

NPO  
YOKOHAMA  
SEASIDER

FREE • 無料

横浜シーサイダー

 バイリンガル • BILINGUAL



特集記事

Inside this issue

Petero  
Yokoyama

Book Cafe  
élever

&Grill

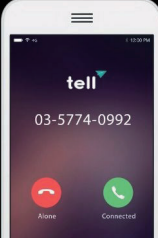
and more...

ISSUE 181

11/12月

November • December 2024





**tell LIFELINE**  
**EVERY DAY FOR 50 YEARS**  
*We are here to listen*

Reach out to us. You are never alone.  
 Phone: 03-5774-0992 Chat: www.telljp.com  
 Please check our daily phone or chat support hours on our website

横浜の不動産は  
 おまかせください。



**YAMADA**  
 REAL ESTATE SERVICE  
 YESC.CO.JP

有限会社 **ITSU**  
 YAMADA REAL ESTATE SERVICE  
 代表取締役 山田智也  
**Tomoya Yamada**  
 English Speaking Realtor  
 1-4-5 OKANO  
 NISHI-KU, YOKOHAMA  
 TEL: 045-313-1011

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

**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

[www.045usmc.com/](http://www.045usmc.com/)



**045**  
 Yokohama Canvas Bag



**横濱帆布鞆**

Produced by  
**U. S. M. Corporation**  
 Eiichibangai, Silk Center 1 Yamashitacho  
 Naka-ku YOKOHAMA 231-0023

**Made in Nippon**

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**

100+ Kinds of American Craft Beer • Cider • Southern Food

**Southbound**  
 TAPROOM & BOTTLE SHOP

@southboundjp 045-341-0325  
 contact@southbound.jp southbound.jp  
 1 min. from Hinodecho Sta. 京急日ノ出町駅から徒歩1分



Eat the old school way

**TORAYA**  
**登良屋**

Delicious Sashimi and Tempura

FAMILY OWNED

Naka-Ku, Yoshida-machi 2-3  
 045-251-2271  
 Tues - Sat 11:00 - 20:00  
 (Food L.O. 19:00 / Drinks L.O. 19:30)





# 横浜ビール



Yokohama's  
Original  
HOMETOWN  
BREWERY

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

map  
2



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



## MUSIC BAR 45

横浜駅西口徒歩5分

ハイエンドオーディオサウンド  
を体感出来る  
「ミュージックバー」

【スピーカー TANNØY Turnberry/GR】  
【アンプ McIntosh MA252】

instagram

Google



## MUSIC BAR 45

5-minute walk from  
Yokohama Station

For a high-end audio  
experience,  
"Music Bar 45"



ISSUE 181

YOKOHAMA

# SEASIDER

特定非営利活動法人 Yokohama Seaside Magazine

ご挨拶  
GREETINGS

横浜は常に変化している。それはどの都市にも言えることだが、特にこの10年で横浜の中心部の変化は急速に進んだ。シーサイダーの共同設立者の一人で、創刊当初にデザインも担当していたマイ・フインが、先日数年ぶりに横浜に戻ってきた際、このことに言及した。桜木町の様子が変わり果てており、ほとんどわからなかったという(多くの人からこのような声を聞く)。しかし、変わらないものもあったという。それは、人々の親しみやすさと、ゆったりとした雰囲気だ。横浜よ、たとえどれだけ変わったとしても、その穏やかな人々の魂はいつまでも失わなくてほしい!

Yokohama is ever-changing. So it is with all cities. But the transformation of central Yokohama has been fast over the past decade. One of the Seaside's co-founders, My Huynh (our original designer), remarked on this when she recently returned for the first time in many years. She could hardly recognize Sakuragicho (we hear this from many). One thing, she said, hadn't changed: people were friendly and attitudes, laid-back. Yokohama, however much you change, may your soul stay mellow!

Follow us on Social Media



### FOUNDER

Ry Beville  
Founded in 2009  
NPO established in 2023

### SUPPORT US

If you are an individual,  
we welcome small donations via our website:  
[www.yokohamaseasider.com/supportus](http://www.yokohamaseasider.com/supportus)  
Thank you again!



### CONTRIBUTING EDITORS AND WRITERS

Ry Beville  
Akiko Ishikawa  
Mayura Sugawara  
Shinsuke Miyamoto

### DESIGN

Matthew Gammon

### COVER

Friendly staff at  
the Piano Clinic Yokoyama  
(photo by Akiko Ishikawa)

### OFFICE

231-0063 Yokohama, Naka-ku  
Hanasaki-cho 1-42-1  
Noge Hana Hana 2F  
045-341-4122

### MANAGING EDITOR

Ry Beville

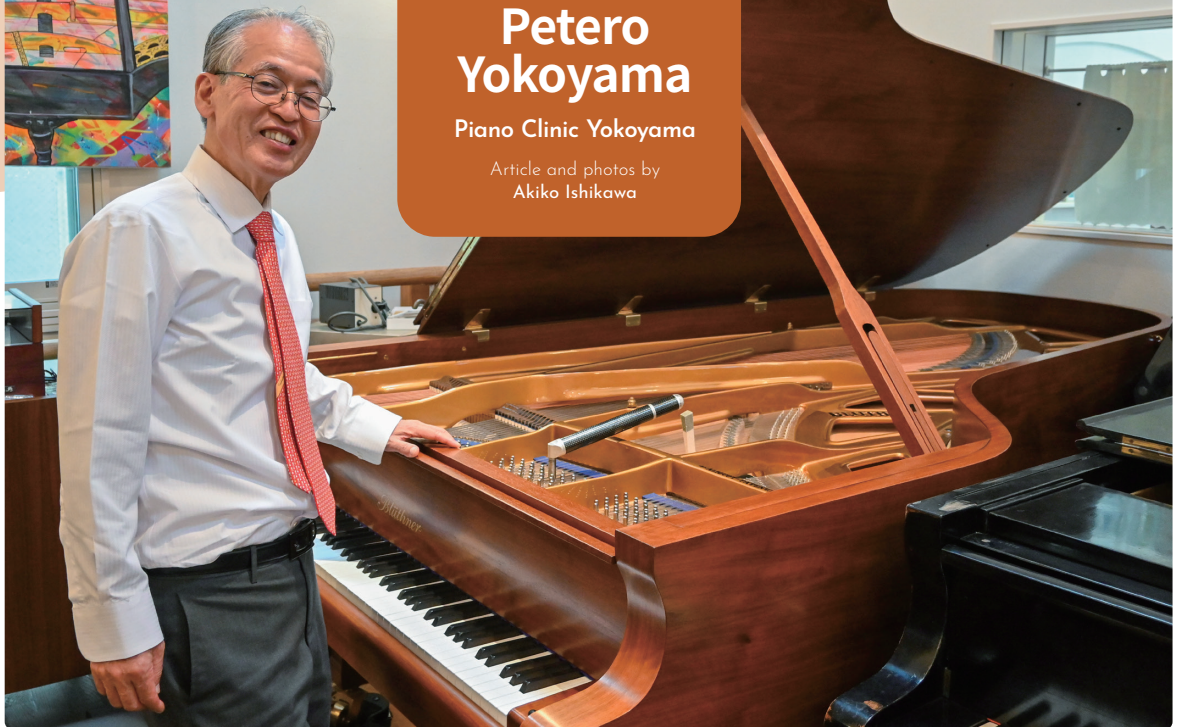
### ADVERTISING

[info@yokohamaseasider.com](mailto:info@yokohamaseasider.com)

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 this organization. We are not responsible for the quality or claims of advertisers. YSM is available at roughly 600 locations throughout Kanagawa prefecture. Except for ads, and unless noted, none of the content in the Yokohama Seaside Magazine is paid publicity.







## 横山ペテロ Petero Yokoyama

Piano Clinic Yokoyama

Article and photos by  
Akiko Ishikawa

「ピアノクリニックヨコヤマ」の代表を務めるピアノの調律師、横山ペテロ。ヨーロッパの巨匠演奏家から魔法のようだと言われる横山の調律は、各メーカーの特徴を生かし、ピアノの声の成分を聴いて、ピアノ本来が持つ歌声を最大限に引き出す、西洋伝統のスタイルだ。鍵盤を弾いた時、響きがまるでハーモニーのように持続し、タッチによる音色の変化を豊かに表現できる。石造りの響きの教会の中で生まれた西洋音楽、西洋楽器の歴史をたどると、そこには必ず歌（聖歌）がある。言い換えれば人の声こそ西洋楽器の真髄と言えるだろう。

横山は27歳で独立した後も、日本各地のピアノの技術者を訪ねながら技術を学び続けた。1999年、横山にとって運命的な出会いが訪れる。世界の巨匠ピアニスト、故イェルク・デムス氏との出会いだ。横山の調律を気に入ったデムス氏は、その後20年間にわたり、ウィーンの邸宅と、ザルツブルグとフランスにある別荘のピアノの調律を依頼してきた。ピアノコレクターの異名を持つデムス氏のお屋敷には、当時80台のピアノがあったという。年に2回、それぞれ1か月半ほど滞在するが、その間に4台しか調律できないこともある極めて慎重な作業だ。デムス氏は横山に古楽器を扱う工房を紹介し、古いピアノの修理を学ぶ機会も与えてくれた。そして最終的には、デムス氏が所有する貴重な古楽器の修理まで任せられるようになったという。さらなる高みを目指して、ベルリンやパリ、プラハ、ブリュッセル、そしてニューヨークなど、世界各地のピアノの技術者を訪ね、コンサート調律や修理の現場を見せてもらいながら、昼夜を問わずがむしゃらに学んだ。「現在店内には、デムス先生が気に入って愛用されていたピアノも置いてあります。販売店ですが博物館に置いてあるような、非売品のピアノもあるのでですよ」と、おだやかに目を細める。

熊本で生まれた横山は、写真家の父のもとで育った。夜が明ける前に

Petero Yokoyama, a piano tuner and the representative of Piano Clinic Yokoyama, has been praised by European master performers for his almost magical tuning ability. His approach considers the unique characteristics of each manufacturer; he listens to the components of the piano's voice and maximizes its inherent singing quality in the traditional Western style. When playing the keys, the sound resonates like harmony, allowing for rich expression of tonal variation through touch. Tracing the history of Western music and instruments born in stone churches, one inevitably comes to song (chant). In other words, we might say the human voice is at the heart of Western instruments.

After going independent at 27, Yokoyama continued to learn from piano technicians across Japan. In 1999, he had a fateful encounter with a world-renowned pianist, the late Jörg Demus. Impressed by Yokoyama's tuning, Demus entrusted him with tuning the pianos in his Vienna residence and his villas in Salzburg and France for the next 20 years. Demus, known as a piano collector, reportedly had 80 pianos in his estate at that time. Twice a year, Yokoyama would stay for about a month and a half. He was meticulous in his work, sometimes tuning only four pianos during that period. Demus introduced Yokoyama to a workshop that dealt with early instruments, providing him the opportunity to learn about repairing old pianos. Eventually, Yokoyama was entrusted with the repair of Demus' valuable early instruments. To push his knowledge further, he visited piano technicians in cities like



父は幼い息子を阿蘇山へ連れて行き、おさりのカメラを持たせて一緒に写真を撮らせることもあったという。大自然に魂を揺さぶられ、ポロポロ涙を流しながら夢中でシャッターを切る父の姿は、今でも一枚の写真のように心に残っている。豊かな感性は「音楽」で受け継がれた。中学1年生のとき、当時の音楽教諭、清田公介先生が連れて行ってくれた演奏会で、生まれて初めてオーケストラの生演奏を聞いた。それは、チェコ・フィルハーモニー管弦楽団だった。舞台上で何か不思議なことが起きているような、13歳の自分には抱えきれないほど、衝撃的な感動が全身を貫いたという。溢れる涙をぬぐうことも忘れて目の前の音楽に浸った。

「子どもたちに良い音楽を聴いてほしい」その思いは自身の体験からくるものだ。近隣の方に気軽に音楽を楽しんでもらえるように、店で演奏会も開催している。また、「生涯音楽を愛して豊かな人生を生きる事」を目的とした音楽教室、リシュモア音楽院も運営しており全国から生徒が集まる。良い音をひたすら求め続けた横山の情熱は、世界中のピアノの技術者や音楽家との出会いを果たしてきた。かつて、デームス先生と時間が経つのを忘れて深夜までピアノについて語り合った日々。宝物のような思い出は、先生から譲り受けた大切なピアノにいつまでも刻まれている。



Berlin, Paris, Prague, Brussels, and New York, tirelessly learning by observing concert tuning and repair work day and night. "Currently, we have a piano here that Demus cherished and frequently used. Although we are a retail store, we also have non-sale items that feel like they belong in a museum," he says with a gentle smile.

Born in Kumamoto, Yokoyama was raised by a photographer father. Before dawn, his father would take him to Mount Aso, giving him a hand-me-down camera for taking pictures together. The image of his father, deeply moved by nature and shedding tears as he passionately clicked the shutter, remains etched in Yokoyama's heart like a single photograph. He inherited this rich sensitivity but through music. In the first year of middle school, he attended a concert with his music teacher, Kōsuke Kiyota, where he heard a live orchestra for the first time—the Czech Philharmonic Orchestra. While only 13, he felt an overwhelming emotional impact, as if something extraordinary were happening on stage—a sensation too intense for him to fully comprehend. He says he forgot to wipe away his tears as he became immersed in the music before him.

"I want children to listen to good music," he says, based on his own experiences. To allow local residents to enjoy music casually, he hosts concerts at his store. He also runs a music school, the Rishumoa Music Institute, whose aim is to allow people to "live a rich life with a lifelong love of music." It attracts students from all over the country. Yokoyama's undying passion for seeking out good sound has led to encounters with piano technicians and musicians worldwide. He fondly remembers days spent with Demus, forgetting the passage of time as they discussed pianos late into the night. Those treasured memories now imbue the piano he inherited from Demus—come have a listen!

### Piano Clinic Yokohama

X (twitter) @PianoClinic  
website piano-clinic.jp





# &GRILL

Text by  
Akiko Ishikawa

**Address** 横浜市中区桜木町3丁目13-3 KGR×BLD1F  
Yokohama, Naka-ku, Sakuragicho 3-13-3 KGR×BLD1F

**Hours** Tues-Fri: 17:00~22:30 (Closed Mondays)

Sat-Sun: 12:00-15:00, 17:00-22:30

**Instagram** @and\_grill2024



map  
16



&GRILL head chef Masayuki Watanabe (photo: Mayura Sugawara)

神奈川の文化施設、県立音楽堂や県立図書館、能楽堂などがあつまるエリアと、桜木町の中心部をつなぐ紅葉坂のふもとに、この秋オープンした炭火焼のイタリア料理店「&GRILL」。シェフの渡辺正幸は都内で経験を積んだ後、食の激戦区でもある石川町のチャコールグリルグリーンで15年間料理の腕を振るってきた。今回満を持して、ソムリエ資格を持つ妻の渡辺友絵と二人で、グリーンとは趣向を変えてイタリア料理の店をオープンし、再スタートしたのがこの店だ。

Earlier this autumn, the Italian charcoal-grill restaurant &GRILL opened in the heart of Sakuragicho at the foot of Momijizaka, a crossroads of cultural facilities in Kanagawa, including the Kanagawa Prefectural Music Hall, the Prefectural Library, and the Noh Theater. Chef Masayuki Watanabe honed his skills in Tokyo before spending 15 years at Charcoal Grill Green in Ishikawacho, a competitive dining district. Now, together with



The counter and kitchen at &GRILL (photo: Sugawara)



店の扉を開くと、隠れ家のようなこぢんまりとした空間の中に、カウンター5席とテーブル6席が用意されている。コンクリート打ちっぴなしの壁面と、部分的に使われているアイアン素材がインダストリアルなインテリアを印象付け、そこに木目の調和が温かみのある雰囲気を加えている。入ってすぐの壁面を覆う大きなワインセラーには、主にイタリアワインが多く取り揃えてあり、食欲を誘う炭火で焼いたお肉の香りが迎えてくれる。

取材時には、ルッコラやレッドオニオン、トマトビネガーがベースのソースがかけられた、炭火焼の和牛ステーキと、ローマの特色あるパスタ、トンナレリを使ったからすみのパスタを試食した。牛肉の下には、2年間低温熟成したというメークインが添えられている。メークインを凍らない程度に低温で長期間熟成することによって、メークイン自体が糖度を上げていき、味わいが甘くなるという。まるでさつまいものような味わいで、単なる付け合わせの域を完全に超えている。トンナレリを使ったパスタは、コシのあるパスタの食感がからすみにピッタリで、本場イタリアの贅沢な味わいに仕上がっている。提供される料理は、これまでの渡辺の経験を生かし、古典的なイタリアンからジャンルを超えた新しいスタイルまで積極的に取り入れていく予定。メニューはあまり固定せずに、その季節の旬の食材を活かして、その時々で考えながら作っていきたいと今後の意気込みを語ってくれた。

「小さいお店なので、肩肘張らずにみんなでワイワイと、ガツガツ食べて、ガンガン飲んで、そんなお店にしていきたいです!」そのように語る、シェフ渡辺のメインステージは、今まさに始まったばかりだ。

his wife Tomoe, a certified sommelier, they have shifted course from their days at Green and are charting a new path with this creative take on Italian cuisine.

On opening the door, you discover an intimate space featuring five counter seats and a few tables. The unfinished concrete walls and partial iron accents exuding an industrial feel are complemented by warm wood tones. A large wine cellar, covering the wall just inside the entrance, primarily showcases Italian wines. Meanwhile, the enticing aroma of charcoal-grilled meat fills the air.

During our visit, we tried the charcoal-grilled wagyu steak topped with arugula, red onion, and tomato vinegar, as well as tonnarelli pasta with bottarga, a specialty from Rome. The steak was served with May Queen potatoes, which had been aged at a low temperature for two years. This aging process increases the sugar content; the flavor is reminiscent of sweet potatoes, elevating it beyond a mere side dish. The tonnarelli pasta with its firm texture pairs perfectly with the bottarga, creating an indulgent flavor like authentic Italian cuisine. Watanabe plans to leverage his extensive cooking repertoire for the dishes, blending Italian classics with a new, genreless style. He notes he'll keep the menu flexible, focusing on seasonal ingredients and crafting dishes that reflect the best of each moment.

“Since we're small, I want this to be a place free of pretension where everyone can enjoy good food and drink to their heart's content,” says Chef Watanabe. The main act is just beginning, folks!



Some selections from the &GRILL menu (photos: Watanabe)





# The Sun's Getting Low:

## Vitamin D and Health

THE DAYS ARE GETTING SHORTER. SOON, YOU'LL WAKE UP IN THE DARK (SIGH), SPEND most of your day inside an office devoid of natural light (sigh), and then go home when it's dark again (big sigh). This will last for 4 months, leaving precious little chance for your body to make Vitamin D. Unless you live near the equator, your Vitamin D synthesis, which needs the stimulating effects of ultraviolet light, will drop, as it does for the majority of the world's population that experience winter. Older individuals and those with darker skin tones may experience deeper drops due to the UV-blocking effects of melanin.

Vitamin D, a fat-soluble hormone, has multiple effects on the body, most important of which is promoting the efficient absorption of dietary calcium, as well as helping to regulate the synthesis of healthy bone. Vitamin D (Hormone D!) is also important in bolstering immune function, maintaining cardiovascular health, and has even been implicated in enhancing mood. Makes you wonder if those winter doldrums are the weather, or whether it might be your Hormone D levels falling!

As most Hormone D is synthesized in the skin, protective winter clothing, as well as the UV-blocking window glass used in virtually all modern buildings, can reduce blood levels in the winter months. Despite regulation through other mechanisms, this seasonal trend highlights the importance of getting at least 15 minutes of healthy sunshine-on-skin while the weather is still nice (as it is in the gorgeous fall). In those with low levels, Vitamin D can be increased with over-the-counter supplements or dietary sources (Inuit peoples living in the Arctic traditionally got most of their Vitamin D through eating fatty fish and their predators). While recent evidence suggests that over-supplementation may be harmful, populations at risk from complications of low Hormone D (such as those with osteoporosis, previous fractures, and older patients) should have Vitamin D levels checked and follow supplementation guidance from their doctor.

*Dr. Deshpande is a US-board certified physician and a partner at the Tokyo Medical and Surgical Clinic.*







Human

Human Academy  
Japanese Language School

Your Japanese  
Language School  
in Yokohama

- ✓ General Japanese (Everyday Conversation)
- ✓ Business Japanese
- ✓ JLPT Preparation and more...



Scan the QR to book a FREE 1-on-1 lesson  
(or visit our website at [hajl.athuman.com/e](http://hajl.athuman.com/e))



QR code for  
FREE trial lesson

Human Academy  
Japanese Language School  
Yokohama Campus

Urban Center Yokohama West 1F,  
3-33-8 Tsuruyacho, Kanagawa-ku,  
Yokohama City, Kanagawa

\*Just a 7 minute walk from Yokohama station west exit

Tel: 03-5348-8951 Mail: [yjp@athuman.com](mailto:yjp@athuman.com)

@ Instagram: [hajl\\_yokohama\\_official](https://www.instagram.com/hajl_yokohama_official)

鍼灸美容サロン

# 馬車道HariA

みなとみらい線 馬車道駅より徒歩2分

特別な”脈診”を駆使した  
完全オーダーメイド鍼灸治療



@ Instagram  
[@bashamichi\\_haria](https://www.instagram.com/bashamichi_haria)

map  
10

# Your health means everything to you

健康に生きる事は人生の大きな目標



Close to Bashamichi Station! 馬車道駅に近い!

Yokohama-shi, Naka-ku, Motohama-cho 4-39, Mihashi Bldg. 4F  
横浜市中央区元浜町4-39 三橋ビル4F  
Tel. 045-323-9488

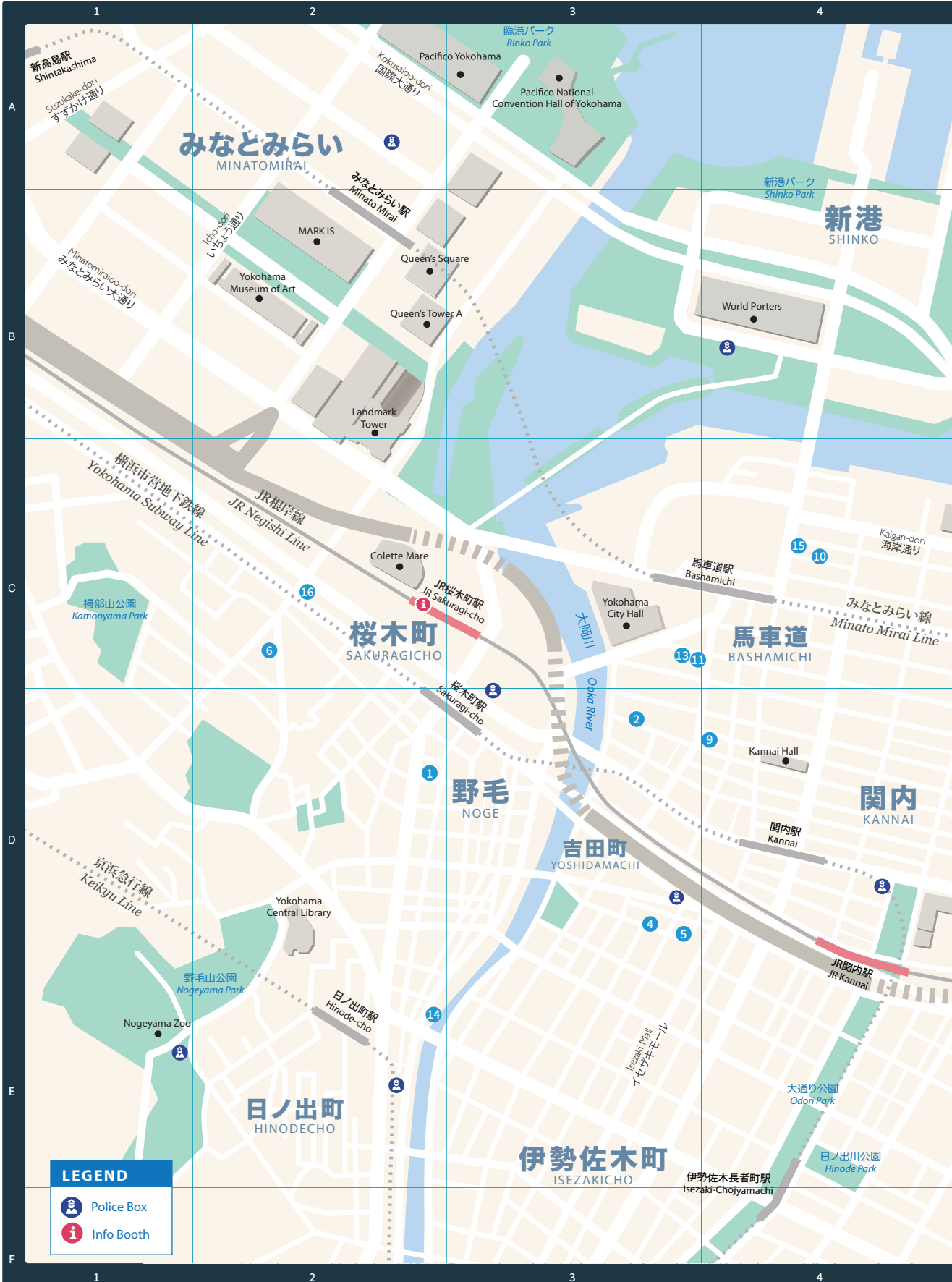


Reservations available online  
オンラインで予約可能



website: [spine-chiro.com](http://spine-chiro.com)

map  
15





# SEASIDER

- 1 Dark Room International [D-2]
- 2 Yokohama Brewery [D-3]
- 3 045 Yokohama Canvas Bag [C-6]
- 4 Sparta [D-3]
- 5 Toraya [D-3]
- 6 YIEA [C-2]
- 7 Nakamaru Dental Clinic [E-6]
- 8 Cafe Elliott Avenue [D-7]
- 9 Bashamichi Taproom [D-4]
- 10 Bashamichi HariA [C-4]
- 11 Bashamichi Green [C-3]
- 12 Bluff Clinic [E-8]
- 13 World Yakiniku Center [C-3]
- 14 Southbound [E-2]
- 15 Spine Chiropractic [C-4]
- 16 &GRILL [C-2]
- 17 Navigante [E-6]



# NAVIGANTE

Text and photos by  
Mayura Sugawara

**Address** 横浜市中区石川町1-25 1F  
Yokohama, Naka-Ku Ishikawa-cho 1-25 1F

**Hours** 11:30~14:30, Dinner (except Mondays): 17:00~22:00  
closed Tuesdays

**Instagram** @navigante\_15



map  
17

「食欲の秋」真っ只中の今、紅葉を眺めながら横浜を散歩をし、友人や家族とランチ、またはディナーはいかがだろうか。石川町のナビガンテでは、魚や野菜を中心とした彩り豊かで健康的なイタリアンを楽しむことができる。

店主の高橋良輔は横浜育ちで、小学生の頃から魚釣りが好きだった。釣った魚をさばいて料理を作ると、家族が喜んでくれた思い出がずっと心に残っていたという。大学卒業後、就職活動をする中でその幼い頃の記憶を思い出し、料理の世界に進むことを決意した。そこから8年間、都内にレストランを持つイタリア人シェフの元で修行を積み、イタリア、沼津でも経験を重ねたのち2015年に独立した。店名のナビガンテという言葉は、イタリア語で「航海」という意味がある。釣りがきっかけとなったこと、彼が修行したイタリアの港町ジェノバ、沼津、そして横浜との関連性から名付けられている。

ランチは平日は3種類(¥2200~4000)あり、ディナー時はお任せコースが2種類(¥4000または¥6000 後者は予約必須)、またはアラカルトで数品とワインを気軽に楽しむことができる。北から南までのイタリアワインを揃えており、ワイン好きにもぴったりのお店だ。一般的なイタリア料理と違い、コースの内容はパスタのような炭水化物は少なめで、魚と野菜が主軸の構成となっているのが高橋のこだわりだ。筆者が訪れた際は、彩鮮やかな前菜、さつまいもを使用したクリーミーなスープ、白身魚のメイン、スパゲッティ・ポモドーロ、食後のデザートとコーヒーをいただいた。食材本来の味を活かした優しくも本格的な味わいだ。内容も旬の野菜や魚によって季節ごとに変化するので、何度訪れても楽しい。ゆったりとした店内で味覚から季節を感じ、贅沢な時間を過ごすとうれしい。



Autumn is in full swing so why not enjoy a stroll through the colorful foliage of Yokohama on the way to lunch or dinner with friends and family. At Navigante in Ishikawacho, you can enjoy similarly colorful, healthy Italian cuisine centered around fresh fish and vegetables. It's the perfect spot for a memorable meal after enjoying the fall scenery.

Owner Ryosuke Takahashi grew up in Yokohama and has been fishing since elementary school. He has fond memories of cooking fish he caught, which brought joy to his family. After university, he recalled those childhood experiences during his job search and decided to pursue a career in cooking. He trained for eight years under an Italian chef who ran restaurants in Tokyo, gaining further experience in Italy and Numazu before going independent in 2015. The restaurant's name, Navigante, means "sailing" in Italian, reflecting his fishing roots and his connections to the port towns of Genoa and Numazu (where he trained), as well as Yokohama.

There are three options for weekday lunches (¥2,200 to ¥4,000), while for dinner, there are two omakase courses (¥4,000 or ¥6,000; reservations required for the latter). Otherwise, enjoy à la carte dishes paired with wine. Navigante carries Italian wines from north to south to the delight of enthusiasts. Unlike typical Italian restaurants, Takahashi focuses on food with fewer carbs (pasta), emphasizing fish and vegetables instead. During my recent visit, I enjoyed an appetizer platter, cream soup made with sweet potatoes, a white fish main dish, light pasta, and dessert with coffee. The flavors were refined yet authentic and natural. Dishes change with the season, showcasing fresh, seasonal ingredients. Each visit is a new, luxurious experience where you can savor the seasons in a relaxed atmosphere.





# ブックカフェ élever

Text and photos by  
Akiko Ishikawa

**Address** 横浜市港北区大倉山3丁目5-11 大倉山集合住宅 6号  
Yokohama, Kohoku-ku, Okurayama 3-5-11  
Okurayama Residential Building G

**Hours** closed Thursdays

**Instagram** @804\_elever



建築家ユニットSANAA(サナア)に属する建築家、妹島和世の有名建築が舞台となっている、ブックカフェélever(エルヴェ)。「曲線、光、余白」それがこの建築の魅力であり、そこに本と珈琲というピースが加わり「珈琲が飲める小さな図書館」という店のフレーズが完成する。平日、休日、朝、昼、晩。それぞれにéleverの表情はゆったりと移ろいゆく。フレッシュな朝陽が差し込むモーニング。大きな窓から眺める真っ青な空と柔らかい光の中で、本に囲まれ物思いにふける昼下がり。夜はしっとり、まるで窓そのものが額縁のように変化し、外の光が美しい絵画のように重なる。

オーナーの堀内拓は美容師としても自身の店を持っており、さらなる地域振興のため、2年前にブックカフェを開業した。そのほとんどが寄贈本で成り立っており、さまざまなジャンルが集まっている。フランス語で「育む」という意味をもつエルヴェ。「本棚もその一部ですが皆様に育てて頂き、ご自身の時間も育てて頂く。それに伴い、関わるスタッフも一緒に育てていけたらありがたいな」と思いながら日々を大切にしています。また、チャレンジしたいけど一歩が踏み出せないと思う人に、何かを始めるきっかけになればと思い、クリエイターを招いてワークショップや展示も開催しています。ここは自由な感性で、思いのままに過ごす空間だ。ブックカフェ利用料600円(+1オーダー制)

Book cafe élever is located inside a famous piece of architecture created by Kazuyo Sejima, a member of a group of architects known as SANAA. The charms of the building include curves, lights, and empty spaces. Featuring books and coffee, the cafe is, as it bills itself, “a little library with coffee.” The atmosphere of élever is always different whenever you visit. In the morning, rays of fresh sunlight stream in. Spend your afternoon there surrounded by books while gazing at a blue sky through an expansive window. At night, the window is like a frame that shows the light beyond as if it’s a painting.

Taku Horiuchi, the owner of the cafe, operates another business as a hairstylist. To further enrich the local community, he established the book cafe two years ago. Most of the books are donated and span genres. Élever means “to raise” in French. “People will raise this cafe up, including the collection of books,” he says, “And through that, they will be able to raise the quality of their time spent here, too.”







# WORLD YAKINIKU CENTER

## GRILLED MEAT DISHES WITH INSPIRATION FROM AROUND THE WORLD!

WYC World Yakiniku Center is brought to you by the same team that operates **Charcoal Grill Green**, one of Yokohama's most successful casual restaurants, known for its world-inspired cuisine, good drinks, and friendly atmosphere. WYC introduces a twist to yakiniku (where customers do the grilling) with unique dishes inspired by cuisines around the world.

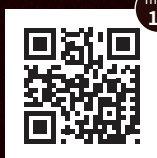
### ADDRESS

World Yakiniku Center  
6-79 Benten-dori Naka-ku Yokohama  
Tel: 045-345-9834

### HOURS

Wed ~ Sun 17:00-22:30  
Closed on Mon & Tues

Follow us on Instagram  
[@world\\_yakiniku\\_center](#)



map  
13

[www.wycyokohama.com](http://www.wycyokohama.com)



# WWW.WYCYOKOHAMA.COM



# Yokohama Bay Brewing

## Yokohama Station Taproom

Text by Ry Beville  
Photos by Mayura Sugawara

**Address** 横浜市神奈川区鶴屋町1-41 THE YOKOHAMA FRONT 2階  
Yokohama, Kanagawa-ku, Tsuruyacho, 1-41  
THE YOKOHAMA FRONT 2F

**Hours** 11:30 - 23:00

**Web** yokohamabaybrewing.jp



横浜はビールに関して豊かな歴史を持つ。19世紀後半に日本初のビール醸造所であるスプリングバレー（現在のキリン）が設立され、今日ではいくつかのインポーターと複数のクラフトビール醸造所が存在する。その中でも、横浜ベイブルーイングは日本全国に広く知られているだけでなく、国際的にも注目を集めている。ブルワー兼オーナーの鈴木慎也は、最近ワールドビアカップ（ビールのオリンピックのようなもの）にて金賞を受賞した。なお、彼が国際的な舞台で受賞したのはこれが初めてではない。そんな彼の美味しいビールを、横浜駅近くに新しくオープンしたタップルームで楽しむことができる。

タップルームの目玉は、20を超えるタップから注がれるドラフトビールだ。多くはベイブルーイングのビールだが、他にも石川県能登町に拠点を持つ日本海倶楽部の素晴らしいビールや、ビール大国のチェコを代表するピルスナーウルケル、さらにはアサヒなどのゲストビールも揃っている。ビールはそれぞれのスタイルに合ったグラスで提供されるが、ほとんどのビールに「スモール」と「パイント（ラージ）」のサイズオプションがある。価格はスモールサイズで690円から、ラージサイズで1000円以上となっている。興味深いことに、ドリンクメニューにはさまざまなスピリッツも揃っており、鈴木が運営する横浜ジン蒸溜所のクラフトジンが980円から楽しめる。

これだけ豊富なドリンクメニューがあれば、食事と一緒に楽しみたくなるだろう。小皿料理（餃子、揚げ茄子、ポテトサラダなど）は480円から楽しめる。しっかりとした食事をとりたい場合は、店の名物メニューのシンガポール風チキンライスがおすすめだ。価格はセットで1200円。チキンライスに使われる鶏肉は、横浜の鶏肉専門店「梅や」から仕入れている。

席はカジュアルで、小さなバーを囲むように8脚ほどの stools が並び、客席エリアには2人掛けのテーブルがいくつか配置されている。急いでいる方や、通りすがりの方、電車で飲むビールが欲しい方には、テイクアウト用の冷蔵庫も用意されている。飲み過ぎにはくれぐれもご注意を！



Tencho Kazuma Watanabe serves a cold one

Yokohama has a rich legacy when it comes to beer. It was the location of Japan's first brewery in the late 19th century (Spring Valley, now Kirin) and today it's home to a couple of importers and a handful of craft breweries. Among the latter, Yokohama Bay Brewing is not only recognized across Japan, but has also garnered international attention. Brewer-owner Shinya Suzuki most recently won a gold medal at the World Beer Cup (it's like the Olympics of beer), and it was hardly his first award on an international stage. Now, you can drink his delicious brews at a new taproom by Yokohama Station.

The highlight of the taproom is over twenty taps of draft beer, many of the selections from Bay Brewing, but also a handful of guest selections from the likes of Nihonkai Club (another great domestic brewery), Pilsner Urquell (a Czech classic), and even Asahi. Beers come in glasses appropriate to their styles, but there is a "small" option and "large" option for most, with prices ranging from ¥690 on the low/small end to above ¥1330 on the high/large end. Intriguingly, the menu also features a range of spirits, mostly specialty gins from ¥980 (Suzuki also owns a distillery).

You'll probably want some food with a drinks menu this rich. There are small plates (gyoza, deep fried eggplant, potato salad, etc) starting from just ¥480. If you're hungry for something with more heft, the centerpiece of the menu is their Singaporean Chicken Fried Rice; a set is just ¥1200. The chicken comes care of Yokohama's own Umeya, a specialty producer.

Seating is casual, with about eight stools around the small bar, and a few tables for two in a seating area. In a hurry or just passing through? Need a beer for the train? There's a take-out fridge as well! Drink responsibly, please.

# 熱狂の記録

## THE LIVE JOURNEY

Text and photos by  
Ry Beville

約15年前、日本のコンサートでフィルムカメラを使って写真を撮っていた。当時、デジタルカメラがすでに優れていたのに、フィルムを使うのは贅沢であった。特に、10枚しか撮れないペンタックス6x7を使うときはなおさらだった。しかし、自分が最高の状態で撮影したときは、そのカメラでとても美しく独特な写真を撮ることができた。デジタル写真とは一目で違いが分かるほどであった。

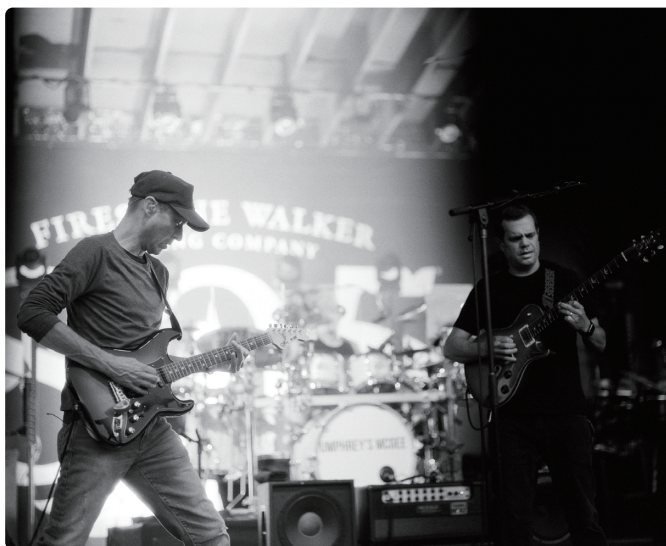
最近、アメリカで27年間「Umphrey's McGee」と呼ばれる即興ロックバンドを続けている大学時代の友人たちと再びつながり、この夏、久しぶりにペンタックスを持って彼らのコンサートでフィルム撮影をした。フィルムの価格を考えると、今ではとても贅沢に感じるが(少なくとも、横浜の野毛に拠点を持つ「ザ・ダークルーム インターナショナル」で学んだおかげで、自分で現像する方法は知っている)。さらに、デジタル写真をAIで簡単にアナログ風に加工することもできる時代だ。

しかし、特定の種類の写真を撮ることだけが全てではないと気づいた。たった10枚しか撮れないというのは、不思議なスリルがある。もっと集中して注意深くなる。そして、良い結果が出たときの喜びは格別だ。ゴールではなく、その過程が重要だという言葉があるが、アナログでライブイベントを撮影することもまさにそうだと思う。

Around fifteen years ago, I did film photography at concerts in Japan. It was indulgent as digital cameras were excellent even then. It was especially indulgent when I used my Pentax 6x7, which only takes ten shots per roll. But it took such beautiful, distinct photos when I was at my best. You could tell the difference from digital photos.

I recently reconnected with university classmates who, for 27 years, have been playing in an improv-rock band in the U.S. called Umphrey's McGee. This summer, I took my Pentax to shoot film at their concerts for the first time since that period in Japan. It seems supremely indulgent now, what with the price of film (at least I know how to develop it on my own, thanks to Dark Room International). Furthermore, AI can easily alter digital photos to make them look like analog shots, if that's the style you want.

I realized, however, it's not all about achieving a distinct type of photo. There's a strange thrill in knowing you only have ten shots. You pay closer attention. And there's giddy joy in seeing good results. Some say it's not about the destination, but the journey itself—and so it is with analog at live events.



### THE DARK ROOM INTERNATIONAL

Address 中区花咲町1-42-1 2F

Naka-ku Hanasaki-cho 1-42-1 2F

Tel 045-261-7654

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

Instagram [the\\_darkroom\\_int](https://www.instagram.com/the_darkroom_int)

map  
1









Japan's premier craft beer magazine

# THE JAPAN BEER TIMES



Purchase back issues and subscriptions at  
[www.japanbeertimes.com/magazines](http://www.japanbeertimes.com/magazines)




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

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

map 8

THE WORLD'S FIRST  
 ENGLISH-LANGUAGE SAKE MAGAZINE

# SAKE TODAY

[www.saketoday.com](http://www.saketoday.com)






11:30 - 14:00 (ランチは金土日のみ営業)  
 17:00 - 22:00

月曜・火曜休  
 Closed Mon-Tues

045-253-1645  
[sparta.jp](http://sparta.jp)



日本発祥の  
 ギリシャ料理店

Yokohama's oldest  
 Greek restaurant

map 4

Be Fresh 2024 **36**  
 横浜国際教育学院は創立36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)  
<https://www.yiea.com>

map 6



# 和牛ステーキナチョス

## WAGYU STEAK NACHOS

### 材料

和牛サーロイン肉.....	100g
好みのコーンチップス.....	80g
市販のサルサソース.....	60g
シュレッドチーズ(モッツアレラ、チェダー).....	60g
アボカド.....	1/2個
コリアンダー.....	適量

### Ingredients

wagyu sirloin.....	100g
corn chips of your choice.....	80g
salsa sauce.....	60g
grated cheese (mozzarella, cheddar).....	60g
avocado.....	1/2
cilantro.....	to taste

## 作り方

- ① 和牛をグリルで焼き、食べやすいように2cm幅でカットする。
- ② コーンチップス、シュレッドチーズ、1を耐熱皿に乗せて230度のオーブンで3~4分焼く。
- ③ サルサソース、アボカド、コリアンダーを乗せる。

## Directions

- ① Grill wagyu and cut into 2 cm wide pieces.
- ② Place corn chips, grated cheese, and wagyu on a heat-proof plate and bake it for 3-4 mins in a 230 °c oven for 3~4 mins.
- ③ Top with salsa sauce, avocado and cilantro.







酒とったり  
SAKE-TOTTARI

Japanese Craft Bar

AKATSUKI NO KURA



# 7周年祭

開催  
期間

11/16 (土)



11/22 (金)

## 7日連続酒蔵来店イベント

CHIKUMA NISHIKI  
創業天和元年(1681年)

16 (土) **米澤酒造** (長野県) & **千曲錦酒造** (長野県)

南信州上伊那郡と、木曾の蔵元コラボレーション企画!

代表銘柄: 今錦、千曲錦、

17 (日) **木花之醸造** (東京都)

浅草の個性はクラフト酒 BREWERY より!

代表銘柄: ハナグモリ

18 (月) **金井酒造店** (神奈川県)

地元神奈川県酒蔵参戦!

代表銘柄: 白笹鼓

19 (火) **来福酒造** (茨城県)

花酵母を使った銘酒を醸す蔵より!

代表銘柄: 来福

20 (水) **川鶴酒造** (香川県) & **長州酒造** (山口県)

四国の老舗蔵と山口の銘酒蔵のコラボレーション!

代表銘柄: 川鶴、天美

21 (木) **永井酒造** (群馬郡)

川場村の自然の恵みで醸す酒

代表銘柄: 水芭蕉

22 (金) **今代司酒造** (新潟県) & **たからやま醸造** (新潟県)

新潟市内の2蔵によるコラボレーション! 7周年当日を彩ります!

代表銘柄: 今代司、宝山

浅草駒形

### 入場無料

イベント期間中はすべての酒蔵のお酒が  
楽しめます。抽選であたるプレゼント企画も  
予定していますのでお気軽にお越しください

AKATSUKINOKURA

045-624-9913

酒とったり

045-624-9923

