

あらすじ

あるレストランの片隅。元カレと元カノが、それぞれ別のパートナーを連れて偶然隣のテーブルに。よりを戻したい元カレと、新しい恋に進みたい元カノ。そこに、やたらイケてる男性と、やたらグイグイ来る女性、やたら世話好きの店員が絡んできて、とつても複雑な状況に！

臨場感あふれる新しいタイプのレストランシチュエーションコメディ……美味しい食事と一緒にいかがですか？

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。



Alive a live

since 2015



ご予約・お問い合わせ

mail : tonarino@alive-a-live.com

URL : <http://alive-a-live.com>



こんなおいしい
お芝居なかった。

隣の
テーブルのふたり

2017年 10月
3日(火)/ 5日(木) /6日(金)/
10日(火)/12日(木)/13日(金)

演劇ごはんの楽しみ方



“演劇ごはん”は、お客様参加型のお芝居です。
今回は、本場さながらのピッツェリアで何が起る……？

当日の流れ	受付開始・開場	開演	終演・お食事タイム
	18:30	19:00	20:00頃 21:30

1. ご予約・ご来店

①当団体のWEBサイト <http://alive-a-live.com>
(PC/スマホ) よりご予約ください。



②当日、開演30分前より受付開始。
当日払いの方はお会計をお願いします。

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
お芝居がスタート！
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
ご参加できます。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
違いがわかるか試してみましょう！



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。
役者様が挨拶に伺いますので
この機会にぜひお話ししてみてください。

コース料理が終わりましたら、
お好きなタイミングでお帰りができます。

公演日程

	時間	日替わりピザ
10月 3日(火)	19:00 - 21:30	マルゲリータ
5日(木)	19:00 - 21:30	マリナーラ
6日(金)	19:00 - 21:30	ピアンカ サラミ
10日(火)	19:00 - 21:30	マルゲリータ
12日(木)	19:00 - 21:30	マリナーラ
13日(金)	19:00 - 21:30	ピアンカ サラミ

キャスト

笠野哲平、木村文香、小濱晋、
咲田夏美、新行内啓太、布袋田雅代

スタッフ

脚本：佐藤史久／演出：一宮周平／制作：菅沼太郎／宣伝美術：小林幸／協力：小野田峻、こやま淳子、湘南テアトロ☆デラルテ、日本コメディ協会、パンチェッタ、ファルスシアター、舞夢プロ、マグスサムズ、ロリータ男爵（順不同）

チケット

前払い（銀行振込） **6,000円**
当日払い（会場にて現金のみ）

特典

ご来場者様全員に「MASSIMOTTAVIO」の
ミニジェラートか食後酒のサービス券をプレゼント！
(サービス券のご利用は次回来店時で平日のみ有効)

キャンセル 前払いでご予約の場合、以下キャンセル料金がかかります。
規定 開催日の2日前まで：振込手数料のみ
開催日前日から：参加費用の100%
なお、ご返金はお客様のご指定する口座にお振込させていただきます。
キャンセルの場合は必ずご連絡ください。
※未就学児は無料・お食事なし
※ご予約の受付は、前日の21:00まで
※日時の変更はご予約済みのイベント開催日前日の00:00まで
※相席となる場合もございます



メニュー

ナポリの伝統に忠実な本場のピッツァが楽しめる、
イベント用特別コースです。

- ・サラダ
- ・ゼッポリーニ（イタリアの揚げパン）
- ・ブッタネスカ
(アンチョビ、黒オリーブ、ケーパー入り
トマトソースのピスタ)
- ・ピッツァ
*日替わりで以下より1種類（左記参照）



マッシモッタヴィオ氏

- ①マルゲリータ
トマトソース
モッツアレラチーズ
バジリコ



- ②マリナーラ
トマトソース
アンチョビ
にんにく
オレガノ



- ③ピアンカ サラミ
モッツアレラチーズ
サラミ
にんにく
パルミジャーノ
黒胡椒



- ・1ドリンク
生ビール、ワイン（赤/白）、サングリア、
オレンジジュース、コーラ、ウーロン茶

会場

ナポリピッツァ
massimottavio
(マッシモッタヴィオ)

東京都杉並区永福4-4-4
永福町ファイビル
TEL: 03-6802-7648
京王井の頭線永福町駅
北口徒歩約2分

