

ふたつの想いが出会うとき、人と人をつなぐ架け橋が生まれる。

わたす日本橋に、  
「Reborn-Art Festival 2017」との  
コラボ・メニューが登場！

石巻で開催される RAF と、南三陸がルーツのわたす日本橋。  
カタチは違えど、東北で歩みを進める人々への気持ちは同じです。  
この出会いが、また別の誰かの出会いにつながるように――。

## 一期一会の「出会い」を大切に

都市はいま、「先が見えること」にしか張れない社会になってきているような気がします。でも本当は、その場、その瞬間のアドリブで何かをつなぎ、生まれるものがある、そこにこそエネルギーがこもっているのだと思います。あまり華美になりすぎず、分厚くなりすぎず、フットワークよくいろいろやっていくこと。それを「面白そうだね！」と応援してもらえたら。はじまりの段階ではなかなかわからないけれど、それはきっと、未来に手渡してできる「何か」になるんじゃないかな。大きな自然の力で、多くの人が何かを失ったであろうこの場所で「出会う」ということがたくさん起こってほしいと思っています。 **Reborn-Art Festival 実行委員長 小林武史**



Reborn-Art Festival 2017 × わたす日本橋 季節限定コース



## REBORN ART FESTIVAL 2017 とは

「Reborn-Art」の「アート」とはラテン語で「技」を意味する「アルス」が語源です。いつのまにか私たちの周りに失われてしまった「人が生きる術」。Reborn-Art Festival とは、東北の再生、そして参加する人それぞれの「Reborn」を願うお祭りです。会場の中心は、石巻中心市街地と牡鹿半島。2017年7月22日から9月10日までの51日間、「アート」の展示、「Reborn-Art Festival 2017 × ap bank fes」をはじめとしたさまざまな「音楽」のイベントのほか東北でしか味わえない「食」を楽しむなど「アート」「音楽」「食」の総合祭です。今、生まれ変わろうとしている東北だからこそ、他では出会うことのない価値観や人に出会うことができるかもしれません。

## わたす日本橋

その土地に息づくさまざまな魅力や、力強く生きる人たちのパワー。私たちは東北での出会いを通じ、今まで見えていなかった、たくさんの大切なことに気づきました。それをもっと多くの人に知ってもらいたい。東北のみなさんと交流を通じて、もっとつながりを広げていきたい。「わたす日本橋」は、そんな想いをひとつずつ叶えるために東京・日本橋につくられた小さな空間です。大切なのは、人の「輪」を広げていくこと。私たちはそう考えています。人から人へ想いをつなぎ、心を「わたす」架け橋になるように。たくさん笑顔が、もっともっと大きく広がっていくように。

# この夏、東北を彩る「Reborn-Art Festival 2017」とのコラボ・メニューが登場!

“東北の魅力”を味わいつくす、「Reborn-Art Festival 2017×わたす日本橋」の新メニュー!

お祭りの高揚感、心おどる感覚をイメージした料理を、どうぞご堪能ください。

7月~10月  
期間限定

Reborn-Art Festival 2017×わたす日本橋 季節限定コース(¥4,200 税込)/ 飲み放題(90分)+¥1,800

◎仕入・仕込にお時間を頂くため前日までにご予約ください。



●**気仙沼昭福丸のマグロとアボカドのタルタル仕立て**  
気仙沼の船が水揚げしたメバチマグロと、濃厚なアボカドのハーモニー。フレッシュレモンを絞った、夏らしいさっぱりとした味わいです。



●**仙台野菜のサラダ**  
東北で採れた新鮮な旬の野菜を、まろやかなパーニャカウグ風ドレッシングで。隠し味は、陸前高田の工房から届いたお母さんたちの手作り味噌です。



●**石巻の穴子と仙台野菜の天ぷら**  
石巻から届いた旬のサクサクふわふわ穴子と、仙台で採れた夏野菜。カラッと揚げた天ぷらを、かつお出汁がきいた特製天つゆでどうぞ。



●**三陸産の貝のアヒージョ** ~バゲットを添えて~  
人気メニュー「アヒージョ」には、三陸産のホタテやムール貝などを。濃厚なうまみが楽しめるオイルも、バゲットであますことなくお楽しみください。



●**グリルミスト**~東北の祭り~3種のディップとともに  
Reborn-Art Festival 2017でも注目の食材、ミネラル豊富でヘルシーな石巻の鹿肉や、東北の様々な地域から届いたお魚やお肉、彩り豊かな夏野菜をシンプルなグリルで。3種のディップでどうぞ。



●**冷や汁風うー麺** または、たっぷり海苔の温麺  
宮城県の郷土料理「白石温麺(うーめん)」。油を使わず作られる短い麺と、やさしい味わいが特徴です。温かい麺か冷たい麺、どちらかをお好みで。  
※うーめんを除く全ての掲載の写真は4名分

わたす nihonbashi コース(¥3,200 税込)/ 飲み放題(90分)+¥1,800



●志津川産タコと相模フルーツと野菜のカルパッチョ  
●焼きロメインレタスと宮城県産生ハムのシーザーサラダ  
●三陸産鮮魚と仙台野菜のフリットミスト ●岩手県産豚のローストポーク 特製赤皿味噌  
●南部鉄器の彩り蒸し焼き~特製赤皿味噌を添えて~ ●白石温麺  
※掲載の写真は4名分

シェフのおすすめフルコース(¥5,000 税込)

◎仕入・仕込にお時間を頂くため2日前までにご予約ください。



●前菜 ●スープ ●お魚料理 ●お口直し ●お肉料理 ●メのお食事 ●デザート  
●コーヒーまたは紅茶  
東北から届いた新鮮な魚介類やお肉、野菜をふんだんに使って、上品なコース料理に仕上げました。ぜひじっくり味わってみてください。  
※掲載の写真は1名分

## 歴も東北、わたすのランチ



わたすの人気定番メニュー  
「気仙沼メカジキサラダバーガー」をはじめ、毎月、料理長みずから東北の食材を吟味して作る、3種のお惣菜付き定食「わたすランチ」がおすすめ。旬の食材に合わせて、毎月メニュー内容が変わります。

## わたす日本橋

東京都中央区日本橋1-5-8 TEL. 03-3510-3185



●営業時間(月~土曜日)  
ランチ 11:00-15:00(L.O.14:30)  
ディナー 17:00-23:00(L.O.22:00)  
●定休日  
日曜日・祝日・年末年始  
●アクセス  
〈JR〉「東京駅」徒歩9分  
〈地下鉄〉「日本橋駅」徒歩2分  
「三越前駅」徒歩3分

URL <http://www.watasu.net/>

