

ディナーコース DINNER COURSE

◆Aコース ￥3,500

●前菜/●パスタ/フォカッチャ

◆Bコース ￥6,000

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 ￥8,000

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。

◆シェフのお任せコース ￥12,000

アミューズ/前菜/お魚料理/松阪牛の炭火焼/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) ￥2,970 +¥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 ￥2,420

・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 ￥1,980 +¥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 ￥2,860 +¥550

・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) ￥1,650

・ブレザオーラ ~松阪牛の自家製生ハム~ ￥2,750 +¥330

・海の幸の春野菜のガリシア風 ~春菊のソース~ ￥1,650

※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～ | ¥3,080 | コースでの選択
+ ¥440 |
| ・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～ | ¥2,420 | |
| ・鮑のヴァポーレ ～季節野菜と鮑の肝のクリームソース～ | ¥5,610 | + ¥3,030 |
| ・南伊勢産 伊勢海老の炭火焼 | ¥7,370 | + ¥4,900 |

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～ | ¥3,080 | |
| ・三重豚スペアリブの赤ワイン煮 | ¥3,080 | |
| ・牛ホホ肉の赤ワイン煮 ～オレンジ香る人参のピューレ～ | ¥3,080 | |
| ・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> | ¥4,510 | + ¥1,210 |
| ・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> | ¥5,720 | + ¥2,860 |
| ・L bone ステーキ <500g> | ¥7,590 | + ¥5,280 |
| ・<要予約> 松阪牛フィレ肉のソテー | ¥12,100 | + ¥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～ ¥1,870 + ¥220

ボンゴレ ビアンコ または ロッソ ¥1,870 + ¥220

桜海老と春キャベツの軽いクリームスパゲティ ¥1,870 + ¥220

黒豚グアンチャーレのアマトリチャーナ ¥1,650

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 ¥3,410 + ¥1,760

<プレーゴの定番パスタ>

ローマ風カルボナーラ ¥1,650

たらこのクリームスパゲティ ¥1,650

海老と帆立のクリームスパゲティ ¥1,870 + ¥220

松阪牛と松阪極豚のボロネーゼ ¥2,100 + ¥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 ¥2,640 + ¥990

伊勢海老といろいろ海の幸の贅沢ペスカトーレ ¥3,740 + ¥2,090

リゾット

パルミジャーノのリゾット ¥1,650

※グルテンフリーの米粉パスタに変更可能です (+ ¥440)

(当店は国産のお米を使用しています)