

あ そ う や た あ そ う こ や た

# 活弁士 麻生八咫・麻生子八咫公演

Benshi performance by Yata Aso and Koyata Aso



活弁とは、昔の無声映画に語りをつける日本独自の芸です。スクリーンの横で、お客様に姿を見せながら、躍動感たっぷりに映画に語りをつけていきます。かつて浅草が日本一の映画興行街であり、全ての映画の封切が浅草で行われていた時代があります。お客様をどれだけ映画に惹きつけられるか、興奮させることができるのか、というのは弁士の話術次第!ドキドキワクワクのエンターテインメントをお楽しみください。



## LINEお友達限定 特別入場料 ¥1,000

※特別入場料金は、LINE・メール・お電話で、お申しいただいた方の限定価格になります。  
メール: asokoyata8@gmail.com  
お電話でのお申し込み: 048-922-5078 (株式会社あそう活弁 10:00~16:00)

お友達登録はこちらから→



# 活弁士が 無声映画を語る

浅草ビューホテル アネックス 六区の舞台で

## Silent movies narrated by a Benshi.

■日程: 第2・第4土曜日 18:00~

※日程については変更になる場合もございます。※Performance dates are subject to change.

■一般入場料: ¥3,000 (税・サ込) 《宿泊者無料》

※ご入場の際は、1ドリンク(有料)のご注文をお願いいたします。

■2nd 4th saturday 18:00~

■General admission fee ¥3,000 (free for hotel guests)

※When entering, please order one drink (charged).

場所 / 1Fレストラン「ブロードウェイ 六区」  
Place: 1F Restaurant "Broadway Rokku"

営業時間 / 17:30~21:00 (ラストイン 20:00)  
Business hours 17:30-21:00 (Last in 20:00)



浅草ビューホテル アネックス 六区



1F レストラン舞台

### 活弁士: 麻生八咫(あそうやた)

獨協大学卒業後、役者として一人芝居「日傘と剃刀」全国400回公演。活弁士・池俊行氏の活弁「坂本龍馬」との感動の出会いにより活弁士となる。1995年文化庁主催「ジャパン映画フェスティバル」(イタリア)公演。1998年活弁界初の文部大臣賞受賞。毎年「浅草活弁祭り」「浅草オペラ」公演などを主催。大分県かぼす特命大使。埼玉坂本龍馬会名誉会長。朗読CD「名人伝/山月記」発売中。



### 活弁士: 麻生子八咫(あそうこやた)

父・八咫の活弁を観て育ち、10歳でデビュー。2003年第48回文部科学大臣杯全国青年弁論大会・文部科学大臣杯受賞。2008年高校の英語教科書「All Aboard II」(東京書籍)に紹介される。2005年より師匠麻生八咫と共に「活弁教室」主宰。2016年麻生八咫子八咫の記念切手発売。2020年3月東京大学大学院総合文化研究科博士課程単位取得満期退学。英語活弁、講演会、脚本、演出、諸芸能等、さまざまな舞台活動を行う。日本弁論連盟理事。「月刊浅草」副編集長。埼玉県鴻巣市「こうのす観光大使」。



# 六区 おでん

出汁の  
こだわり

5種盛り合わせ  
¥1,200  
5 pieces of Rokku Oden

FOCUS ON THE DASHI (SOUP STOCK)

## 出汁にこだわる

こだわりのつまった伝統の味秘伝の「黄金出汁」料理に旨味と香りを加え、素材のおいしさを引き立たせた「ブロードウェイ 六区」オリジナルの上質な和風出汁を使ったメニューを心ゆくまでご堪能ください。

"Golden soup stock" with a traditional taste secret that is full of attention to detail Adds flavor and aroma to dishes and brings out the deliciousness of the ingredients. Menu using high-quality Japanese-style soup stock original to "Broadway Rokku" Please enjoy to your heart's content.



茶碗蒸し ¥850  
Savory egg custard



ロールキャベツのおでん ¥580  
Cabbage roll oden



鴨南蛮せいろ ¥1,450  
noodles with duck meat  
and Welsh onions.



米澤豚と大根炒り煮のだし巻き卵  
銀餡仕立て ¥1,050  
Yonezawa pork and fried daikon radish  
rolled in egg with silver bean paste



出汁割焼酎セット ¥1,200  
Dashi-wari shochu Set



きりきりしゃん  
～芸者カクテル～ ¥1,000  
Kirikiri-shan



六区名物おでん出汁  
ぶっかけ飯 ¥650  
Rokku specialties  
Oden soup stock Bukkake rice

鰻茶漬 ¥1,050  
Eel chazuke



※各写真はイメージです。 The photograph is an image.

ご予約・お問い合わせ (レストラン予約課) TEL.03-3842-2124 (10:00~17:00)

ブロードウェイ六区  
Broadway ROKKU

[営業日] 舞台イベント開催日 [営業時間] 金曜公演 17:30~22:00(ラストイン21:00) / 土日公演 17:30~21:00(ラストイン20:00)