

ディナーコース

DINNER COURSE

◆Aコース

●前菜/●パスタ/フォカッチャ

¥3,500

◆Bコース

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

¥6,000

◆Cコース

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

¥8,000

●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

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

¥12,000

◆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マトと
イタリア産ブッラータチーズのカプレーゼ ¥2,420

・新玉ねぎの窯焼きとイタリア産生ハム ¥2,420

・クルックフィールズの水牛モッツアレラと
フルーツマトのカプレーゼ ¥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

・海の幸の地野菜のガリシア風 ～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

コースでの選択

- 伊勢湾鰯のフリット
～フルーツマトと柑橘のソテー～
¥3,080 + ¥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

- 仔羊のインボルティニー
¥3,650 + ¥550
- 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
本日のお肉の部位はスタッフにお尋ねください。
¥4,510 + ¥1,210
- 松阪牛の炭火焼
本日のお肉の部位はスタッフにお尋ねください。
¥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

コースでの選択

<季節のおすすめパスタ>

三重県産新ニンニクのアーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ ¥1,870 + ¥220

スモークした穴子とズッキーニのぺペロンチーノ
～山椒と木の芽の香り～ ¥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ー ¥1,870 + ¥220

自家製ベーコンと新玉葱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ー ¥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ー ¥1,650

海老と帆立のクリームスパゲティー ¥1,870 + ¥220

松阪牛と松阪極豚のボロネーゼ ¥2,100 + ¥440

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)