

2025年3月17日

穴吹エンタープライズ株式会社



高松市出身の能楽師・伶以野 陽子が舞う！伝統芸能×美食の一夜  
リーガホテルゼスト高松 宴会場にて

『能舞と美食の夕べ』4月12日(土)開催

穴吹エンタープライズ株式会社(本社：香川県高松市、代表取締役社長：三村和馬)が運営するリーガホテルゼスト高松は、2025年4月12日(土)宴会場にて『能舞と美食の夕べ』を開催いたします。日本の伝統芸能「能」とホテルのフルコースを楽しむ新たな能楽イベントです。

2024年に高松市文化奨励賞、香川県文化芸術選奨を受賞した高松市出身の能楽師・伶以野 陽子氏による<sup>しょうぞくつきまいばやし いづつ</sup>装束付舞囃子『井筒』の上演に加え、SNSで話題の<sup>のうがくはやしかた</sup>能楽囃子方ユニット「ナニワノヲト」によるお<sup>はやし</sup>囃子の解説と演奏を披露します。さらに、さぬき市志度が舞台の能『<sup>あま</sup>海人』の世界観を、料理人が趣向を凝らした香川県産品のフルコースで提供します。また初めての方でも安心して楽しめるよう、伶以野 陽子氏が能の見どころを紹介するほか、上演中は<sup>じうたい</sup>地謡が謡を通じて情景や登場人物の心情を表現します。能楽の優雅な世界と美食が融合する、特別なひとときをご堪能ください。



シテ方 能楽師  
伶以野 陽子

シテ方 能楽師  
梅若 基徳

シテ方 能楽師  
梅若 雄一郎



笛方 能楽師  
貞光 智宣

小鼓方 能楽師  
成田 奏

大鼓方 能楽師  
山本 寿弥

### イベント名：能舞と美食の夕べ

日時：2025年4月12日(土) 18:00 開宴 (17:30 開場)

会場：リーガホテルゼスト高松 2階エメラルド

演目：装束付舞囃子『井筒』

能楽囃子方ユニット ナニワノヲトによるお囃子のおはなし

伶以野 陽子氏による海人のおはなし

舞囃子『玉ノ段』

出演者：シテ 伶以野 陽子/シテ 梅若 基徳/シテ 梅若 雄一郎

笛 貞光 智宣/小鼓 成田 奏/太鼓 山本 寿弥

料理：西洋料理フルコース全8品・フリードリンク付き

料金：お一人様 15,000円(税サ込) ※全席指定

※定員に達したため、予約受付は終了しております。

特設サイト：<https://rihga-takamatsu-event.studio.site/>

【お客様お問合せ】リーガホテルゼスト高松 TEL.087-825-0505(営業部)



※写真はイメージです。

### ■ このリリースに関するお問い合わせは

穴吹エンタープライズ株式会社 ホテル事業部事業推進部業務推進室 山本 千尋 (やまもと ちひろ)

携帯.070-3350-6708 TEL.087-831-1511 FAX.087-835-4737 E-mail.c-yamamoto@anabuki-enter.co.jp

## 【参考資料】

穴吹エンタープライズ株式会社 (<https://www.anabuki-enter.jp/>)

設立：1987年（昭和62年）7月22日 資本金：4,000万円 従業員数：約700名

ホテル事業を中核としスポーツ健康増進事業、サービスエリア事業、公共施設を運営する指定管理者事業などの業務を香川県、徳島県、岡山県にて展開。

リーガホテルゼスト高松 (<https://www.rihga-takamatsu.co.jp/>)

1980年（昭和55年）7月17日開業

〒760-0025 香川県高松市古新町9-1 TEL.087-822-3555（代表）

客室：119室 宴会場：7会場 レストラン：2会場 ラウンジ：1会場



## 【出演者プロフィール】



能楽師 **伶以野 陽子**（レイヤー ヨウコ）

五十六世梅若六郎師（現 梅若桜雪師）に師事、内弟子入門を経て、シテ方観世流師範免許取得。

公益財団法人梅若会所属

公益社団法人能楽協会正会員東京支部シテ方観世流

2018年 第14回ブルーポラリス賞優秀新人賞受賞

2024年 高松市文化奨励賞受賞 香川県文化芸術選奨受賞

～舞台出演～

玉藻能 2024「Aoi no Ue」「葵上 梓之出」

栗林公園薪能 能「羽衣 和合之舞」

G7 香川・高松情報通信大臣会合 懇親会レセプション 舞囃子「八島」

志度寺縁起絵図修復記念事業 装束付舞囃子「海人」

新作「マリーアントワネット」 薔薇の精役（東京・フランス公演）など

その他、世界に向けた英語による能楽ワークショップなど幅広く活動されている。

## 【能『海人』の世界観を表現したフルコース】

### 能『海人』あらすじ

大臣 藤原房前は、母が海人だったことを聞き供養のため志度を訪れ異様な姿の海人と出会う。その者はかつて子を守るため、龍神から宝珠（面向不背の珠）を奪取し命を落とした過去を語り、弔いを託し消える。房前は母と確信し管弦の供養を行うと龍女の亡母が現れ成仏の喜びを舞で表した。



リーガホテルゼスト高松 洋食料理長 **真鍋 廣之**（まなべ ひろゆき）

香川県高松市出身。総料理長・松原勉の右腕として伝統的なフランス料理を守り続け、地元の食材を巧みに取り入れたさめきフレンチに注力。2012年フランス料理界の最高峰の称号のひとつレ・ディシブル・ド・オーギュスト・エスコフィエを授与。

<メニュー>

※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。

○オリーブ豚とフォアグラのクロケット **龍神に宝珠を奪われたイメージ**

○ズワイ蟹と帆立貝柱をマリネサーモンで包みオマールコンソメのジュレとイクラと共に  
**藤原不比等(父)と海人が恋仲になり、房前が誕生したイメージ**

○オリーブ地鶏と旬野菜のパイスープ **海底深く沈む宝珠のイメージ**

○瀬戸内鯛のポワレとオマール海老のサバイヨングラチネ キャビア添え サフラン風味のソースとアメリカヌソース **龍神から宝珠を奪取したイメージ**

○讃岐オリーブ牛腕肉のロティとオリーブ豚フィレ肉のルーレ エピス風味 かめびし醤油風味のソース

○香川県産苺のムースに藻塩のアイスを添えて **龍神と宝珠のイメージ**

○デミコーヒー ○自家製全粒粉パンとミルクパン バター