

クリスマスランチコース

Christmas Lunch Course 2024

<12/17~25>

アミューズ

オマール海老のロワイヤル

ペスカトーレビアンコ

松阪牛のパイ仕立て

ピスタチオのカッサータ
~ヘーゼルナッツとキャラメルのソース~

食後のお飲み物

お一人様 ¥8,000

Ristorante PREGO
dal 1998

※価格は全て税込です。

クリスマスコース

Christmas Course 2024

<12/17~25>

カプレーゼ 彩りハム&イタリア生ハムと共に

帆立のパイ包み焼き

松阪牛イチボ肉の炭火焼き

オマール海老のクリームタリアテッレ

パンナコッタ
~紅ほっぺのマチェドニア風~

食後のお飲み物

お一人様 ¥10,000

Ristorante PREGO
dal 1998

※価格は全て税込です。

クリスマススペシャルコース

Christmas Special Course 2024

<12/17~25>

乾杯のスパークリングワイン
または
ノンアルコールスパークリングワイン

*

フォアグラのプチシュー

鮮魚のカルパッチョ

オマール海老のカプチーノ仕立て

松阪牛イチボ肉の炭火焼き

ワタリガニのリングイーネ

ル・レクチェのブリュレ

食後のお飲み物

お一人様 ¥ 15,000

Ristorante PREGO
dal 1998

※価格は全て税込です。

クリスマスプレミアムコース

Christmas Premium Course 2024

<12/17~25>

乾杯のスパークリングワイン
または
ノンアルコールスパークリングワイン

*

牡蠣とキャビアの冷製カッペリーニ

鮮魚のカルパッチョ

オマール海老のカプチーノ仕立て

松阪牛フィレ肉の炭火焼き

イタリア産黒トリュフのタヤリン
~自家製手打ちパスタ~

スペシャル Xmas プレート
~プチクリスマスケーキ~

ル・レクチェのブリュレ

食後のお飲み物

お一人様 ¥ 20,000

Ristorante PREGO
dal 1998

※価格は全て税込です。

冬コース A

Corso Invernale A

<12/21・22>

カプレーゼ 彩りハム&イタリア生ハムと共に

メイン料理は3種類より一品お選びください

- ・ヒラメのヴァポレ
～ポルチーニとサフランのクリームソース～
- ・牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
- ・松阪牛イチボ肉の炭火焼き (+2,650円)

パスタは3種類より一品お選びください

- ・青木さんの原木椎茸とイタリア産からすみのペペロンチーノ
- ・豚バラ肉とちりめんキャベツのトマトスパゲティ
- ・オマール海老のクリームタリアテッレ (+440円)

パンナコッタ

～紅ほっぺのマチェドニア風～

食後のお飲み物

お一人様 ¥5,500

Ristorante PREGO
dal 1998

※価格は全て税込です。

冬コース B

Corso Invernale B

<12/21・22・25>

カプレーゼ 彩りハム&イタリア生ハムと共に

帆立のパイ包み焼き

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

オマール海老のクリームタリアテッレ

パンナコッタ

～紅ほっぺのマチェドニア風～

食後のお飲み物

お一人様 ¥7,500

Ristorante PREGO
dal 1998

※価格は全て税込です。