

What's 演劇ごはん®?

お食事がより楽しく、美味しくなる
体感型のエンターテイメント!

お食事×演劇が織り成す、
いわば食べるアトラクションです。

このアトラクションは、飲食店や生産者の想いをドラマ化しコメディタッチの演劇で飲食店をそのまま舞台にお届けします。演劇は食前酒のような新しい調味料のような役割で、お料理がより美味しく感じられるスパイスです。お客様もその世界の住人となり臨場感や一体感とともにお食事を味わっていただきます。日常と非日常が交錯する特別な空間で、五感でお食事をお楽しみください。

今回のイベント

「花丸幹事の憂鬱」

ある日あるレストランで。

花丸くんは悩んでいた。結婚披露宴の二次会の幹事を引き受けたはいいものの、新郎がマリッジブルーで突然の逃亡。

新婦は3年前にも同じような目にあっており、もし新郎の失踪を知ったら気絶どころか、一生立ち直れない傷を負うかもしれない。

新郎を連れ戻すまで二次会開催を遅らせようにも、次の予約が入っている状態。

花丸幹事は事情を知ってる参加者全員に協力を仰ぎ、難局を乗り越えようとするが……。

素敵なお料理と、物語の展開を変えるお客様の選択が賑やかに物語を彩る、美味しく楽しい演劇ごはん。

おいしいお芝居
めしあがれ!



ご予約・お問い合わせ
marcnoir@alive-a-live.com

Alive



演劇ごはん®
SINCE 2015

演劇ごはん®の楽しみ方

“演劇ごはん®”は、お客様参加型のエンターテイメントです。
今回は、おしゃれなフレンチレストランで何が起こる…？

1. ご予約・ご来店

- ①当団体のWEBサイト
<http://alive-a-live.com>よりご予約。
- ②当日、開演30分前より受付開始。
受付にてお会計ください。
- ③受付後は、開演までドリンク
オーダー可。くつろぎながら
お待ちください。

2. 開演

お客様の目の前で芝居が
スタート!さっきまで店員だと
思っていた人は、実は役者
だった!?

3. 観る・体感する

ただ観るだけでなくお客様も物語に
入って頂きます!例えば…

- ①物語に分岐点があるかも!?お客様が
どちらを選ぶかで全く違う展開に!
- ②食べ比べに挑戦することも!
栽培方法による野菜の味の
食べ比べなどがありました。

4. 食べる・交流する

物語に出て来た食材やお料理を実際に
食べることができます!新しいお食事の
楽しみ方です。役者がご挨拶に伺いますので
この機会にぜひお話してみてください。
コース料理が終わり次第、お好きな
タイミングでお帰りいただけます。

公演日程 ○:開催日

開催日	開催時間	12:00~ 15:00	18:00~ 21:00	19:30~ 22:00
6月15日(金)		—	—	○
6月16日(土)		○	—	—
6月17日(日)		○	—	—
6月18日(月)		—	—	○
6月21日(木)		—	—	○
6月23日(土)		○	○	—
6月24日(日)		○	○	—
6月27日(水)		—	—	○
6月28日(木)		—	—	○
6月30日(土)		○	—	—

6/15 特別企画 最後の仕上げ (金) DAY!
ストーリー等、最後の一味がまだ決まってい
ない部分をお客様と一緒に仕上げます。
この日参加されたお客様のみが味わえる
新しい演劇ごはん®の楽しみ方です!!

キャスト

木村文香、小濱晋、新行内啓太、
信原久美子、宮ヶ原千絵

チケット 当日精算 6,000円^{税込}

ご来店お客様全員にマルノワ次回ご来店時に使える
特典 サービス券プレゼント ※以下よりお一つ
ワンドリンク / デザート一品 / 4名様以上でコースでご注文の方に
ボトルワイン1本

※キャンセルの際は「marcnoir@alive-a-live.com」まで
必ずご連絡ください。



※写真はイメージです。

コースメニュー

今回の演劇ごはん®は、野菜とお肉がふんだんに食べられるコ
ース!フランスで修業したシェフのお料理は、見た目も味もイチ
オシです!

・土佐野菜のスムージー

● 土佐野菜セットご予約の方
スムージーレシピ
プレゼント
当日、このお料理を作ることができる土佐
野菜セットをご予約されたお客様には今回
限定のスムージーのレシピもプレゼント!
(土佐野菜とレシピは後日郵送となります。)

・オマールエビの冷製茶碗蒸し

・きょう足りなかったビタミンサラダ

オープンから不動の人気ナンバーワ
ン!途中で飽きないよう野菜を様々
な調理法で仕上げ、味付けも変えて
います。また、自家製ドレッシング
は通常のドレッシングより油を抑え
ておりヘルシーです。



・鶏胸肉の真空調理

～十六穀米のバターライス
ヴァジョンヌ香るソース シュブレーム～

・プチデザート

会場

Bistro&Wine マルノワ・marcnoir

東京都世田谷区三軒茶屋
1-33-16-2F
TEL:03-5787-5432
アクセス:
田園都市線三軒茶屋駅
南口B出口徒歩2分



<https://tabelog.com/tokyo/A1317/A131706/13159154/>

スタッフ

脚本: 柳井祥緒 / 演出: 一宮周平 / 制作: 菅沼太郎 /
宣伝美術: 小林幸 / 協力: コメディユニット磯川家、
十七戦地、パンチエッタ (順不同)