

*Cota's
Specialité*

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。

作り続けることで
一緒に成長していける一皿



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。