

# 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 + ¥330

※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

- ・ クロソイのソテー～バッカラマンテカートのスープ仕立て～ ￥3,080
- ・ 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

- ・ カッスーラ ～スペアリブと黒キャベツのミラノ風白ワイン煮込み～ ￥3,080
- ・ 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ￥3,850
- ・ 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キノコ、  
こんがり白ネギのクリームスパゲティ ￥1,870 **+ ￥220**

大根葉のペペロンチーノ (+330円でイタリア産カラスミを追加) ￥1,650

牡蠣と春菊の軽いクリームスパゲティ ￥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 ～北海道散布産蝦夷バフンウニ使用～ ￥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

牡蠣とセロリのリゾット ￥1,870 **+ ￥220**

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)