

～岩手の「食文化」「民俗芸能」「歴史」を堪能する、プレミアムな屋外レストラン～

BISTRO WAN KO

Discover the culture, food, and historical Places
in Morioka and Iwate prefecture.

OCTOBER 7TH~8TH, 2023
OPEN 16:00 CLOSE 20:00

in Kamaishi

近代製鉄発祥地の光と炎の夕べ

Image is for illustration purposes

時 間 令和5年 **10月7日(土) 8日(日)** 16:00～20:00
会 場 世界文化遺産 **橋野鉄鉱山** 特設会場 (岩手県釜石市橋野町第2地割6)
チケット **6,000円** (税込) **発売中!**

- 「和の膳 みや川」の宮川 徹氏による岩手県釜石市周辺の
厳選食材で仕立てた**プレミアムわんこ膳9品**をご提供
- 美味しい**地酒・地ビール・ワイン**等をお振舞い!
- **郷土芸能ステージ**のアトラクション鑑賞をお楽しみください
- **橋野鉄鉱山 三番高炉のライトアップ**鑑賞

※ チケット販売数には限りがございますので、**ご購入はお早め**にお願いします。

主 催 岩手県
協 力 釜石市、釜石観光物産協会、和の膳みや川

■お問合せ先 「2023年に行くべき 盛岡・岩手宝探しの旅」事務局
電話 019-625-1342 / E-mail info@iwate-treasurehunt.com



販売サイト

特別メニュー プロデュース



和の膳 みや川

宮川 徹氏

プロフィール

岩手県山田町出身。仙台ロイヤルパークホテル、仙台老舗割烹店にて修行の後、平成16年に独立。今年で開店から19年を迎える。食を通じて、三陸で暮らす意味、三陸の未来について考えている。

和の膳 みや川
WAKO-ZEN MIYAKAWA

【スペシャルメニュー/Special Menu】

わんこ膳 9品 他

- 釜石産あいなめ煮おろし
- 釜石産穴子天そば
- 大槌産鹿肉と豚のパテ
- 茸のひつつみ
- 大船渡産あわびと地元野菜の焼き合わせ
- 南部どりのパロティース
- 釜石産どんこフライのタルタル仕立て
- 釜石産蛸のカルパッチョ
- 地場野菜とムール貝のバリゲール

上記お膳の他に ■芋の子汁 ■栗ご飯 ■デザート 付、地酒・地ビール・ワイン等ドリンクお振舞あり

※メニューは仕入れ等の都合等により変更する場合がありますので予めご了承ください。

郷土芸能ステージ

【出演予定団体】

- 10月7日(土) 桜舞太鼓 中村さんさ 鶴住居虎舞
- 10月8日(日) 白澤鹿子踊 大槌虎舞 外山鹿踊

※出演団体は都合により変更となる場合がございますのでご了承ください



TIME	ステージ	レストランエリア
16:00	会場オープン	ドリンクバーオープン
17:00	郷土芸能ステージ①	16:30~順次 プレミアムわんこ膳提供開始
18:00	郷土芸能ステージ②	
19:00	郷土芸能ステージ③	
20:00	ステージエリアクローズ	レストランエリア クローズ

10/7(土)、8(日)

JR快速はまゆり53号(2,840円、指定席530円含む)			シャトルバス(料金 無料) 釜石駅前発着			
東北本線 盛岡駅11:26発	⇒	釜石駅 13:58着	⇒	釜石駅 14:45発	⇒	橋野鉄鉱山 15:45着
※最終列車出発時刻を過ぎているため 釜石市内宿泊が必要			←	釜石駅 21:15着	←	橋野鉄鉱山 20:15発

Access
アクセス