

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

- ・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

- ・フランス産鴨肉のスモークとイチジクのサラダ
～粒マスタードを合わせたイチジクのコンフィチュールを添えて～ (+¥330)

- ・ローマ風 自家製コッパ～サラダと2種のマスタードを添えて～

- ・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 (+¥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)

- ・天竜川 鮎のまるごとフリット～自家製カラスミと共に～

- ・自家製プロシュートコット アフミカート

- ・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

- 本日の白身魚のスモーク ~サルモリッリオソース~
- 本日の白身魚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)
- 南伊勢産 伊勢海老の炭火焼 (+ ¥4,620)

お肉料理

- 伊賀乃もち豚肩ロースの炭火焼き
- 牛タンのカツレツ~高知産フルーツマトのケッカソース~
- 松阪錦爽鶏のスモーク~いろいろキノコのレモンクリームソース~
- 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。
- T bone 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>

【冷製】白桃の冷製フェデリーニ (+ ¥440)

伊賀乃もち豚バラ肉と焼き茄子のスパゲティ

鯖のミートソース

秋刀魚のジェノヴェーゼ

海の幸のラゲー マルタリアーティ (+ ¥550)

高知産フルーツマトとイタリア産ブッラータチーズのスパゲティ (+ ¥1,650)

<プレーゴの定番パスタ>

たらこのクリームスパゲティ

ローマ風カルボナーラ

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 (+ ¥220)

松阪牛と松阪極豚のボロネーゼ (+ ¥440)

松阪牛とイタリア産サマートリュフの贅沢ボロネーゼ (+ ¥2,640)

北海道^{ちりっぷ}散布産バフンウニのクリームスパゲティ (+ ¥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

紀伊長島産サザエとあおさのリゾット

(当店は国産のお米を使用しています)