

¥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



Inside this Issue
| Revo Brewing

7artscafeの成り立ち
7artscafe background
and review

and
more!

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 5

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



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

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

広告掲載やその他のお問い合わせ
For advertisement and other inquiries email
info@yokohamaseasider.com

SEASIDER

SEPTEMBER 2021




Café Elliott Avenue
Specialty Espresso
From Seattle
YOKOHAMA

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

www.elliott.jp

MAP 8

横浜ビール



**Yokohama's
Original
HOMETOWN
BREWERY**

NAKA-KU, SUMIYOSHI-CHO 4-68-1
Phone: 045-640-0271 Pub Hours:
Weekdays: 6-11pm, Weekends: 1-11pm
www.yokohamabeer.com

MAP 13



Tomei Wines
ONLINE
セレクトショップ

Japan's California Wine Experience
日本にいながらカリフォルニアワインの世界を

The Warehouse
ザ・ウェアハウス

Quality Wines and Music, California Style
ライブハウス・ワインバー・ボトルショップ

Tomei Wine Club
Tomei's ワインクラブ

Wine Club Membership Available
会員様限定のワインクラブメンバーシップ





MAP 3

神奈川県に発令された緊急事態宣言を受けて、本誌8月号の発行を見合わせ、掲載予定だったコンテンツは9月号に掲載することにした。苦渋の決断ではあったが、誌面で紹介している店舗が休業や時短営業を余儀なくされることもあり、またスポンサーにとっても今月号の発行を見合わせるのが最善だと判断した。心配して問い合わせさせていただいた方々はこの場を借りて感謝をお伝えしたい。

このような時だからこそ、おいを支え合うことを意識しながら過ごそう。もし、長引くパンデミックで苦勞している知り合い、店や会社の力になれることがあれば、今こそ手を差し伸べよう。大丈夫、私たちは必ずこの困難を共に乗り越える事ができる。元気出して！こ、ヨコハマ！

Due to the state of emergency in Kanagawa we decided it best to not print our August issue and instead save the content until September. We felt that was best for both our sponsors and featured establishments, some of whom are closed or operating under restricted hours. We'd like to take a moment to thank those that contacted us in concern.

It's trying times like these in which we all must support one another. If you are at all able to help a business or an acquaintance struggling due to the pandemic, by all means do so. Rest assured we will all pull through this together. Keep the faith, Yokohama!

Visit us on the web at
www.yokohamaseasider.com

Follow us on Facebook, Twitter & Instagram

-  www.facebook.com/SeasiderMagazine
-  [@YokohamaSsdr](https://twitter.com/YokohamaSsdr)
-  [@yokohamaseasider](https://www.instagram.com/yokohamaseasider)

Publisher Bright Wave Media, Inc.	Design 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)
Cover A tasty beverage at Revo Brewing (photo: Shotai)	Editorial Ry Beville Misato Hanamoto Akiko Ishikawa Hisao Saito Brian Kowalczyk Yaichiro Shotai	Copyright 2021



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. YSM 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。



Revo Brewing

Text & photos by
Yaichiro Shotai

tel: 045-264-6280 web: revobrewing.com

REVO BREWINGの大きな窓から外を眺めると、すぐ目の前には港の景色が広がっている。みなとみらいの象徴的な建物を背景に、4月に運行を開始したYOKOHAMA AIR CABINが宙を行き交い、眼下ではStand Up Paddleboardが運河をゆっくりと進んでいく。夕暮れになると夜景が水面に微かな輝きを放ち始める。

ここはビール醸造所を併設したレストラン。醸造しているビールはヘイジーやサワービールなど幅広い。神奈川出身の水沼泰樹は、埼玉にあるコエドブルワリーで経験を積んだ後、彼の故郷に戻りREVO BREWINGのヘッドブリュワーに就任した。本場アメリカで幾つものブルワリーを巡り様々なインスピレーションを受けたという。それらがすべて形になり、タップのラインナップは常に変化し続けている。この日飲んだ中では特に「クリーム・ジュース (Hazy Double IPA) (250ml ¥880, 400ml ¥1320)」が最高だった。口に含んでまず感じるのはトロツとした舌触り。口いっぱい広がるトロピカルなフレーバーがアルコールの強

Peering out the large windows of Revo Brewing, the harbor scenery is laid out before you. The new Air Cabin gondola floats in front of the attractive Minatomirai skyline, while SUP riders pass by in the harbor below. The view at night shifts to a glimmering spectacle reflected off the water.

Revo is a brewpub that makes a wide range of styles from hazy IPAs to sours. Kanagawa native Yasuki Mizunuma gained experience at COEDO in Saitama, before returning to his roots to become Revo's Head Brewer. He says he takes inspiration from travels to a variety of US breweries, and this can be seen in the ever-changing tap lineup at the bar. When I visited, my favorite of the day by far was Cream Juice Hazy Double IPA (250ml ¥880, 400ml ¥1320). This beer has a silky mouthfeel and is packed with tropical flavors that disguise the higher alcohol content (8.5%).



Address 中区海岸通5-25-3
アパホテル&リゾート 横浜ベイタワー1F
Naka-ku Kaigandori 5-25-3
APA Hotel and Resort Yokohama Bay Tower 1F

MAP
16

Hours Mon ~ Sat: 11:30 ~ 23:00
Sun: 11:30 ~ 22:00
Check website for serving times for meals.
(hours may vary due to state of emergency restrictions)

※コロナ禍の期間は国や県の要請に応じて変更あり

さを和らげ飲みやすさを演出してくれる。

ビールに合う料理にとシェフソムリエの及川昌彦から奨められたのが、アンガス牛サーロインステーキサンドイッチ (¥2200) と自家製ソーセージ (¥1300)。アンガス牛は肉厚で身がとても柔らかく、サクサクしたパンとの相性がとても良い。自家製ソーセージ2種は、辛みの効いたエキゾチックなメルゲーズと、ハーブの香りが利いたサルシッチャ。メルゲーズは特に印象的で、羊肉と香辛料のオリエンタルな風味がジューッと口の中に広がり、ホッピーでジューシーなビールとの組合せは誰もが満足するだろう。

広々とした店内は200席以上あり、職場や家族、友人同士など各種イベントにも対応可能。暑い夏が終わりに近づき秋の夜長に代わるころ、港近くのブリューパブはお気に入りのスポットになること間違いない。

It went down surprisingly easily.

To go with a variety of brews, Chef/Sommelier Masahiko Oikawa recommends the Prime Black Angus Steak Sirloin Sandwich (¥2200) or Homemade Sausage (¥1300). Thick cuts of tender Angus Beef are sandwiched between slices of crispy, grilled bread. The sausage that day came in two varieties, a spicy Merguez and an herbally aromatic Italian Salsiccia. The piquant Merguez, made with lamb meat, was a perfect match for my hoppy, juicy beer.

The spacious brewpub seats 200+, so it's suitable for groups of any size from coworkers to families to romantic evening dates. From hot, humid days in the waning days of summer to cool autumn nights, this harborside brewpub sure hits the spot.

7artscafe Yokohama's New University

前号で我々はジョセフ・アマト氏を紹介した。今回は彼の新規事業 7artscafeを具体的に紹介しよう。カフェの詳細は別ページで紹介することにして、ここでは7artscafe起業のコンセプト、そして最終的に目指している姿を紹介したい。そして、その目指している場所は、カフェという枠組みを超えた、横浜の様々な芸術文化の楽しみ方を革新させる、そんなコミュニティスペースだ。

アマトのアイデアは、1950年代にニューヨーク在住の詩人やアーティスト(その多くがサンフランシスコへ移住する前)が興した社交の伝統、ビートジェネレーションからインスピレーションを得たという。実際に、ニューヨーク大学のあるソーホー地区に、彼らの活動の拠点でもあった7 Arts Coffee Galleryは実在していた。「その場所は私がNYUの学生だった当時、まだそこにありました」。アマトは続けて「そして私は舞台芸術、音楽、ダンス、詩など人々が感性を共有できる場所を作りたい、そういうヒントを得たのです」とアマト。

もちろん横浜全体でみると多目的スペースなるものはいたる所にある。しかしアマトが目指すのは、さらにダイナミックで新しい企画を着実に、もっと身近で没頭できる場所を指している。前回記載したように彼は芸術文化の為にNPO法人、日本文化振興マネジメント(英: Japanese Culture Promotion and Management、略称JCPM)を設立した。「それは建物の無い大学のようなものです」。アマトは続けて「今までは」と笑み

We introduced Joseph Amato in the previous issue and focus here on his new endeavor, 7artscafe. While we review the cafe itself (page 10), we want to talk more about its conception and ultimate aim. It's more than a cafe, after all; it's a community space that could change the way we appreciate the cultural arts in Yokohama.

Amato notes that inspiration for the space harks back to the Beat Generation of the 1950s, when this loose group of poets and artists lived in New York (before many shifted to San Francisco). There was a 7 Arts Coffee Gallery in Soho, near New York University, which was a site of their activity. "The place was still there when I was a student," says Amato. "I borrowed from that same idea, which was to celebrate the visual and performing arts, music, dance, poetry, and more."

There are of course multi-use spaces all over Yokohama, but Amato intends to bring dynamic, new programming and more robust engagement. As previously mentioned, he launched an NPO for the arts called Japanese Culture Promotion and Management (JCPM). "It was like a university without buildings," Amato smiles, "until now."

Already, Amato is working with Yokohama-based NPO Dance



を浮かべる。

すでにアマトは、横浜を拠点としているNPO法人ダンスアーカイブ構想(英: Dance Archive Network略称DAN)と活動している。それは国際的にも有名な芸術作品を残し、海外でも舞踏(Butoh)という新たな舞踊スタイルを確立させた芸術家、大野一雄が開設した大野一雄舞踏研究所が母体となっている。近い将来、我々はDANのパフォーマンスやワークショップをより身近で体験できる日が来るだろう。アマトはまた新たな試みとして、金曜の夜に独立系の実験映画を放映する企画をしている事を明らかにした。彼はこう付け加える。「携帯から離れて、映画の話に耳を傾ける、そしてそこから刺激を受ける、そういう場を作りたいのです」

この4年間、アマトはワークショップや講演会、シンポジウム、世界中の教育プログラムの主催者としての活動も続けている。それらの講演者もいずれ7artscafeでお目見えするだろう。「ここ半年間で、7artscafeの話題を通して出会った人々と交わした名刺が、膨大な数になっています」と彼は笑う。これからも彼の能力はいかなく発揮されるはずだ。

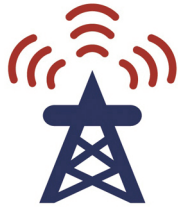
それらは、日本に実在しているアートスクールに匹敵するような“大学”とも言えるだろう。でもそれも悪くない。横浜はこれまでも芸術と文化が交わる交差点であり続けてきた。しかし、今やそれらを超越した空間を実現しようとしているのだ。

Archive Network (DAN), which is internationally famous in part for showcasing the artistic work and teachings of Butoh dancers Kazuo and Yoshito Ohno. We can almost certainly look forward to performances and workshops from DAN. Amato also reveals that he is planning a Friday-night film series to celebrate independent and experimental cinema. He adds, “I want to encourage people to put away their phones, listen to talks about film, and be inspired.”

For the last four years, Amato has been an organizer of workshops, lectures, symposiums, and educational programs around the world. No doubt, some of these same presenters will be featured at the space. “These last six months, meeting people to talk about 7artscafe, my business card collection has grown enormous,” Amato laughs. With success, we imagine that his resources will grow much larger.

That could mean a ‘university’ to rival even established art schools in Japan. But why shouldn’t it? Yokohama has always been a crossroads of art and culture. Now, however, they’ll intersect in a space like no other.





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

- 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 YIEA [C-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]
- 12 045 Yokohama Canvas Bag [C-4]
- 13 Yokohama Brewery [D-3]
- 14 Apollo [D-3]
- 15 7artscafe [E-3]
- 16 Revo Brewing [C-4]

MAP 2





www.7artscafe.co.jp

Address 中区末吉町1丁目3番地
小此木第2ビル1階
Naka-ku Sueyoshicho 1-3
Okonogi Bldg.2, 1F



Hours Mon ~ Thurs 7:00~19:00
Fri-Sat 7:00~23:00
Sun 7:00~21:00
※政府の方針に従い営業時間が異なる場合がございます。

7artscafeで過ごしていると、まるでニューヨークの街角にあるアートなカフェにいるような、そんな空気を感じる。店名の由来は7つの伝統的なアート、建築、舞踊、映画、文芸、音楽、絵画、彫刻を表しているという。決して堅苦しいギャラリーではなく、常にオープンマインドな明るい雰囲気なのは、オーナーのジョセフ・アマト氏の影響だろう。アーティストが集まり即興で何かが始まりだすような、そんなポジティブな雰囲気が漂っている。

特製ドリンクと健康的な食事提供へもこだわっており、フルーツと野菜のスムージーに、プロテインやコラーゲン、ナッツがブレンドされていたり、とにかく種類が豊富だ。もちろんベジタリアン対応可。我々はドリンクに、スイカジンジャークーラー(¥770)とロンネフェルト・アイリッシュウィスキークリームクーラー(¥990)をオーダーした。スイカジンジャーは、その名の通りスイカ、生姜、レモン、蜂蜜がブレンドされた贅沢なスムージーで、身体をクールダウンさせる作用もあり、この暑い夏にピッタリだ。もう一品のドリンクも、ノンアルコールとは思えない深い味わいと香り豊かなアイスティーだった。

一緒にオーダーしたハワイアンスタイルチキンパニーニ(¥860)と、チキンサラダピタブレッド(¥860)も、様々な食材が使われておりホットサンドと特製ドリンクの相性は抜群だ。

大通りから少し入った場所にあるため、落ち着いたギャラリーの側面もあり、アートとカフェを同時に楽しめる空間。今後、型にはまらずどんな表現形態にも変容し続けていこう。

Spending time at 7artscafe gives the feel of sitting in a cafe on a New York City street corner. According to their website, “the name refers to the seven traditional arts: architecture, dance, film, literature, music, painting and sculpture.” As opposed to overly formal art galleries, the atmosphere at 7artscafe is bright and open-minded. This is a direct reflection of owner Joseph Amato’s character. Artists can gather in this positive space and allow the mood to get their creative juices flowing.

Healthy cuisine and unique drinks are the focus of the menu here. You’ll find a wide variety of smoothies infused with fresh fruit and vegetables blended with things like protein, collagen and nuts. As you might expect, vegetarian fare is available, too. For drinks, we tried a Watermelon Ginger Cooler (¥770) and an Irish Whiskey Cream Cooler (¥990). The former was a luxurious smoothie blended with lemon and honey in addition to the two ingredients in its name—perfect for cooling the body on a hot summer day. The latter, a flavorful iced tea, had the aroma of whiskey, but was surprisingly non-alcoholic. For our lunch we chose a Hawaiian-style Chicken Panini (¥860) and a Chicken Salad Pita (¥860). The hot sandwiches were a perfect match for our coolers.

The cafe is located a short distance off the main road, making it easily accessible, but out of the nearby bustle. Relax with your food and drink and take in the attractive artwork on display. We look forward to seeing how it continues to transform its appearance in the future.





「公珠」の餃子 **KOUJU GYOZA**

Text & photos by Hisao Saito

初めてそこを訪れたのは今からおよそ1年前、友人に連れられてのことだった。

「餃子の美味しい店があるから行きましょう」と誘われ、正直あまり期待せずに付いて行った。何故期待しないのかって、「餃子の美味しい店」って言われても大抵は、どこも似たり寄ったりだからだ。せっかく連れてきてもらったから「うまい」とか「美味しいですね」とか、言っただけのもの2回目は行かないものだ。ところがこの「公珠」は違った。

俺のスタジオは中華街にあるのだが、その餃子を求めて月に数回、中華街から井土ヶ谷まで車を走らせている。それほど「うまい」ということだ。ちなみに俺は毎回最低でも、餃子3皿は食べてしまう。

It's been about a year since a friend took me to Kouju for the first time.

"This place has mouth-watering gyoza, so we should go," he convincingly asserted. I obliged, honestly not really expecting much. It wasn't so much that I doubted him, it was just that so many places said to have great gyoza all seem to be very similar. I've been dragged somewhat reluctantly to places saying, "Oh, it's delicious," to satisfy my host and then rarely return a second time. But Kouju was a completely different animal!

I have a studio in Chinatown, where gyoza is in abundance, but a few times a month I hop in the car and drive to Idogaya to get my fix at Kouju. Everytime, I polish off three plates minimum of the luscious dumplings. That's how absolutely delicious it is.

「公珠」Kouju

南区井土ヶ谷下町37-6-1F

Minami-ku Idogaya Shimomachi 37-6-1F

Tel:045-298-9091

web: kouju-gyouza-wantan.com



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

www.thedarkroom-int.com

MAP
1

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

www.yiea.com

MAP 6



For Information & Reservations Call
045-663-3070

Hours
 17:00 ~ 23:30
 Closed
 Mondays
 月曜日




MAP 4



CRAFT SAKE SHOTEN
 GREAT SAKE + GOOD PEOPLE

every glass ¥400-500
CraftSakeShoten.com
 Friendly local bar with
 rotating seasonal selections




APOLLO
 company



craft beer, fine food & great people
 1-9 Hanasaki-cho, Naka-ku 6pm~3am
 045-261-8308 Every-blessed-day

MAP 14

THE JAPAN BEER TIMES

Clothing & goods at
 japanbeertimes.com

Get Some!



美味しくないビールは世の中の敵です。



SAKE TODAY
 THE WORLD'S FIRST
 ENGLISH-LANGUAGE SAKE MAGAZINE





www.sake-today.com/orders



Four-cheese Jalapeño Poppers

4種チーズのハラペーニョポッパー

ハラペーニョ.....	10個 (半割りにして種を取る)
パン粉 (ミキサーで細かくしたもの)	100g
コーングリッツ	100g
薄力粉	適量
卵	1個

スタッフィング

クリームチーズ.....	150g
チェダーチーズシュレッド	150g
ピザチーズシュレッド.....	150g
ブルーチーズ.....	150g
チリパウダー	20g
オニオンパウダー	15g
オレガノ.....	適量

ソース

メープルシロップ	100ml
ブラックペッパー	(砕いたもの)

- 1 クリームチーズを常温に戻してスタッフィングの材料と混ぜる。
- 2 ハラペーニョにスタッフィングを詰める。
- 3 パン粉とコーングリッツを混ぜ合わせる。ハラペーニョに薄力粉
→卵→パン粉ミックスの順番で衣をつける。
- 4 180°Cの油で揚げる。破裂しやすいので気をつける。
- 5 ソースの材料を混ぜ合わせ、皿に盛って完成!!

jalapeños	10 (halved with seeds removed)
bread crumbs (finely crushed).....	100g
corn grits.....	100g
pastry flour	to taste
egg.....	1

Stuffing

cream cheese.....	150g
cheddar cheese, shredded	150g
pizza cheese, shredded.....	150g
blue cheese.....	150g
chili powder.....	20g
onion powder	15g
oregano.....	to taste

Sauce

maple syrup.....	100ml
black pepper, ground.....	to taste

- 1 Allow the cream cheese to warm to room temperature. Mix with other stuffing ingredients.
- 2 Fill the jalapeños with the stuffing mixture.
- 3 Mix the bread crumbs and corn grits. Batter the jalapeños in flour first, then egg, then bread crumb/corn grits mixture.
- 4 Deep fry in oil heated to 180°C. They burst easily, so handle gently.
- 5 Mix the sauce ingredients and top jalapeños with it. Enjoy!

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

