

〒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月から9月末で天ぷらから変わりますが、
単品として天ぷらメニューも残します。
お昼営業も来年の4月より早めに再開しよう
かと検討中です。

インスタやHPでお知らせしますのでチェックしてみてください。



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。

活貝・四季料理 和金

10月から3月末までは暖簾が変わります

貝料理(要予約)、鍋料理

がメインになります。

※自然薯鍋につきましては、10月下旬から
スタートになると思います。

お問合せください。



レシピのご紹介

栗ご飯

材 料

栗・ご飯(2合)・くちなし・出汁・塩

作り方

- ・ご飯を洗って水に漬けておく(約一時間)
- ・栗の皮をむき渋を取ったら水で炊く
(くちなしを一緒に入れ色付けをする)
- ・水をお米の1.05倍の量(2合だと378ml)
を入れ出汁・塩で味付けをして炊いて出来上がり
(上記は目安なので栗の量で水は調節してください)



ワンポイント 栗おこわを作る時は、白米にもち米を足して 白米だけの時より
水の量を増やして炊いてください