

## 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
- ・アンティパストミスト (前菜4種盛り) ￥2,800 +¥1,000
  - ・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
  - ・サーモンのマリネ 秋桜の彩り ￥1,540  
～巨峰とシャインマスカット サワークリームと共に～
  - ・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
  - ・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

※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

- |  |        |                   |
|--|--------|-------------------|
| ・ヒラメのヴァポーレ<br>～サフラン香るポルチーニクリームソース～       | ¥2,860 | コースでの選択<br>+ ¥440 |
| ・伊勢湾産ホウボウのソテー<br>～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<br>～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～              | ¥5,280 | + ¥2,860          |
| ・南伊勢産 伊勢海老の炭火焼                           | ¥6,820 | + ¥4,620          |

## お肉料理

- |   |         |          |
|---|---------|----------|
| ・ <sup>きんそうどり</sup> 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  |          |
| ・三重豚スペアリブの赤ワイン煮                                     | ¥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 <small>本日のお肉の部位はスタッフにお尋ねください。</small>      | ¥4,180  | + ¥1,050 |
| ・松阪牛の炭火焼 <small>本日のお肉の部位はスタッフにお尋ねください。</small>      | ¥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

- |  |                 |
|--|-----------------|
| <季節のおすすめパスタ>                             | コースでの選択         |
| 青木さんの原木椎茸のペペロンチーノ～イタリア産カラスミをかけて～         | ¥1,760 + ¥220   |
| 大根菜のアーリオ・オーリオ                            | ¥1,540          |
| 牡蠣と春菊の軽いクリームスパゲティ～柚子を添えて～                | ¥1,760 + ¥220   |
| 豚バラ肉とチリメンキャベツのトマト煮込みスパゲティ                | ¥1,540          |
| 高知産フルーツトマトと<br>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>                             |                 |
| 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                            | ¥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<br>スペシャルアマトリチャーナ | ¥2,200 + ¥660   |
| 北海道 <sup>ちりっふ</sup> 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

- |                |               |
|----------------|---------------|
| 牡蠣とセロリのピリ辛リゾット | ¥1,760 + ¥220 |
| パルミジャーノのリゾット   | ¥1,540        |

※グルテンフリーの米粉パスタにも変更可能です (+ ¥330)

(当店は国産のお米を使用しています)