



*Cota's  
Spécialité*

太田舟二シェフの  
スペシャリテ

### 黒バイ貝のコロッケ

フランス料理のエスカルゴのブル  
ゴーニュ風を、黒バイ貝で独創的な  
一皿に。バターソースと黒バイ貝を  
球体に閉じ込め、パセリのパウダー  
とソースでさわやかな香りを添えて。



### 季節のダックワーズ

エスプーマで軽い泡に仕立てたクリー  
ムといちごをダックワーズでサンド。ビー  
ツで色付けしたクレープ生地で包んだ、  
軽やかで、食感と香りが映えるデザート。

”  
作り続けることで  
一緒に成長していける一皿  
“