

甘楽町産食材を使った
おすすめメニュー



ごちそうサラダ プレトリオ風
地元の新鮮野菜やチーズ、肉、ソーセージなどボリューム満点のサラダ。油を控え、たっぷりの野菜を使った人参ドレッシングでお召し上がりください。

トスカーナ風 オニオンスープ

イタリア・チェルタルド市の伝統的なスープ。現地では伝統野菜の赤玉ネギが使われていますが、地元のおいしい玉ネギをたっぷり使って仕上げました。



轟みそ風味のラグービアンコ
トマトの入らない白いミートソース。地元の轟みそをかくし味に季節の野菜を組み合わせたオリジナルパスタです。

小さなティラミス プレトリオ風(抹茶味)

イタリアドルチェの代表格のティラミスと抹茶を組み合わせ、季節のフルーツとフルーツソースを合わせました。



季節野菜の彩りピザ

トマトソースと季節の野菜を組み合わせ、特製玉ネギドレッシングとハチミツで味付けし、チーズをトッピングしたオリジナルピザです。

■レストランの概要

プレトリオ
御殿前レストラン「PRETORIO」

所在地 甘楽町大字小幡820

連絡先 ☎(64)9595 席数：20席

定休日 火曜日

営業時間 11：00～16：00

- ・当面の間、平日(月～金曜日)は喫茶のみ営業します。(食事は土日限定)
- ・5月までは無休で営業します。

スタッフ



(一財)甘楽町都市農村交流協会職員
松浦典子さん

地産地消を大切にして、イタリア・チェルタルド市の直輸入ワイン・オリーブオイルなどを活用しています。住民に愛され親しまれ、観光客の皆さまに「味」で町をPRできるお店を目指します！

利用者



プレオープンに訪れた
鈴木浴里さん・裕子さん(庭谷)

轟みそ風味のパスタと季節野菜のピザを食べました。パスタは、初めて食べたのにどこか懐かしい味。ピザは、もちもちした生地にトマトの酸味が効いていて、おいしかったです。

■案内図



駐車場は
近くの無料Pをご利用ください

「地域」と「ひと」をつなぎ、
新たな食の価値を創造する



ピッツアは本格石窯で焼き上げます



→チエルタルド市から直輸入したワインや地元酒蔵の地酒が味わえます

→地域おこし協力隊員が作るイタリア菓子「カントゥッチ」やコーヒーなど喫茶も楽しめます



TRATTORIA
PRETORIO

御殿前レストラン プレトリオ

4/7
プレオープン！

地産地消を推奨する農家レストラン「PRETORIO」が4月7日、小幡の御殿前通りにプレオープンしました。レストランの名前は、友好親善姉妹都市イタリア・チェルタルド市のシンボル「プレトリオ宮殿」から名付けられました。
地元の食材とイタリア料理をコラボして、「地域」と「ひと」を「食」でつなぐレストランにぜひお出かけください。



3/24～26 内覧会

3日間で300人以上の人にご来場いただき、レストランの雰囲気味わっていただきました。



3/23 竣工式

大勢の来賓の皆さんと完成を祝いました。



←テープカットを行う関係者
(左から中野薫明 前区長会長、茂原町長、佐保勝彦 前町議会議長、三木純一 町都市農村交流協会理事長)



→改装された室内を見学する招待者の皆さん