

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】白桃の冷製フェデリーニ

¥ 2,100

+ ¥ 440

秋刀魚のジェノヴェーゼ

¥ 1,650

柔らかく煮込んだ豚バラと焼き茄子のスパゲティー

¥ 1,870

+ ¥ 220

自家製ベーコンと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

ウニのクリームスパゲティー ～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)