

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

・伊勢湾産 鰹のフリット ～夏野菜のサルサ カンパニョーラ～	¥ 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

・仔羊とカマンベールチーズのクレピネット包み焼き	¥ 3,650	+ ¥ 550
・オレンジ香る三重豚スペアリブの炭火焼き	¥ 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>		
【冷製】フルーツマトのカッペリーニ	¥ 1,980	+ ¥ 330
【冷製】白桃の冷製フェデリーニ	¥ 2,100	+ ¥ 440
【冷製】イタリア産生ハムの冷製カルボナーラ ～トリュフの香り～	¥ 2,200	+ ¥ 550

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 ¥ 1,650

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
---------------------------------------	---------	---------

タコと青唐辛子のぺペロンチーノ	¥ 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	¥ 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
----------------	---------	---------

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)