

～岩手の「食」「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.

2023.9.23-24

OPEN 11:00 CLOSE 16:00

in Hiraizumi

伝統の文化と平安の風を感じる水辺



写真はイメージです

日時 令和5年 **9月23日** **土** **24日** **日** 11:00～16:00  
会場 世界遺産平泉 **観自在王院跡 特設会場** (岩手県西磐井郡平泉町平泉志羅山)  
チケット **5,500**円(税込) **発売中!**

- ※ 一日一組限定の一棟貸し宿泊施設「平泉倶楽部～FARM&RESORT～」の協力による、この日だけの**特別メニュー6品**をご提供!
- ※ 「平泉農産企画女子プロジェクト」による**お餅料理**や、県内の美味しい**地酒**のお振舞いも!
- ※ 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。

#### 【出演予定団体】

- ・ 9/23(土) 早池峰大償神楽、川西大念佛剣舞、行山流舞川鹿子躍
- ・ 9/24(日) 早池峰岳神楽、達古袋神楽、金津流石関獅子躍

主催 岩手県  
協力 平泉町、平泉観光協会、平泉倶楽部、平泉農産企画女子プロジェクト

■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



## シェフ・プロフィール / Chef Profile

BISTRO  
WANKO

### 千葉 翔太 (Shota Chiba)

株式会社salad bowl 代表取締役  
restaurant&catering on オーナーシェフ /cafe lounge vin gogh プロデューサー  
Cafe&guest house Kaziya フードディレクター

一関市花泉町出身。東京でフレンチやイタリアンを修行後、帰郷。レストランやカフェを複数店舗コーディネートする。また、自ら経営するレストランでは地元の食材を使いフレンチやイタリアンの要素を用いた創作料理を作る。県内外での出張料理、メニュー開発、料理教室や食育指導などを行っている。

## 特別メニュー / Special Menus

- リンゴとセロリの冷菜
- 鶏肉と枝豆の温菜
- 菜の花コーンの冷製コーンスープ
- 三陸産鮮魚のナージュ仕立て
- 県産牛のローストビーフ
- 一関産洋梨を使ったデザート



そのほか「平泉農産企画女子プロジェクト」によるお餅のお振舞があります。

※メニュー及び体験は変更する場合がありますので予めご了承ください。



画像はシェフ作品のイメージです。



## 郷土芸能 Folk Entertainments

悠久の時を超えて、地域の歴史文化を今に伝える、和と祈りの演舞をお楽しみください。

※その他、達古袋神楽も出演予定

## アクセス / Access Information

9/23(土)、24(日)  
東北新幹線(3,560円、自由席1,870円含む)+JR東北本線(200円) ※一関駅で東北本線に乗り換えが必要

はやぶさ108号 盛岡駅 9:06発	⇒	一ノ関駅 9:44着	乗換	一ノ関駅 10:15発	⇒	平泉駅 10:23着	⇒ 徒歩約8分 ⇒	観自在王院跡
-----------------------	---	---------------	----	----------------	---	---------------	-----------	--------

JR東北本線 盛岡駅～平泉駅(1,520円)

盛岡駅発 8:56	⇒	平泉駅着 10:20	⇒ 徒歩約8分 ⇒	観自在王院跡
盛岡駅着 17:59	←	平泉駅発 16:35	← 徒歩約8分 ←	観自在王院跡

同時開催

## TAIKEN in 柳之御所

@岩手県立平泉世界遺産ガイダンスセンター

9/23(土)、24(日) 10:00～16:00

平安時代にタイムスリップしよう!  
【無料体験メニュー】着付け/蛤絵付け  
藍染/アクセサリー作り  
主催:世界遺産連携推進実行委員会

※ 観自在王院跡から無料シャトルバス運行