クリスマスコース

Christmas Course 2025

要予約 ＜12/6～28＞

オマール海老のロワイヤルと黒トリュフと玉ねぎのラビオリ

松阪牛のブレザオーラと新潟長谷川農園“ル・レクチェ”

お魚料理はどちらかをお選びください

・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～

・鮑のヴァポーレ ～伊勢湾産アオサのソース～（+2, 000 円）

お肉料理はどちらかをお選びください

・松阪牛の赤ワインソース

・牛フィレとフォアグラのロッシーニ風
～イタリアマルケ産黒トリュフのソース～（+3, 800 円）

パスタは下記からお選びください

・松阪牛と松阪豚のミートソース

・鱈の白子と青葱のスパゲットーニ ～柚子の香り～

・ポルチーニの軽いクリームスパゲットーニ（+500 円）

・伊勢海老のペスカトーレ（+2, 500 円）

Xmas いちごみるく

食後のお飲み物

お一人様 12,000円

Ristorante PREGO
dal 1998

※価格は全て税込です。

クリスマスランチコース

Christmas Lunch Course 2025

要予約 ＜12/6～28＞

イタリア産生ハムと新潟産ル・レクチェ

鮮魚のカルパッチョ～クリスマス仕立て～

メイン料理は下記からお選びください

・白身魚のトルティーノ
～南伊勢産アオサとバターのソースキャビア添え～

・ハンガリー産鴨肉の香草焼き　赤ワインソース

・松阪牛の赤ワイン煮込み（+2, 000 円）

パスタは下記からお選びください

・イタリア産カラスミと大根葉のアーリオオーリオ

・ポルチーニの軽いクリームパスタ（+500 円）

・オマール海老のスパゲットーニ（+2, 000 円）

Xmas いちごみるく

食後のお飲み物

お一人様 6,000円

Ristorante PREGO
dal 1998

※価格は全て税込です。

季節のランチコース

Corso di pranzo stagionale

オマール海老のロワイヤル

冬の地野菜とイタリア産生ハム～温かいチーズソースをかけて～

お魚料理はどちらかをお選びください

・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～

・豚スペアリブの白ワイン煮込み

パスタ ※メニューからお選びください

ドルチェ ※メニューからお選びください

食後のお飲み物

お一人様 4,800円

Ristorante PREGO
dal 1998

※価格は全て税込です。

冬コースA

Corso Invernale A

＜12/20・21＞

イタリア産生ハムと新潟産ル・レクチェ

鮮魚のカルパッチョ～クリスマス仕立て～

メイン料理は下記からお選びください

・白身魚のトルティーノ
～南伊勢産アオサとバターのソースキャビア添え～

・ハンガリー産鴨肉の香草焼き　赤ワインソース

・松阪牛の赤ワイン煮込み（+2, 000円）

パスタは下記からお選びください

・イタリア産カラスミと大根葉のアーリオオーリオ

・ポルチーニの軽いクリームパスタ（+500円）

・オマール海老のスパゲットーニ（+2, 000円）

モンブラン

食後のお飲み物

お一人様 6,000円

Ristorante PREGO
dal 1998

※価格は全て税込です。

冬コースB

Corso Invernale B

＜12/20・21・24・25＞

オマール海老のロワイヤル

鮮魚のカルパッチョ ～クリスマス仕立て～

松阪牛の赤ワイン煮込み

パスタは下記からお選びください

・イタリア産カラスミと大根葉のアーリオオーリオ

・ポルチーニの軽いクリームパスタ（+500円）

・オマール海老のスパゲットーニ（+2, 000円）

モンブラン

食後のお飲み物

お一人様 8,000円

Ristorante PREGO
dal 1998

※価格は全て税込です。