

¥0 日本語  
ENGLISH

ハマッ子通信

9

SEPTEMBER

THE  
横浜シーサイダー  
**YOKOHAMA SEASIDER**  
MAGAZINE



and  
more!

## Inside this Issue

三代目ハルク

Sandaime Hulk

ダークアーツコーヒー

Dark Arts Coffee

インタビュー記事: テディー・リー

A Conversation with  
Chinatown Mogul

**TEDDY LEE**



Expert care from a friendly,  
internationally trained,  
English-speaking  
dentist



**Nakamaru  
Dental Clinic**

Naka-ku, Ishikawa-cho 1-13-5  
Mamebun Bldg 3F (above HAC)  
045-664-4618  
www.nakamaru-dental.jp

**UCLA Certified**




MAP 7

**English Speaking Attorney  
In Kawasaki City**  
(next to Tokyo & Yokohama)

Legal service in English  
on cases related to Japan

Kei Sumikawa (Attorney at Law)  
web@smkw.biz https://sumikawa.net/  
TEL: 044-276-8773  
Member of the Kanagawa Bar Association

国内案件にも  
対応いたします。  
弁護士 澄川 圭  
(神奈川県弁護士会所属)

**澄川法律事務所  
Sumikawa Law Office**




**045**  
Yokohama Canvas Bag  
www.045usmc.com/



**横濱帆布靴**

Produced by  
**U. S. M. Corporation**  
Bankokubashi SOKO#104, 4-24 Kaigandoori  
Naka-ku YOKOHAMA 231-0002  
**Made in Nippon**

MAP 18


清水和友税理士事務所  
ENGLISH-SPEAKING TAX ACCOUNTANT

**SHIMIZU**  
TAX & ACCOUNTING  
Tax Consultation, Preparation & Refunds  
Bookkeeping • National Tax Agency Representation  
JAPANESE AND INTERNATIONAL RESIDENTS WELCOME



**KAZUTOMO SHIMIZU**  
kazutomo.shimizu@jasper.dti.ne.jp  
http://www.shimizutaxattorney.com/  
045-365-1938

to **登良屋**  
ra **YOKOHAMA'S**  
ya **LEGENDARY**  
**SASHIMI**



Yokohama  
Naka-ku, Yoshida-machi 2-3  
045-251-2271  
MON-SAT 11:00-21:00 (L.O. 20:30)

MAP 5

**GYMBOREE**  
INTERNATIONAL  
PRESCHOOL & AFTER SCHOOL gymboointernationalschool.jp



April 2020  
**New Open!**  
Jiyugaoka  
Yokohama  
(Bashamichi)

**GROW. DISCOVER.  
CREATE. EXPLORE.**

Join us for  
**Mommy & Me** (45min-1hr program, 0-6 yrs)  
**Preschool Prep** (3hr program, 1.5-2.5 yrs)  
**Preschool** (5hr program, 2-6 yrs)  
**After School** (3hr program, 3-9 yrs)

Call us at 03-5449-2311 or email us at  
info@gymboointernationalschool.jp for details.

**GYMBOREE** PLAY & MUSIC  
www.gymboglobal.jp

MAP 19

**Bashamichi Taproom**



**JAPAN'S FIRST AUTHENTIC AMERICAN-STYLE SMOKED BBQ CRAFT BEER PUB.**  
045-264-4961  
5-63-1, SUMIYOSHI-CHO, YOKOHAMA-SHI, KANAGAWA-KEN  
MON-FRI: 17:00 TO MIDNIGHT  
SAT, SUN & JAPANESE HOLIDAYS: NOON TO MIDNIGHT  
\*\*LAST ORDER: FOOD 22:30/DRINK 23:30 DAILY  
Homepage: www.bairdbeer.com  
E-Mail: bashamichi-tap@bairdbeer.com



MAP 9





**CLUB 360**

Physiotherapy and rehab for chronic pain, sports injuries and more

Offered at **Yokohama's Bluff Clinic** as well as offices in **Motoazabu, Higashi Azabu, and Tokyo Medical & Surgical Clinic (Shibakoen)**

English-speaking staff

Visit our website to learn more: [www.club360.jp](http://www.club360.jp)

MAP 12



**Café Elliott Avenue**  
BESTEST ESPRESSO  
from Seattle  
YOKOHAMA

18 Yamashita-cho, Naka-ku  
045-664-5757  
11:00-19:00 (closed Mon)

[www.elliott.jp](http://www.elliott.jp)

MAP 8

**KT&K JAPANESE**

Private lessons in the Tokyo and Yokohama area

- \* JPLT level 1-5 preparation
- \* Japanese for daily use
- \* Business Japanese

20 years of experience

Lesson fee starting from ¥3,500/hr plus tax      Email: [ktk-jp@jcom.home.ne.jp](mailto:ktk-jp@jcom.home.ne.jp)



**Antenna America**  
American Craft Beer, Bottle Shop & Tasting Room

Home Delivery Service Available  
全国配送! 自宅で受け取り!

Online Store

Store Locations

**Kannai** JR関内駅北口から徒歩5分  
※毎日12時から営業

**Yokohama** 横浜駅ジョイナス地下1階 (Food & Time Isetan 内)  
※5月6日まで休業

**Shinagawa** JR品川駅アトレ3階 (Food & Time Isetan 内)

MAP 2

## SEPTEMBER 2020

長く続いた梅雨がようやく明けたおかげで(経験上最遅の8月1日!)、連日の真夏日もなんとか我慢できたように思います。今年は、毎年恒例の海の家が開設されなかったことで、ビーチ好きにとっていつもの夏とは少し違っていています。それでも、自宅で過ごす時間が増えた昨今、外に出かけて海に入ると気分が晴れやかになり、とてもすがすがしく感じます。暑さが苦手な人は、もうすぐ来る秋の訪れを楽しみにしていることでしょう。『ヨコハマシーサイダー』では、見通しが不透明な状況でも楽観的であることを大切にしてきました。その姿勢は変わりません! コロナ禍が続きますが、プラス思考は不変です。対策は完全に、健康を第一にしつつ、地元の店を応援して、明るく前向きに進んでいきましょう。

Due to the rainy season ending the latest we've ever witnessed (August 1st!), the dog days of summer were tolerable. For beach lovers the absence of annual summer beach shacks was an almost alien experience, but getting out for a dip in the ocean during these times when many of us are spending more time at home has been more refreshing than ever. Fans of cooler weather can revel in the fact that we are on the edge of fall already. In the Yokohama Seaside have always highlighted optimism in uncertain times. We won't alter course now! COVID-19 continues, but so does our PMA (positive mental attitude). Exercise caution, put safety first, do what you can to support local businesses and keep your spirits high.

! 現在、各スポンサーの営業時間については、広告に掲載されている時間と異なっているか、もしくは一時休業中の可能性があります。ご利用の際は、事前に電話またはHPなどでご確認ください。

Sponsors may have different operating hours than advertised or may be temporarily closed. Call or check their social media prior to visiting.

Visit us on the web at  
[www.yokohamaseasider.com](http://www.yokohamaseasider.com)

Follow us on Facebook, Twitter & Instagram

[www.facebook.com/SeasiderMagazine](https://www.facebook.com/SeasiderMagazine)

[@YokohamaSsdr](https://twitter.com/YokohamaSsdr)

[@yokohamaseasider](https://www.instagram.com/yokohamaseasider)

**Publisher**  
Bright Wave Media, Inc.  
**Cover**  
Rose Hotel Yokohama  
(photo: care of Rose Hotel Yokohama)  
**Design**  
Matthew Gammon

**Editorial**  
Ry Beville  
Misato Hanamoto  
Mai Furukawa  
Hisao Saito  
Brian Kowalczyk  
Matthew Gammon

**株式会社**  
**Bright Wave Media**  
231-0063 Yokohama,  
Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1  
Noge Hana/Hana 2F  
(Appointments only)



Copyright 2020

The contents of The Yokohama Seaside Magazine are fully copyrighted. No part of this magazine may be copied, distributed or reproduced in any form without the written consent of Bright Wave Media. Opinions expressed herein are not necessarily endorsed by the publisher. We are not responsible for the quality or claims of advertisers. SSM is available at roughly 500 locations. Except for ads, and unless noted, none of the content in the Yokohama Seaside Magazine is paid publicity. We feature information we think is important.



FSC®森林認証紙、ノンVOCインキ(石油系溶剤0%)など印刷資材と製造工程が環境に配慮されたグリーンプリンティング認定工場にて、印刷事業において発生するCO2全てをカーボンオフセット(相殺)した「CO2ゼロ印刷」で印刷しています。





A conversation with  
**Teddy Lee**

Text by Ry Beville (publisher)  
Photos care of Rose Hotel Yokohama

李宏道(英語名テディー・リー)は、横浜中華街で最も尊敬されている一人だ。横浜で生まれ育ったリーは、横浜インターナショナルスクール(以下YIS)を卒業し、現在ローズホテル横浜、重慶飯店やグルメ商品を扱うオンラインショップなどを運営する同族企業「龍門グループ」のCEOを務めている。複雑な事業経営に加え、2013年、横浜中華街発展会協同組合の理事長に就任し、任期2年を3期の計6年務めあげた。多忙な生活の中でも家族と過ごす時間を大切に、合間にはギターを弾くという。しかし最近では、新型コロナウイルスによってもたらされた変化にどう対応していくかに思慮をめぐらせている。先日行ったインタビューで、彼は前に進むために、過去の教訓を生かすのだと明かしてくれた。

**まず、どういった経緯で今の世界に進んだのか教えていただけますか？**

じつはホテル経営にはあまり興味がありませんでした。YIS卒業後、国立台湾大学工学院に進学し、造船工程学科で学位を取得しました。一方、61年前に両親が中華料理の店を始めました。その後、両親はホテル経営も目指すことを決め、私が大学を卒業する年にはホテルが建設中でした。造船の道に進みたかったのですが、当時造船業界は不況で、また両親からも戻ってホテル経

Teddy Lee is one of the most respected people in Yokohama's Chinatown. A Yokohama native who graduated from Yokohama International School (YIS), he is the CEO of an extensive family business that includes Rose Hotel Yokohama, the Chungking Szechwan Chinese Restaurant group, and also a line of related packaged food products which are sold nationwide via its online shop. As if running such a complex business weren't enough, from 2013, he served three two-year terms as chairman of the Chinatown Development Association. Somehow, he still finds time for family and playing guitar. These days, however, his thoughts are occupied with how to navigate the changes brought on by the pandemic. In our recent interview, he cites lessons from the past for forging ahead.

**Let's start from the beginning. How did you arrive at this position in your business?**

I actually wasn't interested in the hotel business. After I graduated from





営を手伝うよう言われていました。それが始まりです。最初は「ホテルホリデー・イン横浜」としてスタートしましたが、23年目を迎えたときフランチャイズ契約を更新せず、「ローズホテル横浜」として再出発することにしました。なぜ「ローズ(バラ)」なのか？ 横浜市の花がバラで、未登録の商標だったからです。そして今はホテルと重慶飯店に加え、重慶飯店の点心や月餅などを販売する包装事業を経営しています。ブランドを全国に広めるためオンラインへ参入しましたが、コロナ禍で需要が高まり反応は上々です。

**ローズホテルは有名です。どなたか著名な方が泊りに来たことはありますか？**

台湾の元総統が宿泊したことがあります。また当ホテルで演奏したレイ・チャールズ、ロバート・フラックなど、黄金時代に活躍したアーティストの多くが泊まりました。

**今でもライブは行われているのですか？**

はい。毎週金曜の夜にジャズナイトを開催しています。自粛要請を受けて4ヶ月間中止していましたが、8月に再開しました。このイベントは、安倍晋三首相が金曜夜はあまり残業しないよう呼びかけを行ったことを受けて始めました。私も少しギターを弾くので、地元のアーティストであり先生の椎谷求さんに、彼の地元の友人と一緒にライブができないかお願いしたのです。このイベントが始まってから、かれこれ2年経ちました。

**本当ですか！ 世の中は狭いですね、椎谷さんに私もギターを習っています。とても素晴らしい人で、以前シーサイダーでも取り上げたことがあります。ジャズナイトには一般人も入れるのですか？**

はい、テーブルチャージもかかりません。私たちは地元の人々とホテルに宿泊している人たちに、音楽とともに食事を楽しんでほしいだけなのです。9月からは、毎週金曜午後6時から9時の間に、40分のセッションが3回行われる予定です。

YIS, I went to the National Taiwan University where I earned a B.S. in naval architecture engineering. The family business, meanwhile, started out as our Chinese restaurant, which my mother and father launched 61 years ago. They decided to branch into the hotel business, and the year I graduated from university, the hotel was under construction. I wanted to go into ship building, but the industry at that time was in collapse and my parents asked me to come back to help out with the hotel business. That's how I started. It was originally a Holiday Inn Yokohama, but when the hotel turned 23, we didn't renew the franchise license and rebranded it Rose Hotel Yokohama. Why rose? The Yokohama City flower is the rose and nobody had registered it as a brand yet. So I own and manage both the hotel and Chungking restaurant, as well as the food packaging business related to the restaurant, which sells dim sum, mooncakes, cup noodles, things like that. We wanted to go into online business and market our brand nationwide. That's working out well in this pandemic.

**Your hotel is rather famous. Have you had any famous encounters there?**

The former Taiwanese president came and stayed with us. We've also had lots of artists who've performed at our hotel: Ray Charles, Roberta Flack, artists like that from the golden days.

**And you still have performances?**

We do. We have Friday night jazz concerts. We restarted again in August after closing for four months due to the pandemic. This particular jazz series all started with one of Prime Minister Abe's initiatives where he didn't want people working so late on Fridays. So we launched this Friday evening event. I play some guitar, too, and I asked my sensei, local artist Shiyi Brown, if he and his friends in town could do some gigs. We've been doing this for over two years now.

**Wow! What a small world! Brown was my guitar sensei, too. He's wonderful and we've previously featured him in the Seaside. Are these shows open to the general public?**

Yes, and there's no table charge, either. We just want locals and hotel guests to enjoy food and drinks with the music. It's been popular. In September, it will be every Friday from 6pm to 9pm—three 40-minute shows.

**Otherwise, Chinatown is a bit quiet these days?**

Not a bit. It's very quiet (laughter).

**So the pandemic has been devastating for Chinatown. How are you holding together?**

Over 90% of visitors to Chinatown are actually domestic. Unfortunately, due to the pandemic, traveling has mostly ceased. Most of our clients now are from within the Kanto metropolitan area. But local guests have always been the ones we treasure. We had a similar experience after the March 11th, 2011 Tohoku earthquake. For a few months, there was no-



### 最近の中華街は少し静かになりましたか？

少しどころではありません、ものすごく静かです(笑)。

### 中華街もコロナの影響を受けているんですね。どのように対応していますか？

じつは中華街を訪れる客の90%は国内から来ています。しかし残念なことにコロナの影響で人々は旅行を控えるようになりました。今来てくれるお客様はほとんど関東圏に住んでいる人たちです。しかし地元のお客様を私たちはいつも大切にしています。2011年、東日本大震災が起こった際も似たような状況でした。数カ月のあいだは誰も来ませんでした。ゴールデンウィークのあと、地元の人たちはまた戻ってきてくれました。この土地で営業する店やレストランを本当に支えてくれます。そのおかげで当時は乗り越えることができました。以来、私はスタッフに、神奈川県など地元からのゲストを大切に、心でつながるようにと話しています。彼らこそがまた来てくれるお客様なのです。インバウンド客はやって来ては去っていきます。これは正しい判断だったと思います。今宿泊してくれているのは神奈川県、東京、遠くても埼玉県からのお客様ばかりなのです。

### 今後3、4ヶ月で中華街はどうなっていくとお考えですか？

いい質問ですね。耐えていけません。閉店するレストランは出てくるでしょう。悲しいことにすでに閉店した店もあります。ご存知の通り、政府からの給付金は9月末で終了しますが、延長するかはまだ不明です。家賃が問題です。レストランのビルを所有していなければ家賃を払わなければいけません。交渉もできますが、政府は家賃の一部しか補助してくれません。小規模企業にとっては致命的です。

### 2021年の展望はどうでしょう？ オリンピックの見通しは？

元々、オリンピックが横浜に大きな利益をもたらすとは考えていませんでした。ソフトボールの競技が横浜スタジアムで開催される予定で、その期間は予約が満杯でした。サッカーの試合もいくつか横浜で行われる予定だったのですが、それ以外はほとんど東京での開催のためあまり影響はありません。今は、新型コロナウイルス後の世界を生きて抜いていくことに心を砕いています。なんとか対処していかなければなりません。ワクチンは一つの解決策ですが、いつ出来るかわかりません。とても苦しい状況です。未来が見えないのです。

### 私たちに何かできることはありますか？

私たち皆で乗り越えなくてはなりません。皆さんにはまた中華街に来て、この街を満喫して楽しんでほしいです。今注目している「マイクロツーリズム」という言葉があります。地域の住民をターゲットに絞り、地元のグルメや魅力をアピールするのです。移動する必要はありません。大体20キロメートルから30キロメートルの範囲で、自宅の近くで楽しむのです。海外からの顧客は想定していません。インバウンド需要には力を入れなくていいのです。地元の皆さんは近くにいるのですから。

ありがとうございました。幸運を祈ります！(ギターも頑張ってください！)



body, but after Golden Week, locals started returning. They really help local restaurants and businesses. That's how we got through it. Since then, I've been telling all our staff to really connect with local guests—people from Kanagawa, for example. They're the ones that are going to come back. Inbound tourists come and go. I think we've been doing it right. All our room guests are people from Kanagawa, Tokyo, maybe Saitama at the farthest.

### So what's the future of Chinatown the next three to four months?

That's a good question. We just have to hang on. There will be closures of restaurants—that's sadly happening right now. As you know, the government subsidy will finish at the end of September, and they haven't decided if they are going to extend it. Rent is tough. If you don't own the restaurant building, you have to pay rent. That can be negotiable, but the government is only subsidizing a part of the rent. It's not enough to last. It's a disaster for small businesses.

### What about 2021? Or the prospect of the Olympics?

Well, we didn't plan on the Olympics bringing a lot of benefits to Yokohama anyway. Softball was to be hosted here at the stadium and we had fully booked our rooms on those days. There were going to be some soccer matches, too, but everything else was in Tokyo so it didn't matter much to us. Now, it's more about living in a world with the coronavirus. We are just going to have to work with this present situation. The vaccine is a key solution, but we don't know when that's coming. It's very hard right now. We can't see the future.

### So what can people do to help?

We all have to get through this. We want visitors to come back to Yokohama's Chinatown to enjoy all that we have to offer. There's a key word right now: microtourism. We target local clients and appeal to them to enjoy our local food and other riches. They don't need to travel. People can stay close to home—the 20 to 30km range. We don't envision international clients. That's not the market we have to engage in. Locals are already here.

Thank you, Teddy, and good luck! (Good luck with the guitar, too)






# 三代目ハルク Sandaime Hulk

MAP  
6

中区宮川町2-56 | Naka-ku Miyagawa-cho 2-56  
Hours: 14:00~23:00 (LO: food 22:00, drinks 22:30) | 不定休 (お店にご確認下さい) | TEL: 045-315-3703 (Takeout available)

 No smoking inside

**飲**食店がひしめき合う野毛で存在感を示すのはなかなか難しい。しかし「三代目ハルク」は、ユニークかつおもてなし精神にあふれた雰囲気、そして地産産の材料を使った秀逸な料理で他とは一線を画している。昨年末、長年医院として営業していた古民家に移転した店の内部は広々としていて、さまざまな置物や陶器で飾られており、くつろげる空間が広がっている。

代表の黒田弘志に話を聞くと、一風変わった店名は、プロレスラーのハルク・ホーガンへのオマージュだという。茅ヶ崎在住の黒田は、メニューを通して神奈川県の良いところを前面に押し出している。茅ヶ崎産のパクチーを使った料理に1ページ割いているほどだ。パクチー好きならパクチーかき揚げ(ハーフ500円、レギュラー750円)は見逃せない。しかし当店の一押しは三浦半島からの海鮮料理だ。刺身盛り合わせ(一人前1200円から)はもちろんのこと、生牡蠣やウニ、カニなど旬のおすすめメニューをチェックしてみよう。

アルコール類は、川西屋酒造店の上質な日本酒(30種以上、90ミリリットル450円、180ミリリットル700円)がメインになっており、温度も雪冷えからど熱燗(5度から70度)までお好みで選べる。日本酒以外にもワイン(グラス550円~、ボトル2800円)、黄桜の瓶ビール(900円~)やキリンビール(380円~)、焼酎、ウイスキー、「パクチー酎ハイ(元祖)。(600円)などがある。

黒田は社会的で、フードのおすすめや日本酒についてもいろいろ教えてくれる。今回初めて訪れたが、まるで友人の家でご飯を食べているような気分になった。店内には座敷、テーブル席からカウンター席が揃っているので、一人客からグループ客まで幅広く楽しめる空間になっている。



It's difficult for an establishment in the lively Noge area to set itself apart, but Sandaime Hulk does so with a unique, engaging atmosphere and excellent cuisine made from locally procured ingredients. Previously a medical clinic, the residential-looking building was repurposed as an upscale izakaya near the beginning of 2020. The spacious interior is decorated with a seemingly endless variety of figurines, ceramics, and other ornaments providing a homey feel.

Owner Hiroshi Kuroda chose the interesting name due to an admiration for the wrestler Hulk Hogan. A Chigasaki resident, Kuroda likes to showcase local pride as evidenced by a menu loaded with Kanagawa products. One page is even dedicated to Chigasaki-grown *pakuchi* (cilantro) cuisine. Fans of the herb will enjoy the tempura-style Pakuchi no Kakiage (½ ¥500 / regular ¥750). But the main highlight is fresh seafood from Miura's port. Go with the Sashimi Moriawase (starting at ¥1200 for one) for a selection of raw seafood. Be sure to peruse the seasonal menu for delicacies like raw oysters, uni, crab and more.

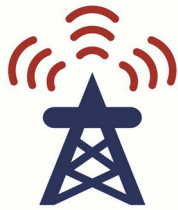
For alcohol, there is a major focus on premium Kanagawa sake from Kawanishiya Brewery (30+ varieties, 90ml ¥450~ / 180ml ¥700~). Have it served at the temperature of your liking (5~70°C). Beyond sake, there is much more on the beverage menu ranging from wine by the glass/bottle (¥550~ / ¥2800), beer from Kizakura (bottle ¥900) and Kirin (¥380~), shochu/whiskey, and cocktails, including a house pakuchi chu-hi (¥600).

Kuroda is sociable and happy to provide food recommendations or guidance choosing sake. It was our first visit but we soon felt like we were dining at a friend's place. The seating is varied between Japanese-style tatami, standard tables, and chairs at the bar, easily accommodating both larger groups or single customers.









アメリカ直輸入ビール

Over 100 varieties of American craft beer in bottles and cans for drink-in or take-out

Home delivery available!

**Antenna America**

Nagano Trading's  
American Craft Beer Tasting Room

[www.antenna-america.com](http://www.antenna-america.com)

- 1 Dark Room International [D-2]
- 2 Antenna America [D-3]
- 3 The Warehouse By Tomei Wines [D-3]
- 4 Sagan [E-6]
- 5 Toraya [D-3]
- 6 Sandaime Hulk [E-2]
- 7 Nakamaru Dental Clinic [E-6]
- 8 Café Elliott Avenue [D-7]
- 9 Bashamichi Taproom [D-4]
- 10 Ishikawacho Green [E-6]
- 11 Bashamichi Green [C-3]
- 12 Bluff Clinic [E-8]
- 13 Yokohama Brewery [D-3]
- 14 Apollo [D-3]
- 15 Ariake Main Store [D-5]
- 16 Kinpira Kitchen [D-3]
- 17 YIEA & Shyo Shyo An [C-2]
- 18 045 Yokohama Canvas Bag [C-4]
- 19 Gymboree [C-4]
- 20 Sparta [D-3]

MAP 2





MOTOMACHI SAKE BAR

# SAGAN

日本酒サガン

For Information & Reservations Call  
**045-663-3070**

Hours  
17:00 to 23:30

Closed  
Mondays  
月曜日

MAP 4

横浜の歴史とともに60年・・・

## ありあけ横濱

ARIAKE HARBOUR

横浜の海に浮かぶ船をイメージした贅沢なマロンケーキ

Rich elegant marron cakes inspired by ships sailing the waters of Yokohama Harbour.



ARIAKE MAIN STORE

231-0021 Yokohama, Naka-ku Nihonodori 36  
Hours 10:00-20:00(L.O 19:00)  
TEL 0120-005-436  
[www.ariakeharbour.com](http://www.ariakeharbour.com)



MAP 15



## APOLLO company

craft beer, fine food & great people

1-9 Hanasaki-cho, Naka-ku 6pm~3am  
045-261-8308 Every-blessed-day

MAP 14

EAST & WEST FUSION CUISINE

## KINPIRA KITCHEN

045-231-6877

OPEN TUESDAY TO SUNDAY  
LUNCH | 2:00-15:00 (L.O 14:30)  
DINNER | 7:00-24:00 (L.O 23:00)

TRY OUR DELICIOUS FOOD!

ADDRESS  
NAKA-KU  
NOGUCHO  
2-77-1



MAP 16

## SAKE TODAY

THE WORLD'S FIRST ENGLISH-LANGUAGE SAKE MAGAZINE



[www.sake-today.com/orders](http://www.sake-today.com/orders)

Be Fresh 2018 **30**  
横浜国際教育学院は創立30周年



## YOKOHAMA INTERNATIONAL EDUCATION ACADEMY JAPANESE LANGUAGE INSTITUTE

Learn Japanese in Yokohama!



43 Miyazakicho, Nishiku, Yokohama 220-0031  
TEL 045-250-3656 FAX 045-250-3657  
EMAIL [admissions@yiea.com](mailto:admissions@yiea.com)

# www.yiea.com

MAP 17



# DARK ARTS COFFEE

Text by Staff, Photos by Jami Reynolds

葉山長柄29 | Hayama, Nagae 29  
Tues - Sun 10:00~18:00 | darkartscoffee.jp

 No smoking inside  Vegan options

との始まりはロンドンの東側、イーストロンドン。友人たちが集まって始まった「ダークアーツコーヒー」は、ユニークな雰囲気とコーヒーに対する愛を携えて、2年前葉山にオープンした。ややダークな雰囲気もある内装は無骨で居心地がいい。店内には、オカルトや魔術など、「ダークアート」とされるものをモチーフにしたTシャツやグッズを販売するコーナーが設けられている。

やる気を出すために軽くコーヒーが飲みたいときは、日替わりコーヒー(480円)かベトナム風アイスコーヒー(550円)を頼もう。ニカラグア、パプアニューギニア、エクアドルやケニアから特別に輸入されたコーヒー豆も購入することができる。それぞれ特徴を持った香りや味があり、価格は100グラム800円から。

メニューはランチ向けのアイテム中心で、人気のパニーランチセット(1,200円)はサーモン、ピーガン、ベーコンエッグから選べ、サラダと日替わりコーヒーがついてくる。ランチイングリッシュマフィン(1,300円)にはアボカド、チーズ、ベーコン、卵、ローストトマトと特製ゴマソースが入っていてボリュームたっぷりだ。スイーツが欲しいなら、ピーガンシナモンロール(400円)やアイスクリームと自家製のエスプレッソシロップがかかったワッフル(650円)がおすすめ。

それ以外にも、ダークアーツではピンテージものを販売するイベントやウイスキーナイト、そしてバイクをテーマにしたイベントなどおこなっている。今度葉山に来た折には、ダークアーツコーヒーでちょっとダークなエリクサー(万能薬)を飲むことを忘れずに。

Originally conceived by a group of friends in East London, Dark Arts Coffee in Hayama opened two years ago, bringing with it a unique attitude, and love for coffee. The interior presents comfortable, rustic decor with a pinch of dark/raw attitude. A section of the cafe is dedicated to their boldly designed T-shirts, which have an edgy flair celebrating the occult, magic, or anything else deemed a “dark art”.

If you're looking for just a little buzz to help energize you, go for either the coffee of the day (¥480) or Vietnamese-style iced coffee (¥550). You can even buy specially imported coffee beans from Nicaragua, Papua New Guinea, Ecuador, and Kenya. All have unique aroma and flavor, with prices starting at ¥800 for 100g.

The menu is centered around brunch items. Their popular Panini lunch set (¥1200) comes in salmon, vegan, or egg-and-bacon options. Each set comes with mixed salad as well as the coffee of the day. The Brunch English Muffin (¥1300) offers up a hearty serving of avocado, cheese, bacon, egg, roasted tomato, and special *goma* (sesame) sauce. If you have a hankering for sweets, try the vegan cinnamon rolls (¥400), or the waffle with ice cream and house-made espresso syrup (¥650).

Beyond the menu, Dark Arts also hosts a variety of events, ranging from vintage markets and whisky nights, to motorcycle centered events. Next time you're down in Hayama, be sure to grab some dark elixir at Dark Arts Coffee.





Photo by Miku Yamamoto

## それぞれのお盆

# Obon

Text by Hisao Saito

**御**盆休みといえば、どこの観光地も人が一杯で高速道路は渋滞というのが日本のお盆だった。しかし今年のお盆はコロナ感染症の影響でずいぶん様変わりをしている。

例年だとなかなか休暇を取れない時期なのだが今年は3日間の休暇を取ることができた。そこでうちのカメラマンに、休暇中の写真を一枚提出するようにと課題を出した。それぞれの個性が出ていて面白い。

自粛期間という、ある意味特殊な時間が自分を見つめ直す期間となったのだろう。彼らの写真には「個性」という難しい表現がしっかり写し込まれていた。モノクロフィルムはネガだが、今をポジティブに写し込むことが俺たちの役割なんだろう。

**W**hen you mention the Obon holidays, one usually envisions crowded tourist destinations and traffic jams on the highways. However, this year's Obon has changed considerably due to COVID-19.

Here at DRI, we usually find it difficult to take vacation time off, but this year our photographers were able to take 3 days of vacation. So I asked each of them to submit one photo from their vacation. It's interesting how each of their personalities are conveyed in their photos.

This period of “social distancing” has afforded many, us included, time for introspection. These photos clearly reflect the usually difficult subject of conveying “individuality”. Even though monochromatic film is, to make a play on words, “negative”, it is our responsibility to try and portray things in a positive light in these trying times.





Photo by Hisao Saito



Photo by Kai Endo



Photo by Akihisa Fukahori



Photo by Moemi Abe



MAP  
1

# DARK ROOM INTERNATIONAL



中区花咲町1丁目42-1-2F  
Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1-2F  
Tel/Fax : 045-261-7654

[thedarkroom-int.com](http://thedarkroom-int.com)



**Tomei Wines**  
Importing California Wine Since 2003

California Wine Importer  
カリフォルニアワイン輸入販売

Corporate & Wholesale  
法人向け販売および卸売

Order Online Direct  
オンラインショップ

Wine Club Now Open  
トメイズワインクラブ



**The Warehouse**  
Quality California Wines by the Glass / by the Bottle  
厳選したカリフォルニアワインをグラスまたはボトルで販売しています

Live Music Saturday  
土曜日のミュージックライブ

Event Space Available  
イベントスペースあります

**Tomei Wines**  
&  
The Warehouse  
2F Arai Bid.  
3-14 Yoshidamachi,  
Naka-ku, Yokohama  
231-0041  
045-228-7939  
info@tomeis.co.jp




MAP 3

ギリシア料理 **SPARTA** 045-253-1645  
www.sparta.jp

Yokohama's oldest  
**GREEK RESTAURANT**

**スタッフ募集**

LUNCH 11:30-14:30 (L.O.) 15:00 CLOSE  
DINNER 17:00-22:30 (L.O.) 23:00 CLOSE

YOSHIDAMACHI 3-7  
NAKA-KU YOKOHAMA



MAP 20

**横浜ビール**

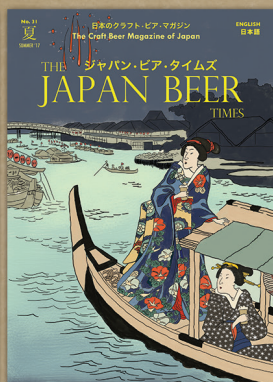
Yokohama's  
Original  
HOMETOWN  
BREWERY

YOKOHAMA  
BREWERY  
SINCE 1995

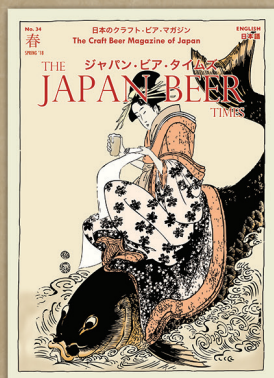
NAKA-KU, SUMIYOSHI-CHO 6-68-1  
Phone: 045-640-0271 Pub Hours:  
Weekdays: 6-11pm, Weekends, 1-11pm  
www.yokohamabeer.com



MAP 13



Back Issues & Subscriptions [japanbeertimes.com/magazines](http://japanbeertimes.com/magazines) バックナンバー







# Sweet Potato

## Hash browns with cheddar cheese

スイートポテトハッシュブラウンとチェダーチーズ

サツマイモ .....	500g
じゃが芋 .....	400g
玉葱 .....	1/4p
薄力粉 .....	10g
塩、胡椒 .....	適量
バター .....	50g
チェダーチーズ .....	100g
パセリ(微塵切り) .....	適量

sweet potatoes .....	500g
potatoes .....	400g
onion .....	1/4
wheat flour .....	10g
salt, pepper .....	to taste
butter .....	50g
cheddar cheese .....	100g
parsely (finely chopped) .....	to taste

- 1 じゃが芋、サツマイモ、玉葱の皮を剥いて、荒い目のチーズシュレッダーで擦り下ろす(なければ千切り)。塩胡椒、薄力粉、パセリを加えて全体を混ぜ合わせる(好みでスパイスやハーブを加えてもOK)
- 2 フライパンを温めバターを入れ1のじゃが芋を10cm位の平らな円形にして弱火で香ばしくカリッと焼く(7~8分位)。
- 3 片面が焼けたらひっくり返して逆面も焼く。焼き上がる少し前にチェダーチーズを乗せて蓋をする。チーズが溶けたら完成!

グレイビーソースをかけても美味しい!

- 1 Peel the sweet potatoes, potatoes, and onions and shred with a coarse-grained cheese shredder (or julienne with a knife). Add salt, pepper, flour, and parsley. Mix everything together (add spices or herbs as desired).
- 2 Heat a frying pan and add butter. Then make the potato mix into roughly 10cm flat pucks and cook at low heat until crunchy and golden brown (about 7 to 8 minutes).
- 3 Flip patty over and similarly cook the opposite side. Shortly before removing from heat, sprinkle cheddar cheese on top. Once the cheese melts, bon appetit!

Delicious covered with gravy as well!



Creative Food Menu • Craft Beer & Wine  
in a Friendly Atmosphere

charcoal grill & bar

# green

## 石川町

### ISHIKAWACHO

MAP  
10

NAKA-KU, ISHIKAWACHO 1-8

TEL 045-662-5993

Weekdays: 17:00-26:00

Weekends & Holidays: 16:00-26:00

## 馬車道

### BASH AMICHI

MAP  
11

NAKA-KU, BENTEN-DORI 6-79

TEL 045-263-8976

Lunch: 11:30-14:00

Sat, Sun, & Holidays  
11:30-15:00

Dinner: 17:00-24:00

# www.greenyokohama.com

