

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

- ・泉州水茄子と河内晩柑 イタリア産生ハムのサラダ
～ジェノヴェーゼソース～ ¥ 2,200

- ・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

- ・海の幸と河内晩柑のカルパッチョ ¥ 1,540
～ドライトマトと菜の花のサラダ仕立て～

- ・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

- ・宮川産 鮎と自家製カラスミのパートフィロ包み上げ ¥ 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 鱧のフリット ～サルサ カンパニョーラ～ ￥2,200
- 伊勢湾産 イサキのソテー ￥2,200
～夏野菜のカポナータとフレッシュオリーブオイル～
- 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～ ￥5,280 + ¥2,860
- 南伊勢産 伊勢海老の炭火焼 ￥6,820 + ¥4,620

お肉料理

- 松阪錦爽鶏きんそうどりのソテー ～地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

<季節のおすすめパスタ>

コースでの選択

- 【冷製】白桃の冷製フェデリーニ ￥1,980 + ¥440
- 【冷製】イタリア産生ハムの冷製カルボナーラ ～トリュフの香り～ ￥2,200 + ¥660
- 【冷製】フェデリーニ・ア・ラ・ケッカ～温かいパスタに冷たいトマトソースをかけて～ ￥1,540
- 能登 七尾漁港”水ダコ”と青唐辛子のペペロンチーノ ￥1,540
- 穴子のスモークとズッキーニのスパゲティ～山椒の香り～ ￥1,760 + ¥220
- 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
- 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
- 北海道散布産ちりっぶ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)