

芸能

11月
17日・18日
限定



新内流し

江戸時代の末期頃より、粋な着流しに男は吉原冠り(よしわかむり)、女は吹き流しの手拭いで三味線を弾きながら廊や花街を流して歩く。江戸情緒溢れる街頭芸。

しんないがたがゆう
出演 **新内 多賀太夫**
新内節富士元派七代目家元

1982年東京都生まれ。6歳より父の新内仲三郎(人間国宝)に師事。東京藝術大学音楽学部邦楽科を卒業し、同大学院博士課程を修了。論文「琴(箏)を通した上調子の発生と発達」で東京藝術大学大学院音楽研究科三味線音楽専攻音楽学位(博士号)を取得。歌舞伎や新派公演、国立劇場、三越劇場、紀尾井ホール主催公演等に出演。深川江戸資料館では新内流しの再現を行う。また千代田区アーティストインスクールの講師となり、子供たちへの普及にも励む。新内協会理事。

EDO WONDERLAND

歳時記

秋の宴



江戸料理と伝統芸能を愉しむ季節の催し「歳時記」。この期間中は、料理研究家、冬木れい先生監修のもと特別店「竈屋」を開店します。実りあふれる季節に行う今回は、「食べる喜びを分かち合う」をテーマに、作り手とのつながりを生かし、日光の風土が育んだ食材や食品、在来種「江戸東京野菜」を積極的に取り入れ、秋の美味しさを皆で楽しみたいと思います。「小江戸とちぎ」で親しまれる栃木県栃木市の新名物「とちぎ江戸料理」も出店。伝統芸能では新内流しを特別演出します。ぜひ秋の江戸文化体験を存分にお楽しみください。

「竈屋」が期間限定特別開店!

江戸料理



軍鶏鍋膳
1,800両

竈屋

「秋の宴」特別御膳
軍鶏肉の強い味わいと、豆腐のやわらかくて滑らかな味わい。剛鍋、柔鍋、お好みでお選びください。



野菜白鍋膳
1,500両

竈屋

秋の宴ならではの江戸料理仕立ての特別御膳。「鬼平犯科帳」でもおなじみの「軍鶏鍋」、旬の野菜を豆腐と白味噌ベースの出汁で味わう「野菜白鍋」のいずれかをメインに、秋刀魚や味噌干し柿、丸十の飴炊きなど、秋の味覚を存分に楽しみいただけます。



栗银杏ご飯
400両

竈屋

秋の味覚である栗と银杏をふんだんに使った、炊き込みご飯。竈屋で召し上げられる他、テイクアウトもご用意。村内の美しい紅葉を愛でながら、ピクニック気分でお楽しみください。



藪そば

三種合わせ大根の蕎麦ぶっかけ
(豆腐汁と蛤串)
1,200両

一つ、旬の大根おろしに。二つ、亀戸大根の梅酢漬けをのせて。三つ、完全無添加の昔なつかしい酸っぱいたくあんをあしらいました。あったかい豆腐汁と蛤串を添えました。

土・日限定 **品川汁**
300両

品川沖で船が難破した際、品川の漁師たちが助けて、冷えた体を温めるために汁をふるまった。故郷に戻った船乗りたちが後世に伝えようと「品川汁」と呼んだとされる心と体が温まる一杯。

とちぎ江戸料理

ふのやき
江戸ムレーぶ
300両

藪そば

日本で最初の菓子専門書「古今名物御前菓子秘伝抄」に掲載されている、「江戸時代のクレープ」!?

17日・18日
限定

