

〒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

【大海老天井】

新たにお昼のメニューが追加になりました
大海老3本と野菜天ぷらの乗った天井です

海老好きにはたまらない一品です



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。

ポイントカード

もうすでにお渡ししているお客様も
いらっしゃいますが、7月より下記
のように変更致します

10日 → 5倍
雨の日 → 2倍

15ポイントたまると、一食サービスです
ご来店の際お会計時にカードをお渡しください



レシピのご紹介

みょうがの甘酢漬け

材料

みょうが・酢(250cc)・水(250cc)・砂糖(100g)・塩(ひとつまみ)

作り方

- ・みょうがを半分に切り少し硬めに茹で粗熱を取っておく
- ・酢・水・砂糖・塩を軽く沸騰させ甘酢を作る
(完全に沸騰させてしまうと酢が抜けるので沸騰する直前でとめる)
- ・みょうがと甘酢が冷めたら甘酢に漬けて一日寝かす
(残った甘酢は翌日使うので取っておく)
- ・翌日、甘酢が赤く染まっていたら残りの甘酢でもう一日
寝かして味が染み込んでいたら出来上がり

夏バテ予防にもなるので試してみてください

