

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
- ・ホワイトアスパラと八ヶ岳手作り生ハム
ポーチドエッグ添え ￥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
- ・海の幸と日向夏のカルパッチョ
～ドライトマトと菜の花のサラダ仕立て～ ￥1,540
- ・伊勢志摩産 バージンオイスター (通常3ピース) ￥1,430
- ・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
- ・ブレザオーラ ~松阪牛の自家製生ハム~ ￥2,530 + ¥330
- ・タコのマリネ ~色々柑橘の香り~ ￥1,540

※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

- ・南伊勢産 天然鰯のカツレツ ～サルサ アウローラ～ ￥2,200
- ・白身魚のソテー ～春キャベツのバーニャカウダソース～ ￥2,200
- ・金目鯛のカリカリウロコ焼き
～アオサのリゾットとアンチョビバターソース～ ￥2,200
- ・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

- ・^{きんそうどり}松阪錦爽鶏のソテー ～春野菜と柑橘のソース～ ￥2,860
- ・伊賀のもち豚フィレ肉のサルティンボッカ ￥2,860
- ・牛ホホ肉の赤ワイン煮 ～オレンジ香る人参のピューレ～ ￥2,860
- ・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
- 紀伊長島産 赤イカと菜の花のスパゲティ ￥1,540
- ボンゴレ ビアンコ/ロツソ ￥1,760 + ¥220
- 桜海老と春キャベツのスパゲティ ￥1,760 + ¥220
- 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
- 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
- フランス“ビゴール豚”のグアンチャーレを使った
スペシャルアマトリチャーナ ￥2,200 + ¥660
- 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 ￥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

- 紀伊長島産サザエとおおさのリゾット～五ヶ所湾糸海苔を添えて～ ￥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)