

ヘルシーランチ HEALTHY LUNCH

土日祝限定

季節のスープ

ヘルシー野菜の玉手箱

前菜を下記に変更可

- ・高知県産フルーツマトとイタリア産ブッラータチーズのカプレーゼ
削りたて生ハムと自家製モルタデッラハムと共に (+¥660)

●お好きなパスタまたはピッツア

ドルチェ盛合せ / 食後のお飲み物

¥2,200

パスタエパスタ PASTA E PASTA

季節のスープ

ヘルシー野菜の玉手箱

前菜を下記に変更可

- ・高知県産フルーツマトとイタリア産ブッラータチーズのカプレーゼ
削りたて生ハムと自家製モルタデッラハムと共に (+¥660)

●パスタまたはピッツアメニューから2種類お選びください

ドルチェ盛合せ / 食後のお飲み物

¥3,080

●印はメニューからお選びください。

Ristorante **PREGO**
dal 1998

季節のランチコース SEASONAL LUNCH COURSE

キノコのクリームスープ

フランス産鴨肉のスマ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～

●お好きなパスタ または ピッツア

●メイン料理

下記の中からおひとつお選びください

- 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マト オランダソースのエスプーマ～
- 錦爽鶏のスマーク
～香ばしく焼いた白葱と舞茸のレモンクリームソース～
- 松阪牛のグリル (+¥2,650)

●巨峰のヴェリーヌ～ハチミツのムース～

食後のお飲み物

¥4,000

●印はメニューからお選びください。

※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。

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

海の幸のラグー 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

ちりっぷ
北海道散布産バフンウニのクリームスパゲティ ￥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)

ピッツア

PIZZA

レギュラーサイズ ハーフサイズ コースでの選択

マルゲリータ ~トマトソース・バジル・モッツァレラ~ ￥1,430 ￥1,100

水牛モッツァレラチーズのマルゲリータ
~トマトソース・バジル・水牛モッツァレラ~ ￥1,980 + ￥550

カルボナーラ ~クリームソース・卵・ベーコン~ ￥1,430 ￥1,100

いろいろキノコのピッツア ボスカイオーラ
~チーズ・きのこ~ ￥1,430 ￥1,100

ブラックカレービスマルク風 ￥1,430 ￥1,100

カリカリじゃこのピッツア ~トマトソース・カリカリじゃこ~ ￥1,430 ￥1,100

プロシュート ~生ハム・ルッコラ~ ￥1,650 ￥1,210 ￥220

クアトロフォルマッジョ ~4種類のチーズ~
+55円ではちみつ追加 ￥1,650 ￥1,210 ￥220

気まぐれ4種のピッツア ￥1,650 ￥220

※焼きたてピッツアお持ち帰りできます。【お時間がかかる場合もございます。お早めにご注文下さい。】

※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。