

〒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：18:00～23:00(食材がなくなり次第閉店いたします)

カウンター/10席、座敷/4～5席 駐車場：なし

今月のオススメ



今年自然薯鍋のお持ち帰りを始めました！
鍋具材、鍋出汁、自然薯とろろです。
ご自宅でも楽しんで頂けると嬉しいです。

持ち帰り鍋セット(一人前) ¥3,500-(税抜)

二人前よりご注文頂けます
店頭受け渡しになります



和金のイベント情報



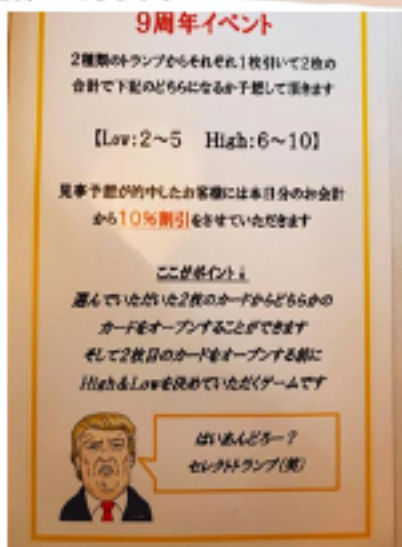
今月「和金」がお届けするオススメのイベントやフェアなどをご紹介します。

【和金 9周年】

早いもので11月21日で9年を迎えます。
ご来店頂き支えてくださる皆様のおかげと
感謝の気持ちでいっぱいです。
今後とも末永く宜しくお願い致します。

9周年イベント

High & Low企画



レシピのご紹介

茄子のオランダ煮



材 料

茄子・出汁・醤油・みりん・砂糖・一味

作り方

- ・出汁を合わせる(出汁6：醤油1：みりん1：砂糖0.1)
- ・茄子の上のヘタを取り、茄子を素揚げする
- ・素揚げした茄子に熱湯をかけて油抜きをする
- ・合わせておいた出汁に茄子を入れて、落とし蓋をして5分から10分炊く
- ・お好みで一味を入れて出来上がり

ワンポイントアドバイス

茄子を素揚げする前に竹串で刺して火の通りをよくしておきましょう