

〒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

**【茶蕎麦】** \*ランチメニューです

富士麵ず工房さんで作られている茶蕎麦です。

茶蕎麦とミニ天井セット ¥1,000-

茶蕎麦と天麩羅セット ¥1,000-



## 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

### 残り1ヶ月！！

4月より始めた天ぷら和金も残すところ1ヶ月となりました。

コロナの影響で思うように営業できない時期もありましたが、また来年の4月～9月の時期に帰ってきます。

10月からは自然薯鍋をメインに営業していきますので宜しくお願いします。



## レシピのご紹介

### 鯛のつみれ碗

#### 材料

鯛・麦みそ・しょうが・白ねぎ・酒・出汁

#### 作り方

- ・鯛の中骨をとる(三枚おろしでも使用可)
- ・背びれは固いので外す
- ・骨を取った鯛と麦みそ、しょうが、酒を入れてフードプロセッサーにかける
- ・白ねぎを細かく刻み鯛にまぜる
- ・団子にした鯛を出汁に入れしっかりと炊いて出来上がりです



**ワンポイント** 麦味噌で下味をつけているので、お味噌汁の具としても使って頂けます