

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
・泉州水茄子と早生みかん、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ァレラと フルーツトマトのカプレーゼ	¥2,700 + ¥550
・海の幸と早生みかんのカルパッチョ ～ドライトマトのサラダ仕立て～	¥1,540
・岩手県山田湾の生牡蠣 (通常2ピース)	¥1,430
・本日の鮮魚のカルパッチョ (+880円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 鰯のフリット ~サルサ カンパニヨーラ~ ¥2,200
- ・伊勢湾産ホウボウのソテー ~キノコとゴルゴンゾーラのソース~ ¥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

- ・松阪錦爽鶏のスモーク ~キノコと白ネギのレモンクリームソース~ ¥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
- ・L bone ステーキ <500g> ¥7,150 +¥4,950
- ・<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>

- 【冷製】白桃の冷製フェデリーニ ¥1,980 +¥440

- 秋刀魚のジェノヴェーゼスパゲティー ¥1,760 +¥220

- 鰯とフェンネルのシチリア風 ¥1,540

- 秋茄子とトマトのスパゲティー ¥1,540

- 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ー ¥3,190 +¥1,540

<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

- 海老と帆立のクリームスパゲティー ¥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”的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

- 北海道散布産バフンウニのクリームスパゲティー ¥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

- ポルチーニといろいろきのこのリゾット ¥1,980 +¥440

- 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)