

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話芸です。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、お申し込んだ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: 03-6670-9166 (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

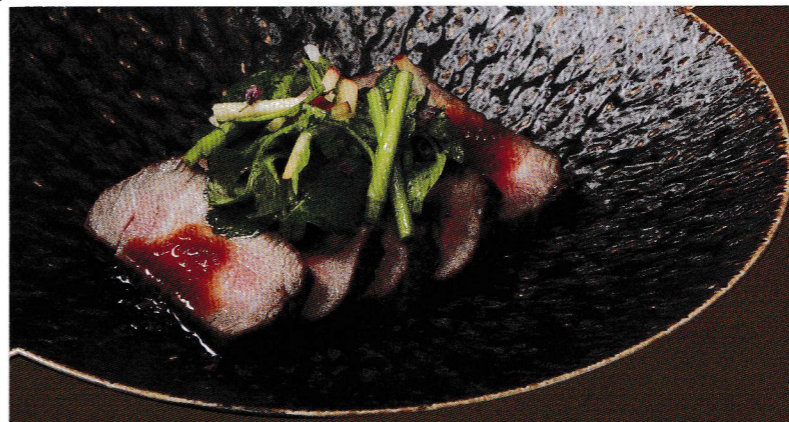
活弁士: 麻生八咫(あそうやた)

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」。



仙台牛の味噌漬け焼き

Sendai grilled beef in pickled in miso

¥2,800



宮城県産 ホヤと帆立貝、椎茸の柚子バター焼き

Sea pineapple and scallop, with grilled Shiitake mushrooms in Yuzu butter

¥1,600



つぶ貝とセリの梅なめ茸和え

Whelk & Japanese parsley in plum Nameko dressing

¥1,200



鯖のつみれ汁

Sardine fishball soup

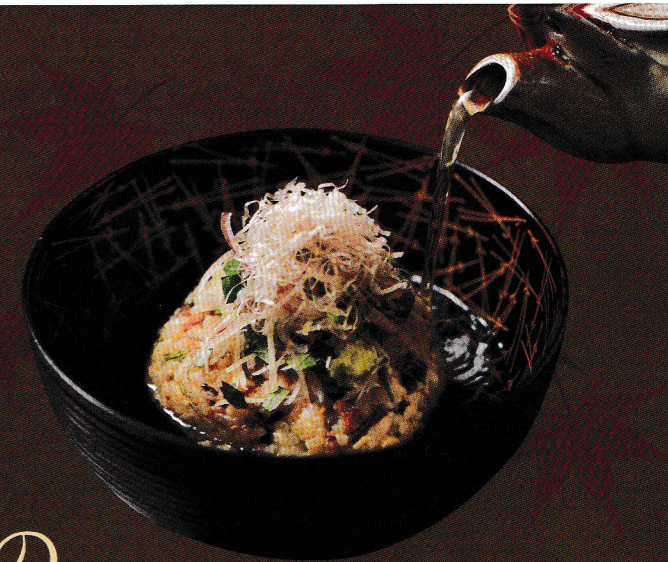
¥1,600



肉ごぼう天うどん

Burdock tempura and meat Udon

¥1,600



宮城県産 秋刀魚とセリの焼きおにぎり茶漬け

Grilled rice ball chazuke with saury and water celery from Miyagi Prefecture

¥1,400



宮城県産 伊達いわな押し寿司

Date charr pressed sushi from Miyagi Prefecture

¥2,100

秋の新メニュー

AUTUMN SPECIAL MENU

こだわりの詰まった伝統の味、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

秋の新メニューをご用意いたしました。

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)