

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
- ・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～ ￥2,530 + ¥330
 - ・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 ￥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¥000) ￥0,000
 - ・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 ¥2,200
～蜂蜜でマリネしたグリーントマト オランダーズソースのエスプーマ～
- ・金目鯛のカリカリウロコ焼き ¥2,200
～アオサのリゾットとアンチョビバターソース～
- ・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 ¥2,860
～香ばしく焼いた白葱と舞茸のレモンクリームソース～
- ・牛ホホ肉の赤ワイン煮 ¥2,860
～オレンジ香る人参のピューレ～
- ・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
- ・T bone 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

コースでの選択

<季節のおすすめパスタ>

- 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
- 伊賀乃もち豚バラ肉と焼き茄子のスパゲティ ¥1,540
- 鯖とこんがり焼いた白ねぎのトマトスパゲティ ¥1,540
- 秋刀魚のジェノヴェーゼ ¥1,540
- 海の幸のラゲー マルタリアーティ ¥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 ¥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 ¥1,540
- ローマ風カルボナーラ ¥1,540
- 黒豚グアンチャーレのアマトリチャーナ ¥1,540
- 海老と帆立のクリームスパゲティ ¥1,760 + ¥220
- 松阪牛と松阪極豚のボロネーゼ ¥1,980 + ¥440
- 黒トリュフのタリオリーニ ¥4,840 + ¥3,300
- 北海道散布産バフンウニのクリームスパゲティ ^{ちりっぶ} ¥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

- ポルチーニ香るいろいろ木の子のリゾット ¥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)