



今月のオススメ

【自然薯饅頭】

自然薯をたっぷり使い、ふわふわな饅頭の中にチーズを包み込みました
椎茸のうま味を閉じ込めた出汁と焼きのり、白髪ねぎと共に召し上がりください



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。

【Christmas course】

Christmas course お一人様 ¥10,000-

こちらのコースはお料理内容は1万円の内容で
お飲み物代金も含まれた金額となっております

ソフトドリンクを飲まれるお客様には「baccarat」
のグラスをご用意しております



12月23日～12月27日の5日間限定コースです

レシピのご紹介

牡蠣の有馬煮

材料

牡蠣・有馬山椒・出汁・酒・砂糖・水・醤油

作り方

- ・水洗いした牡蠣を鍋に入れ、出汁・水・酒・砂糖を入れて炊く(砂糖・酒はお好みの味付けで)
- ・出汁が沸騰してアクが出たら、アクをしっかり取る
- ・アクが取れたら、醤油を入れて味を調節する
- ・味の調節ができれば、有馬山椒をいれて出来上がり

