

〒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

### 【九絵(クエ)の煮付け】

幻の魚とも言われている九絵(クエ)の煮付けを  
8,000円のコース料理でご用意いたします  
常時仕入れが難しい食材ではございますので  
お問合せ頂けると助かります



## 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。

## 明けまして おめでとうございます

本年もどうぞ宜しくお願い致します  
去年はコロナウイルスの影響で思うように  
営業できない日々が続きました  
まだまだ先が見えない日々ですが、  
頑張っていきたいと思えます！  
感染予防対策をしっかりとって営業いたします  
何卒ご理解ご協力のほど宜しくお願いいたします



## レシピのご紹介

### 牡蠣の松前焼き

#### 材 料

牡蠣・出汁昆布・酒・すだち・ぽん酢

#### 作り方

- ・昆布の風味を付けるために前日もしくはお昼頃に  
出汁昆布の上に牡蠣を置きラップでくるんで  
冷蔵庫で寝かす
- ・魚焼きグリルで焼く
- ・表が焼けたら裏返してお好みの焼き具合に焼けたら  
出来上がりです  
お好みですだちやぽん酢をつけても美味しいです

#### ワンポイントアドバイス

ラップにくるんで寝かす事で昆布の旨味が強くなり  
焼く前にお酒を少しかけると昆布が焦げにくくなります

