

## 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<br>～フルーツマトと柑橘のソテー～            | ¥3,080 | コースでの選択<br>+ ¥440 |
| ・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～ | ¥2,420 |                   |
| ・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

- |   |         |          |
|---|---------|----------|
| ・ <sup>きんそうどり</sup> 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<br>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 <sup>ちりっふ</sup> 散布産バフンウニのクリームスパゲティ | ¥2,640 | + ¥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)