

風土が醸し出す味 一さたひろテロワールー  
レストラン響



レストラン響11:00~15:00  
ラストオーダー14:00  
定休日 毎週水曜日  
(12/31・1/1-3)

大人 1,350円(税込)  
小学生 864円(税込)  
未就学 432円(税込)(3才以上)  
シルバー料金 1,188円(税込)  
(70才以上)

時間制限/平日70分以内  
土・祝日は60分以内をお願いします。  
ご予約は、平日20名様まで承ります。(要前日まで)

レストラン「響」直通電話  
TEL.080-2929-3395

# 北広島町の二十四節気 旬の食材料理

2018年  
3月29日(木)  
正式  
**START**  
※未就学児の方の  
料金を設定しました。

ふるさとは  
自然が織りなす四季があります。  
季節ごとに花が咲き  
木々が色付き  
雪が降り  
食材は旬を迎えます。  
私たちは  
その美しい自然の移り変わりを  
二十四の季節に分けて  
見つめてきました。  
北広島町の旬の素材を  
スタッフが真心込めて調理した  
北広島町の二十四の季節を  
お楽しみください。

## 2018年度

<p><b>立春</b> りっしゅん 2/4 小豆</p> <p><b>雨水</b> うすい 2/19 里芋</p> <p><b>啓蟄</b> けいちつ 3/9 れんこん</p> <p><b>春分</b> しゅんぶん 3/21 にんにくの芽</p> <p><b>清明</b> せいめい 4/5 新キャベツ</p> <p><b>穀雨</b> こくう 4/20 山菜</p>	<p><b>立夏</b> りっしゅん 5/6 ほうれん草</p> <p><b>小満</b> しょうまん 5/21 新玉葱</p>	<p><b>芒種</b> ぼうしゅ 6/5 小松菜</p> <p><b>夏至</b> げし 6/22 小かぶ</p> <p><b>小暑</b> しょうしょ 7/7 ブロッコリー</p> <p><b>大暑</b> たいしょ 7/23 チンゲン菜</p>	<p><b>立秋</b> りっしゅう 8/8 ズッキーニ</p> <p><b>処暑</b> しょしょ 8/23 トマト</p> <p><b>白露</b> はくろ 9/8 長ナス</p> <p><b>秋分</b> しゅうぶん 9/23 ピーマン</p> <p><b>寒露</b> かんろ 10/8 冬瓜</p> <p><b>霜降</b> そうこう 10/23 糸瓜</p>
<p><b>立冬</b> りっとう 11/8 さつまいも</p> <p><b>小雪</b> しょうせつ 11/23 白菜</p> <p><b>大雪</b> だいせつ 12/7 じゃが芋</p> <p><b>冬至</b> とうじ 12/22 カボチャ</p> <p><b>小寒</b> しょうかん 1/7 大根</p> <p><b>大寒</b> だいかん 1/20 原木椎茸</p>			

天候により食材が変更になる場合がございます。