

〒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

- ・天ぷら定食
天ぷら10品 ご飯 味噌汁 サラダ
- ・天井セット
天ぷら10品 味噌汁 サラダ 1,000円
- ・海老と野菜のかき揚げ丼
- ・とり天親子丼(大山鶏使用)
- ・やわらか豚の角煮丼(温玉のせ)
- ・ハヤシライス 味噌汁とサラダ付き 800円

今月のオススメ

和金の天ぷらは薄衣で食材の味を活かした揚げ方をし、揚げたての天ぷらをお召し上がり頂けるようお出ししております。

天井のタレにもこだわっておりますので、ぜひお立ち寄りください。



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。

7月より営業再開です

緊急事態宣言も解除されたので、和金も再開です。

昼：11：00～14：00(最終入店13：30)
月・水・金営業(水曜日は隔週でお休み)

夜：18：00～23：00(最終入店22：00)
月曜～土曜営業

お昼営業の曜日が変わりましたので、よろしくお願ひ致します。



レシピのご紹介

とうもろこしのかき揚げ

材 料

とうもろこし・小麦粉・天ぷら粉

作り方

- ・とうもろこしのつけ根の部分は硬いので、その部分が残らないように包丁で切り落とす
- ・切り落としたとうもろこしに小麦粉をまぶし、一粒一粒に小麦粉が付くようによく混ぜる
- ・小麦粉がとうもろこし全体に付いたら天ぷら粉を和えて160℃くらいの油で揚げて出来上がり(温度が高すぎると表面が焦げてしまいます)



ワンポイントアドバイス

かき揚げを揚げる時に少し表面が固まった所で中心部に2～3回箸を指しておくとお中心部に火が入り やすくなります