

〒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

4月よりスタートした【天ぷら 和金】
コロナウイルスが流行し思うように営業できず
2か月が過ぎましたが、6月より再スタートです。

写真はランチの天井です。
約10品の天ぷらが器いっぱいになり、穴子の骨を
使って甘目に天井のタレを仕込んでいます。



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。

お持ち帰りハヤシライス

奈義和牛すじ肉とフレッシュトマトを使った
無添加素材のハヤシライスです。
真空包装で冷凍保存しているので、
湯煎してお召し上がりいただけます。

コロナウイルスの影響で営業自粛をしていた
間は、お持ち帰りでハヤシライスを販売して
おりました。
営業再開しますが、お持ち帰りのほうは
引き続き継続していきます。



レシピのご紹介

とうもろこしのかき揚げ

材料

とうもろこし・小麦粉・天ぷら粉

作り方

- ・とうもろこしのつけ根の部分は硬いので、その部分が残らないように包丁で切り落とす
- ・切り落としたとうもろこしに小麦粉をまぶし、一粒一粒に小麦粉が付くようによく混ぜる
- ・小麦粉がとうもろこし全体に付いたら天ぷら粉を和えて160℃くらいの油で揚げて出来上がり
(温度が高すぎると中心部に火が入る前に表面が焦げてしまいます)

★ワンポイント★

かき揚げを揚げる時に少し表面が固まった所で
中心部に2～3回箸を指しておくとも中心部に火が入りやすくなります

