋¥440）

ちりっふ  
北海道散布産バフンウニのクリームスパゲティー（＋¥880）

伊勢海老といろいろ海の幸の贅沢ペスカトーレ（＋¥1,980）

## リゾット

春野菜と自家製ラルドのリゾット（＋¥550で生ハムを追加）

（当店は国産のお米を使用しています）