

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
- ・自家製スモークサーモンのサラダ仕立て～フルーツトマトのケッカソースとラヴィゴットソース～ ¥2,200
- ・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
- ・自家製ソーセージの炭火焼き～いろいろ豆のトマト煮込み添え～ ¥1,320
- ・ブレザオーラ ～松阪牛の自家製生ハム～ ¥2,750

※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

- ・ズッパ・ディ・ペッシェ〜イタリア版ブイヤベース〜 ￥3,850
- ・金目鯛のカリカリウロコ焼き
〜季節野菜のリゾットとアンチョビバターソース〜 ￥3,080
- ・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

- ・錦爽鶏のスモーク キノコのレモンクリームソース ￥3,080
- ・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

<季節のおすすめパスタ>

コースでの選択

松阪大石町
青木さんの原木椎茸とイタリア産カラスミのペペロンチーノ ￥1,870 + ￥220

自家製スモークサーモンといろいろキノコ
こんがり焼いた白ネギのクリームスパゲティ ￥1,870 + ￥220

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 ￥1,870 + ￥220

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>

自家製ベーコンと玉葱のアマトリチャーナ ￥1,650

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)