

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

- 伊勢湾産 鰹のフリット
～夏野菜のサルサ カンパニョーラ～
¥ 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ペペロンチーノ
～山椒と木の芽の香り～
¥ 1,870 + ¥ 220

タコと青唐辛子のペペロンチーノ
¥ 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

ウニのクリームスパゲティ ～岩手産無添加塩ウニ使用～
¥ 3,200 + ¥ 1,550

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)