

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
- 春の地野菜とイタリア産生ハムに
温かいチーズソースをかけて ￥1,850 +¥440
- 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
- 海の幸の春野菜のガリシア風 ~春菊のソース~ ￥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

- | | | |
|--|--------|-------------------|
| ・伊勢湾鱈のフリット
～フルーツマトと柑橘のソテー～ | ¥2,860 | コースでの選択
+ ¥440 |
| ・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

- | | | |
|---|---------|----------|
| ・ ^{きんそうどり} 松阪錦爽鶏のフリカッセア ～イタリア風軽いクリーム煮～ | ¥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 |
| ボンゴレ ビアンコ または ロッソ | ¥1,760 | + ¥220 |
| 桜海老と春キャベツの軽いクリームスパゲティ | ¥1,760 | + ¥220 |
| 黒豚グアンチャーレのアマトリチャーナ | ¥1,540 | |
| 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>

- | | | |
|--|--------|----------|
| 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 |
| 北海道 ^{ちりっふ} 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)