

〒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

【蓮根饅頭(自然薯入り)】

擦りおろした蓮根に自然薯とろろを混ぜ合わせ
もちりとした食感に吉野葛の銀あんを
たっぷりかけて召し上がって頂きます



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 10周年

11月21日で10年を迎えます
これも皆様のご支援があったからこそ、
心より御礼申し上げます

昨年から続く新型コロナの影響で苦しい
1年ではありましたが、11年目も皆様に
愛されるお店であるよう日々精進して
参りますので、今後とも何卒宜しく
お願い申し上げます



レシピのご紹介

秋鮭ときのこのホイル焼き

材 料

秋鮭(他のお魚でも代用可能です)・お好きなきのこ数種
料理酒(またはお出汁)

作り方

- ・秋鮭に少量の塩をあてて下味をつけておく
- ・アルミホイルを2枚重ねて広げ、秋鮭がホイルにくっつかないようにきのこを先に広げて敷きます
- ・その上に秋鮭を乗せ料理酒またはお出汁を少し入れる
- ・しっかり蓋をするようにアルミホイルを閉じて火にかけます
- ・秋鮭に火が入れば出来上がり

ワンポイント

料理酒、お出汁を入れて火にかけることでアルミホイルの中で蒸焼き状態になりお魚がフワッと出来上がります
料理酒は魚の臭みをとる作用もあります
お好みでバターを入れても美味しいです！

