

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
- ・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
- ・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)
- ・青木さん原木椎茸のサルシッチャ詰め～木の子のソース～※お時間15分頂きます (+ ¥330)
- ・本日の鮮魚のカルパッチョ (+ ¥800で自家製カラスミを追加)
- ・イタリア産生ハムとグリーンアスパラ ～オランダーズのエスプーマソース～
- ・自家製プロシュートコット、アフミカート
- ・地元産 季節の温野菜 ～様々なソースで～ (+ ¥550で生ハムを追加)
- ・生牡蠣(2ピース)
- ・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。
- ・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

赤イカと春菊のペペロンチーノ	¥1,540
春キャベツとアンチョビの軽いクリームスパゲティー	¥1,540
旬のアサリをたっぷり使ったボンゴレ ビアンコ	¥1,760
旬のアサリをたっぷり使ったボンゴレ ロッソ	¥1,760
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	¥1,760
ホタルイカとふきのとうのマルタリアーティー	¥2,090

プレーゴの定番パスタ

ローマ風カルボナーラ	¥1,540
たらこのクリームスパゲティー	¥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ー	¥1,760
松阪牛と松阪極豚のボロネーゼ	¥1,980
^{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	¥2,420
伊勢海老といろいろ海の幸の贅沢ペスカトーレ	¥3,578

リゾット

パルミジャーノリゾット	¥1,540
春野菜と自家製ラルドのリゾット (+ ¥550で生ハムを追加)	¥1,540