

〒700-0825 岡山市北区田町2-5-25

営業日：月曜日～土曜日(月曜日が祝祭日の場合日曜日営業)

営業時間：昼(月曜日～金曜日) 11:00～14:00(最終入店13:30)

夜(月曜日～土曜日) 18:00～22:00

カウンター/10席、座敷/4～5席 駐車場：なし

## 今月のオススメ

### 【新玉葱のかき揚げ】

この時期にしか食べられない新玉葱。  
甘みが強くとても美味しいです。  
色々な食材と合わせたかき揚げがオススメです。



## 和金のイベント情報

今月「和金」がお届けするオススメのイベントやフェアなどをご紹介します。

### 【天ぷら 和金】

4月から9月末まで

【活貝・四季料理 和金】

から【天ぷら 和金】に変わります。

ランチも始めますので宜しくお願いします。



## レシピのご紹介

### アジと新玉ねぎの南蛮漬け

#### 【材 料】

アジ・新玉葱・酢・砂糖・醤油・  
鷹の爪または一味

#### 【作り方】

・お好みの三杯酢を作る  
(鷹の爪または一味をいれて辛みを付ける)

#### 基本的な三杯酢(酢：大3 醤油：大1 砂糖：大1)

・新玉葱をスライスしておく(水にさらさないで下さい)  
・アジを食べやすい大きさに切って小麦粉を付けて揚げる  
・揚げたらアジと玉葱を温かい三杯酢に漬けて味を入れる  
(落としラップをすると味が入りやすいです)  
・冷めて味が入ったら出来上がり  
今回は色目にパプリカの素揚げをのせています



#### ★ワンポイント★

揚げたてのアジに温かい三杯酢で漬ける方が味が入りやすいです