



本日のおすすめバスタランチ1400円。ランチ料金は税込。左から、ドルチェ(フランボワーズのムース)、バター、コーヒー(または紅茶)、グリル野菜のトマトスパゲッティ、パン、サラダ。イタリア産赤ワイン: ヴァルポリチェッラ クラッシコ スペリオレ カンポリエティリパッソ4400円。サンテロ ヴィツァ・ヨランダ バルベラ・ダスティ オーク・エイジド3800円。カルドーラ モンテプルチアーノ ダブルツツォ2800円。ワイン料金は税別。

ターヴォオラ・カルダ
プレゴ・ドウエ

お気軽居酒屋食堂で楽しむ
野菜いっぱいイタリアン

「プレゴ・ドウエは、静岡市役所の駐車場入口の向かい側のビル2階にあります。高塚逸朗さんは清水出身。学生時代のアルバイトで飲食業に入り、静岡と東京と長野のリゾートホテルを歩き来して、様々な業態の店を手がけました。静岡では、紺屋町のシヨットバー「サン

スーシ」、七間町の洋風居酒屋「ロマン亭」を経て1994年、静岡銀行呉服町支店むかしの建物会館ビル2階に開店した、おしゃれなイタリアン「プレゴ・プレゴ」が行列のできるレストランとして有名に。「プレゴ・ドウエ」は、2002年にオープン。ターヴォオラ・カルダは「温かいテーブル」、プレゴは「どういたしまして」の意味で「お気軽居酒屋食堂として、気軽に飲んで食べて談笑し、楽しいひととき

きをすごしていただければ幸いです」とのこと。フードビジネスをファッション感覚でとらえ、店の雰囲気づくりに工夫をこらしています。

ポップスオペラが流れるウッディな店内で味わう本日の料理は、日替りのおすすめパスタランチ。サラダには、サニーレタス、サラダ菜、グリーンリーフ、カイワレダイコン、レッドオニオン、ミズナ、トマト。グリル野菜のトマトスパゲッティには、ナス、トマト、タマネギ、パプリカ、ズッキーニ。高塚さんの料理は地場野菜が満載で、赤、黄、緑と彩り鮮やか。パスタは中太のスパゲッティで、プリツとした食感。パンもドルチェもおいしくて、高塚さんの遊び心と料理への情熱が伝わってきました。

PREGO DUE
TAVOLA CALDA

オーナーシェフ 高塚逸朗 氏

【メニュー】
昼: おすすめバスタランチ1400円(税込)。
夜: チョイスで3品プレゴディナー(アンティパスト×パスタ×メインは、お好みメニューをチョイス。パンとコーヒーはサービス)3500円。シェフの気まぐれごちやまぜサラダ ハーフサイズ880円。チーズのピッツァ クアトロ・フォルマッジ1080円。本日のお魚のかりかり焼き1280円。若鶏のバリッとロースト ローズマリー1280円。パーティー3000円~(4名様より)。料金は税別。

【営業時間】
昼: 12時~15時。夜: 18時~23時。不定休。

【施設】
テーブル席24名。

【所在地】
静岡市葵区呉服町2-5-3 E-1ビル2F
TEL 054-273-6139