

〒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

### 【海老のアヒージョ】

下味をつけた海老と旬野菜などで色どり鮮やかなアヒージョです

お好みでカレー塩をつけてお召し上がり頂きます  
フランスパンとの相性も抜群です!



## 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。

## 4月より夜営業も

## 天ぷら和金になります

昨年の夜はコースのみでしたが、  
今年は単品もご注文頂けるよう準備しております  
ランチも引き続き営業致しますので  
宜しくお願いいたします



## レシピのご紹介

## 新筍の炊き込みご飯



### 材 料

筍・お米(3合)・人参・油揚げ・出汁(567ml)・醤油(50ml)  
・お酒(大匙1)

### 作り方

- ・お米を洗い水につけておく(目安30分)
- ・筍・人参・油揚げをアラ刻みに切り、筍と人参は水につけてアク抜きをする
- ・下線のある3種類の調味料を合わせておく
- ・お米とアク抜きをしていた野菜の水を切る
- ・お米の上に具材を入れ合わせた出汁を入れる
- ・炊き上がったらしっかり混ぜて出来上がり

### ワンポイントアドバイス

お米に対する水の量の1.05倍の量の出汁で炊くとお米が固くなるのを防げます  
例)3合 540(180ml×3)×1.05=567ml