

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

- ・ホワイトアスパラガスとイタリア産生ハムに
ポーチドエッグを添えて ¥2,200 +¥660
- ・アンティパストミスト (前菜4種盛り合わせ) ¥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
- ・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
- ・プレザオーラ ~松阪牛の自家製生ハム~ ¥2,750 +¥330
- ・季節の地野菜とイタリア産生ハム・自家製モルタデッラ
~温かいチーズソース~ ¥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

- ・ クロソイのソテー～パ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

- ・ 錦爽鶏のロトロ ～春の地野菜と共に～ ¥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

- 三重県産蛤と菜の花のアーリオオーリオ ¥2,200 + ¥550
- 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 ～北海道散布産蝦夷パフウニ使用～ ¥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)