

¥0 日本語
ENGLISH

3

MARCH

The 横浜シーサイダー
YOKOHAMA SEASIDER
Magazine

創刊10周年記念号！

*Celebrating our
10th Anniversary
with this issue!*

Culture & Events カルチャー・イベント情報

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 6

to 登良屋
ra
ya

YOKOHAMA'S
LEGENDARY
SASHIMI

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



MAP 5

Yokohama-where homes have a heart

YOKOHAMA RENT
ENGLISH-PROFICIENT STAFF

URL: [HTTP://YESC.CO.JP/](http://YESC.CO.JP/)

 YESC

YAMADA REAL ESTATE
SERVICE CO. LTD

Tel: 045-313-1011
Mobile: 080-5468-8753
e-mail: tomoya@yesc.co.jp
有限会社エスク
〒220-0041 横浜市西区戸部本町11-5

WORK FACTORY YOKOHAMA OPEN!
コーワーキングスペース
WORKFACTORY.STRIKINGLY.COM



 **GOLD'S GYM**
IN BASHAMICHI

YOKOHAMA'S TOP GYM **OPEN**
24 HOURS*
YOKOHAMA, NAKA-KU
BENTENDORI, 4-67-1
BASHAMICHI SQUARE BLDG. 8F

045-212-0606

* Open until 20:00 on Sundays and Holidays.
The following day the gym will open at 10:00.
The gym is closed every second Friday.
The previous day closes at 23:00,
and will open the following day at 10:00.



MAP 4

Yokohama
WALKING & JOGGING
MAP

Highlights

- Interest-specific model walking courses
- Recommended jogging routes of various distances
- Suggestions for cafes and dining options

Download it here

Or pick up a copy at the at the Tourist Information Centers at Yokohama, Shin-Yokohama or Sakuragicho Stations

Detailed maps in English!



For more information about Yokohama in English visit
www.yokohamajapan.com

March 2019

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

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



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



Yokohama Bayside Dental Clinic
 横浜ベイサイドデンタルクリニック
 General & Implant Dentistry

English-speaking dentist & staff **We accept Japanese national & private health insurance**

Address: 〒221-0052 #107
 Yokohama Portside Reina
 5-1 Sakae-cho, Kanagawa-ku,
 Yokohama-shi, Kanagawa-ken

Hours: (Mon.~Fri.) 9:30~13:30 / 15:00~19:30
 (Saturdays) 9:00~12:30 / 13:30~17:00
 Closed: Sunday, national holidays

Phone: (Eng.) 045-620-2617 (J) 045-620-2318

おかげさまで10周年! 横浜シーサイダーマガジンが創刊して、本号でちょうど丸10年になります。何をやるにせよ、10年という期間は長いですね。私たちがここまでやってこられたのも、スポンサーをはじめ、本誌を取り扱ってくださる何百社という企業や、もちろん親愛なる読者の皆様からの温かいご支援があってこそです。本当にありがとうございます!!

メディア業界は厳しく、この先も楽ではないでしょう。ですが、私たちは横浜という街や、この街に暮らす人々・観光で訪れる人々をサポートするという使命を推し進めて参ります。もし機会があれば、本誌スポンサーや、本誌を扱っているお近くの事業者の方に、一言お礼の言葉をかけていただけないでしょうか。最後に、もう何年も言い続けていることですが、改めて言わせてください。「力を合わせて、横浜をもっと素敵な街にしていきたい」

Ten years! That's how long the Yokohama Seaside has been in publication with this issue. Ten years is a long time to do anything, and we've made it this far through the generous support of sponsors, hundreds of businesses that distribute us, and of course you, our dear readers. Thank you all!

Media is a tough business and it's not getting easier. We push on knowing that we support the Yokohama community, both residents and visitors. If you have a chance, please thank one (or more) of our sponsors, or the business near you that carries this magazine. I've been saying this for years and I say it again: Together, we can make Yokohama an even better place.

Ry Beville, Publisher
 発行人 ライ・ベヴィル

Visit us on the web at
www.yokohamaseasider.com

For advertisement and other inquiries email:

広告掲載やその他のお問い合わせ:

info@yokohamaseasider.com

Follow us on Facebook, Twitter & Instagram

 **www.facebook.com/SeasiderMagazine**

 **@YokohamaSsdr**

 **@yokohamaseasider**

Cover
 Photo by Meg Ishihara

Publisher
 Bright Wave Media, Inc.

Design
 Meg Ishihara
 Matthew Gammon

Editorial
 Ry Beville
 Misato Hanamoto
 Hisao Saito
 Brian Kowalczyk
 Matthew Gammon
 Meg Ishihara
 Mari Yamagami
 Angela M. Quinter

株式会社
Bright Wave Media

231-0063 Yokohama,
 Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1
 Noge Hana Hana 2F
 (Appointments only)

Copyright 2019



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。

今もこれからも横浜のレジェンドを継承する者たち

NOW AND HENCEFORTH: THOSE WHO CARRY ON YOKOHAMA'S LEGENDS

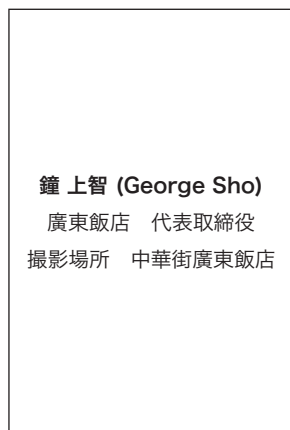
Text by Hisao Saito

2月25日から3月3日、みなとみらい駅 みらいチューブにて『フォト・ヨコハマ2019特別企画 スクエアなふたり展』と題して、ハービー・山口と伊藤愛真の写真展が開催された。ハービー・山口の作品は今回のために撮りおろしたもので、全20点。「今も これからも横浜のレジェンドを継承する者たち」というサブタイトルがついている。誌上写真展ご覧あれ。

Between February 25th and March 3rd, in Minatomirai Station's Mirai Tube, a photo exhibition was held featuring Herbie Yamaguchi and Erma Ito called "Photo Yokohama 2019 Special Project: Square Duo Exhibit". Herbie Yamaguchi's work was taken exclusively for this event and included 20 pieces. The project's subtitle is "Now and Henceforth: Those Who Carry on Yokohama's Legends". Please enjoy the work here in these pages!



田中 孝太郎
(Kotaro Tanaka)
CHARMY 代表取締役
撮影場所 COMMON TIME
横浜元町本店



鐘上智 (George Sho)
廣東飯店 代表取締役
撮影場所 中華街廣東飯店





横山 剣 (Ken Yokoyama)
ミュージシャン, クレージーケンバンド
撮影場所 ローズホテル横浜

エディ 藩 (Eddie Ban)
ギタリスト, ボーカリスト
撮影場所 LUCKY'S PLACE



IKURA (井倉光一)
ミュージシャン, タレント
撮影場所 馬車道 4&9

荒井 浩 (Hiroshi Arai)
登良屋 店主
撮影場所 登良屋



伊藤 紀幸 (Noriyuki Ito)
一般社団法人 AOH 会長
撮影場所 CHOCOLABO

本多 初穂 (Hatsuho Honda)
勝烈庵 女将
撮影場所 山手十番館



小林 直樹 (Naoki Kobayashi)
小林紙工 専務取締役
撮影場所 大岡川日の出棧橋

齋藤 久夫 (Hisao Saito)
ビジュアルプロデューサー, CREW by KPS 代表取締役
撮影場所 山下公園



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



セントパトリックデーパレード ST. PATRICK'S DAY PARADE

Calderwood Images

Motomachi Shopping St.

[Date] Mar 16

MAP
21

[Hours] 13:00 Opening Ceremony
14:00 Parade / 15:20 Open Air Ceili

[Admission] Free entry
www.inj-yokohama.com

セント・パトリック・デーは、5世紀に実在したアイルランドの守護聖人、セント・パトリックの命日にちなんで同国の豊かな伝統文化を称え、歌や踊りで楽しく過ごす祝祭の日だ。元町でも2004年から毎年開催され、アイルリッシュダンスやパイプバンドなど様々なパフォーマンスと賑やかなパレードで盛り上がる。アイルランドを象徴する「緑色」のものを何か身につけて、陽気なお祝いに参加しよう！

St. Patrick's Day has been celebrated annually in Motomachi since 2004. The opening ceremony presents performances of Irish music featuring bagpipes and Irish dance. The main parade of about 300 energetic musicians and dancers gets underway at 14:00. The event wraps up with an outdoor Ceili—a lively music and dance party often held in pubs throughout Ireland. Be sure to wear green to represent Ireland!

フラワーガーデン2019 Flower Garden

MAP
19

Akarenga

[Date] Mar 29~ April 21

[Hours] Illumination 18:00~23:00
HANABAR 11:30~17:00
(weekend 10:30~19:00)

[Admission] Free entry
www.yokohama-akarenga.jp



毎春恒例の赤レンガ倉庫アニバーサリーイベント。入口に飾られた花々のハート形アーチを抜けると、ウサギやクマなど動物を模した数々のトピアリーが出迎えてくれる。横浜港を臨むピンク色一色のマーガレットの丘は、7メートルものシンボルツリーが中央にそびえる絶好のフォトスポットだ。芝生に寝そべったり、お店やワークショップを覗いたり、食べられる花を使ったドライフラワーカフェ&バーでお茶したり……。五感をフルに使って自由で素敵な一日を。

Celebrate the beginning of spring and Akarenga's anniversary with flowers galore. Cute forest animal topiaries welcome you at the entrance as you pass through a heart-shaped flower arch. Roughly 8000 beautiful blossoms line the path that leads to a 7m tall display of Margaret flowers overlooking the port of Yokohama. It's a perfect photo spot. Relax on the lawn, wander through the shops and workshops, and don't forget to check out the dry flower cafe & bar that features food and drinks with edible flowers!

OTHER EVENTS

三溪園

Sankei Garden

045-621-0634

www.sankeien.or.jp

■ 観梅会

Plum Tree Viewing

~3/3 9:00~17:00

Adults ¥700 / Children/Seniors ¥200

■ 観桜の夕べ

Cherry Blossom Viewing Night
3/22~3/31 ~21:00 (last entry 20:30)

Adults ¥700 / Children/Seniors ¥200

放送ライブラリー

Broadcast Library

045-222-2828

www.bpcj.or.jp

■ テレビ朝日デザインのシゴト展
Tv Asahi Works of Design
Exhibition

~4/7 10:00~17:00 (closed Mondays), free

横浜みなと博物館

Yokohama Minato Museum

045-221-0280

www.nippon-maru.or.jp

■ 企画展「横浜船渠 ドック物語」

Yokohama Dock Story

Exhibition

~3/24 10:00~17:00 (closed Mondays)

¥200 / under high school & seniors ¥100 (+museum entry fee)

横浜人形の家

Yokohama Doll Museum

045-671-9361

www.doll-museum.jp

adult ¥400, JHS & ELM ¥200

annual pass: adult ¥1200, JHS & ELM ¥600

9:30~17:00, closed Mondays

■ ひな人形展



MAP
19

Akarenga No.1 Bld. 2-3F

[Dates] Apr 5 ~ 7

[Hours] 11:00~19:00 (last day ~17:00)

[Admission] Free entry

www.africanfestyokohama.com

横浜とアフリカをつなぐこのイベントは今年で12回目。3日間に渡り、躍動感溢れるアフリカ民族楽器やダンスのステージ及びワークショップが催される他、フードコートで各国の料理を味わったり、手工芸品・衣料品の購入や大使館コーナーで情報収集など、文字通りアフリカを体験・体感できる。大人はもちろん、未来の日本を担う子供たちにとっても極めて貴重な異文化体験の場だ。

Now in its 12th year, the African Festival brings the culture of the continent to Yokohama for three festive days. Dancers and folk instrument musicians take the stage for entertaining live performances. There will be workshops for instruction in traditional dance and instruments, as well as clothing markets and regional African cuisine to try. This is a great opportunity for both adults and children to learn about cultures that they may never get to experience first-hand.

Hina Doll Display
~3/10 adults ¥200 / JHS & ELM
¥100

横浜開港資料館
Yokohama Archives of History
045-201-2100
www.kaikou.city.yokohama.jp
■ 浮世絵でめぐる横浜の名所
~4/21 (closed Mondays)
9:30~17:00 (last entry 16:30)
¥200 / under JHS ¥100

横浜マリントワー
Marine Tower
045-664-1100
www.marinetower.jp
■ ウィンターイルミネーション
Winter Illumination
~3/31, Stardust Illumination:
17:00~24:00 Hikari Garden:
17:00~23:00)

桜イベントまとめ
■ さくらフェスタ2019
Cherry Blossom Festival 2019

@みなとみらい21 さくら通り
3/23~3/31
■ 第27回大岡川桜まつり (中区
エリア)
27th Ooka River Cherry
Blossom Festival (Naka-ku
Area)
Festival: @several places
3/30~4/1 11:00~16:00 (check
website for details)
Light up: @大岡川下流 (中区)
3/30~4/1 17:00~24:00
■ 第29回南区桜まつり

29th Minami-ku Cherry
Blossom Festival
Festival: @蒔田公園 3/31
10:00~15:00
Light up: @大岡川プロム
ナード 3/23~4/10 Mon-
Thu 18:00~21:00 / Fri-Sun
18:00~22:00

For more event listings visit us online at:
www.yokohamaseasider.com



SPRING IS HERE AND SOCCER IS BACK

2019

明治安田生命 J1 LEAGUE

AT NISSAN STADIUM



3/10
VS Kawasaki
Frontale
(14:00 KICK OFF)



4/28
VS Kashima
Antlers
(13:00 KICK OFF)



3/29
VS Sagan Tosu
(19:30 KICK OFF)



5/18
VS Vissel Kobe
(14:00 KICK OFF)



4/13
VS Nagoya
Grampus
(19:00 KICK OFF)



5/26
VS Júbilo Iwata
(13:00 KICK OFF)



2019 J.LEAGUE VCB Levain CUP

AT NIPPATSU MITSUZAWA STADIUM

For the playoff schedule check the J-League website.
※プレーオフステージの詳細は公式サイトにてご確認ください。 www.jleague.jp



3/6
VS Hokkaido
Consadole
Sapporo
(19:30 KICK OFF)



4/24
VS Shonan
Bellmare
(19:30 KICK OFF)



4/10
VS V-Varen
Nagasaki
(19:30 KICK OFF)

* FOR DATES & TIMES FOR
GAMES FROM JUNE,
CHECK WEBSITE:
www.f-marinos.com

LET'S GO MARINOS!

都市と人間 CITIES AND HUMANS



横浜製糖

Kawasaki City Museum

[Dates] ~ Apr 14 [Hours] 9:30~17:00

(closed Mondays and Mar 22)

[Admission] Free entry

都市にはその土地に生きる人々の記憶が共有されている。人災や自然災害などの大きな変化が人々の記憶に刻まれ、同時にモニュメントとして捉えられ、記録として残り、そうして時間の経過とともにその都市像が創られていく。これは「都市と人間」をテーマに、《都市×モニュメント×カタストロフィ》をキーワードとして川崎・パリ・東京の各都市像にフォーカスしたコレクション展だ。川崎×工場×開発、パリ×建築×コミュン、東京×娯楽×関東大震災。その土地の光と影の記憶を浮かび上がらせることで、当時の人々が暮らしに思いを馳せたり、現在の都市の姿を改めて見直したりすることができるだろう。幾重にも折り重なった記憶から成る都市の姿とその変遷を、市民ミュージアムの多様な収蔵品から追っていくユニークな企画展だ。

The denizens of any city share common memories of events that they have collectively experienced. Dramatic occurrences, such as natural or man-made disasters, are seared deep in people's minds, persisting there as records just as monuments do, to memorialize these events. As time passes the character of the city dwells in its residents' memories. The exhibit "City and Human" examines the urban images of three cities through the following themes: "Kawasaki / Industry / Development", "Paris / Architecture / Commune", "Tokyo / Entertainment / The



東京浅草陵雲閣真景

Great Kanto Earthquake". By delving into memories of both joy and tragedy, one can gain perspective of the true lives of the people and an image of city itself during those times. It's a unique exhibition that traces the transitions of these cities through introspective collections from various civic museums.



宮本隆司「首くくり拷象」出版記念展覧会

Ryuji Miyamoto: Takuzo Kubikukuri

BankART SILK

[Dates] Mar 18~31 [Hours] 11:00~19:00

[Admission] Free entry



建築解体現場を撮影した「建築の黙示録」(1986年)や、香港の高層スラムを撮った「九龍城砦」(1988年)など、国内外で高い評価を得ている写真家、宮本隆司。建築物を中心に、都市の変容や崩壊、そして再生の姿を独特の感性で捉え表現してきた彼が、人間を被写体とした初の写真集『宮本隆司:首くくり拷象』(たくぞう)を出版、その記念展覧会が横浜で開催される。首吊りパフォーマンスを自宅の『庭劇場』で度々披露し、昨年3月に70歳で永眠した「首くくり拷象」。命をかけて生と死の究極の境目を行き来する拷象の表現、そして生き様を鋭く捉えた宮本の作品が、見る側の魂に問いかける—生とは、死とは、何か、と。

Photographer Ryuji Miyamoto has received international acclaim for his work, including “Architectural Apocalypse” (1986), a photojournal of demolished buildings, and “Kowloon Walled City” (1988), in which he photographed the decline and destruction of the famous Hong Kong high-rise slum. Using unique perspectives, he has mainly photographed urban buildings as they are transformed, ruined and revived. More recently, he published “Ryuji Miyamoto: Takuzo Kubikukuri”, his first work focusing on human beings. The subject is self-defined “actionist” Takuzo Kubikukuri, who is known for his performances of “hanging” himself. He passed away in March of 2018 at age of 70. A commemorative exhibition will be held this month in Yokohama. Miyamoto’s photos sharply capture Takuzo’s macabre performances which lead the viewer to examine the thin boundary between life and death.

Art Listings

GENERAL ART

横浜美術館 Yokohama Museum of Art

045-221-0300

yokohama.art.museum

■ イサム・ノグチと長谷川三郎—
変わるものと変わらないもの
Changing and Unchanging
Things: Noguchi and Hasegawa
in Postwar Japan

~3/24 10:00-18:00 (open until
20:30 on 3/2) (check website
for closings), ¥1500; Univ & HS,
¥900; JHS, ¥600; EL & under,
Free; 65~ ¥1400

■ 「リズム、反響、ノイズ」

Rhythm, Echo and Noise

~3/24 10:00-18:00 (open until
20:30 on 3/2), ¥500; Univ & HS,
¥300; JHS, ¥100; EL & under, Free

■ 氷になる直前の、氷点下の水
は、蝶になる直前の、さなぎの中
は、詩になる直前の、横浜美術館
は。— 最果タヒ詩の展示

Tahi Saihate: Exhibiting Poetry
~3/24 11:00-18:00 (open until
20:30 on 3/2) Free

平塚市美術館 Hiratsuka Museum of Art

0463-35-2111

www.city.hiratsuka.kanagawa.
jp/art-muse

■ 土田泰子展 (Hiroko Tsuchida
Exhibition) 導~ Where’s a Will,
There’s a Way

~4/7, 9:30~17:00

横浜市民ギャラリー Yokohama Civic Art Gallery

045-315-2828

ycag.yafjp.org

■ 第14回 アトリエ・ポルト展
14th Atelier Porto Exhibition
An exhibition of unique oil &
acrylic paintings

3/5~3/11 10:00~17:30 (first day
12:00~, last day ~16:00), Free

■ 昭和後期の現代美術—
1964~1989—

Contemporary Art From Late
Showa Era 1964-1989
3/1~3/17 10:00~18:00 (last entry
17:30), Free

アースプラザ

Earth Plaza

045-896-2121

www.earthplaza.jp

■ “着る”アフリカ展

African Clothing Exhibition
~3/24 10:00~17:00 (closed on
Mondays) Free

藤沢市アーツスペース Fujisawa City Art Space

046-630-1816

www.city.fujisawa.kanagawa.jp/
bunka/FAS/

■ 点と線の宇宙

World of Lines and Dots
~3/21 10:00-19:00 (last entry
18:45), Free

横浜能楽堂

Yokohama Noh Theater

http://ynt.yafjp.org

045-263-3055

■ 山口晃『昼め修羅』

Akira Yamaguchi: Hiru-nu-Shura
~3/23 9:00~20:00 (closed
3/4~3/6), free

THEATRE

Cinema Jack & Betty

Naka-ku Wakaba-cho 3-51

www.jackandbetty.net

045-243-9800

(this is just a selection of
showings)

■ 恐怖の報酬

Sorcerer

3/3~3/8

■ バスキア、10代最後のとき

Boom for Real: The Late Teenage
Years of Jean-Michel Basquiat

3/2~3/8

■ 葡萄畑に帰ろう

The Chair

3/16~

■ ニューヨーク、ジャクソンハイツ

へようこそ

In Jackson Heights

3/30~

■ Most Beautiful Island

3/30~

For more event listings visit us online at:
www.yokohamaseasider.com

劇団四季ミュージカル『パリのアメリカ人』

An American in Paris



撮影: 荒井 健

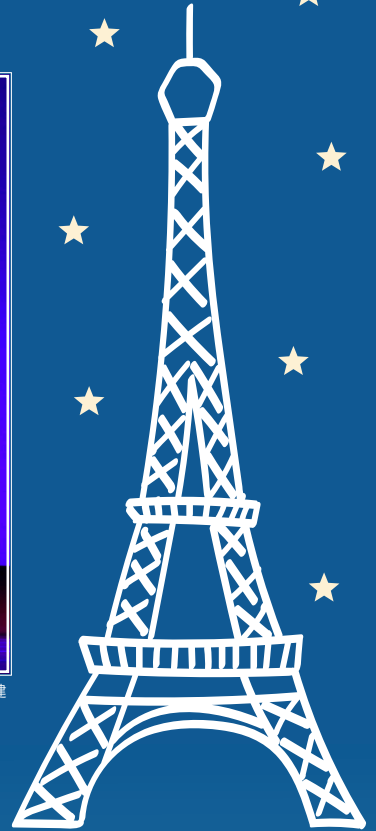
Kanagawa Arts Theatre Hall



[Date] Mar 19~Aug 11 (Check website for times)

[Admission] S: ¥11,880, A/Side A: ¥ 8640, B/Side B: ¥6480, C/Side C: ¥3240

www.shiki.jp/applause/aaip



1952年にアカデミー賞を受賞した同名作映画を元に、さらに膨らませたストーリーと小粋なダンスで構成された心躍る上質ミュージカルが、ここ横浜にお目見えする。物語は戦後のパリの街に生きる若者たちが、芸術への情熱、恋と友情、そして複雑に絡み合う運命に翻弄されながらも、ひたむきに自分の夢を追い求める—そんな彼らの熱い姿を繊細且つ生き生きと描いたもの。特に注目したいのは、時代や国境を越えて愛されるガーシュウィンの名曲と、英国ロイヤルバレエ団出身の名振付家 クリストファー・ウィールドンが演出・振付を手掛けたダンスの見事な融合。加えて、『リトルマーメイド』や『アラジン』などで知られるボブ・クローリーによる舞台美術も必見。恋の行方にときめき、歌や踊りにもときめく、まさにミュージカルの真髄と言える名作だ。★

An American in Paris follows a young American soldier and French woman who chase after their dreams in pursuit of a new beginning in the aftermath of war. Inspired by the Oscar-winning film which was based on George Gershwin's 1928 music, this performance explores love, hope and friendship through song and dance directed and choreographed by Christopher Wheeldon from the Royal Ballet Company. This masterpiece has graced the Broadway stage for years and will finally make its way to Yokohama this spring. To make the occasion even more special, Bob Crowley, known for his theatre designs for *Little Mermaid* and *Aladdin*, will work his magic to create another stunning atmosphere for this spectacular performance. ★

POPULAR MUSIC

Motion Blue

045-226-1919

www.motionblue.co.jp

■ Allen Hinds & L.A. Super Soul

3/5 OPEN 18:00 / START 19:30

¥7500

■ 多田誠司 The QUINTET 春の

タダセイ祭り2019

Seiji Tada The QUINTET

3/13 OPEN 18:00 / START 19:30

¥4000

■ David Negrete feat. Isao

Suzuki

3/20 OPEN 18:00 / START 19:30

¥4000

■ POLYPLUS

3/26 OPEN 18:00 / START 19:30

¥5000

Thumbs Up

045-312-2278

<http://stovesyokohama.com>

■ MONDAY LINK UP -Returns-

3/11 OPEN 18:30 / START 20:00

DOOR ¥2000 *only (under 18

Free)

■ -HELLO- ART WARRIORS

3/19 OPEN 18:00~

¥3500 (+Drink, Food Order)

*¥500 discount if you graffiti

flyer

神奈川芸術劇場

Kanagawa Arts Theatre

■ 時々自動『コンサート・リハ

ーサル』

TOKIDOKI-JIDO: Concert

Rehearsal

~3/3 Check website for times

ADV ¥3800 / DOOR ¥4300, pair

¥7200, U25 ADV ¥2800 / DOOR

¥3300, HS & under ADV ¥1800 /

DOOR ¥2300

■ Keali'i Reichel Japan Tour

2019

3/21 OPEN 16:30 / START 18:00

VIP ¥25000 / S ¥12500 / A

¥10500

川久保賜紀&小菅優 デュオ・リサイタル
「ブラームス:ヴァイオリン・ソナタ全3曲」

TAMAKI KAWAKUBO & YU KOSUGE

BRAHMS VIOLIN SONATA 3

Minatomirai Hall

MAP
20

[Date] Mar 14 13:30~

[Admission] 全指定席 (all assigned seating) ¥3900

舞台後方席 (rear of stage) ¥2500

www.kanagawa-geikyo.com



クラシックのコンサートと聞くと、「敷居が高い」「ちょっと難解」「値段が高い」……そんなとっつきにくいイメージを抱いている人も多いだろう。だが、心配ご無用。「心が満たされる、特別でプチ贅沢な暮らし」をコンセプトに、誰でも気軽にクラシック音楽に親しめる機会を、みなとみらいアフタヌーンコンサートが月に一度提供してくれる。2019年前期の第一弾は、2002年にチャイコフスキー・コンクールで最高位を受賞したヴァイオリンの川久保賜紀(かわくぼたまき)と、欧州で非常に高い評価を受けるピアノの小菅優(こすげゆう)という実力派若手デュオによるリサイタル。互いの音色に惹かれ合い、息もピッタリのこの二人は、2015年のドイツツアーでも既に成功を収めている。世界が認める本格派デュオの情感溢れるブラームスを聴き終えた後は、誰もが心の充足を実感していることだろう。★

Many might hesitate going to a classical concert due to common misconceptions of it being expensive or difficult to approach. But don't worry—this particular classical concert promises a theme that's "fulfilling, special and luxurious". Minato Mirai Afternoon Concert offers a chance once a month for everyone to casually enjoy classical music. The first recital for 2019 will be performed by a talented young duo—violinist Tamaki Kawakubo, who won the International Tchaikovsky Competition in 2002, and pianist Yu Kosuge, who has earned high acclaim in Europe. The two musicians complement each other's tunes beautifully, and their passionate performance of Brahms Violin Sonata 3 will leave audiences amazed and inspired. ★

CLASSICAL MUSIC

みなとみらいホール Minatomirai Hall

www.yaf.or.jp/mmh
045-682-2000

■ セドリック・ティベルギアン (ピアノ)

Cedric Tiberghien (Piano)
3/18 ①OPEN 11:30 / START 12:10 ②OPEN 13:50 / START 14:30

Day ¥1800 / each ¥1000

■ みなとみらい Super Big Band
コンサート

Minato-mirai Super Big Band
Concert

3/21 OPEN 18:30 / START 19:00
Free *limited to first 1000
viewer

■ サクソフォンの多様性
Diversity of Saxophone
3/23 OPEN 14:30 / START 15:00
¥3000 / students: ¥1500 /
Miraist Club member ¥2700

/ seniors & people with
disabilities ¥2800

神奈川県民ホール Kanagawa Kenmin Hall

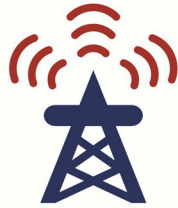
045-662-5901
www.kanagawa-kenminhall.com

■ チェンパロの魅VI Ecouter ~
聴く Cembalo Lecture Concert
Attractive Cembalo VI Ecouter
~listen Cembalo Lecture
Concert

3/27 OPEN 13:30 / START 14:00
¥2000 / students ¥1500

For more event listings visit us online at
www.yokohamaseasider.com





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 Gold's Gym [C-4]
- 5 Toraya [D-3]
- 6 Sparta [D-3]
- 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 Synchronicity [D-3]
- 13 Yokohama Brewery [D-3]
- 14 Apollo [D-3]
- 15 Ariake Main Store [D-5]
- 16 Ami [D-3]
- 17 YIEA & Shyo Shyo An [C-2]
- 18 045 Yokohama Canvas Bag [C-4]
- 19 Akarenga [B-5]
- 20 Minatomiria Hall [A-3]
- 21 Motomachi Shopping St. [D-7]
- 22 BankART SILK [C-6]
- 23 KAAT [C-6]
- 24 Minatomirai 21 Sakura St. [B-2]
- 25 Gather @ Eating House [B-4]
- 26 3-Chome Rigatto [D-2]





APOLLO
company

craft beer, fine food & great people

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

MAP 14

AMI

Fine wines and artisanal dining
in a friendly atmosphere.

Naka-ku, Ishikawacho 2-72-1
中区石川町2-72-1
Tel: 045-319-4837
Hours 営業時間:
火-金 Tue-Fri. 17:00-0:00
土-日 Sat-Sun. 12:00-14:00 Lunch
17:30-0:00 Dinner
Closed 定休日: 月曜日 Mondays

MAP 16

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

Sake Today

www.sake-today.com/orders

MON - SAT
11:30
21:30
LAST ORDER

SUN / HOLIDAY
10:00
20:30
LAST ORDER

OPEN EVERY DAY

Where Food is Fun

Coffee Shop
Moon Cafe

Visit us for great burgers!

2-10 HONMOKU-MIYAHARA NAKA-KU YOKOHAMA
TEL: 045-623-3960 FAX: 045-623-9665
www.mooncafe-honmoku.com

MAP 17

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 18

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

SHIMIZU

TAX & ACCOUNTING
Tax Consultation • Bookkeeping • Tax Preparation
National Tax Agency Representation



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

WORK HARD. PLAY HARD. DRINK GOOD BEER.



outdoor japan

READ FOR FREE ONLINE
f @ WWW.OUTDOORJAPAN.COM

English Speaking Attorney In Kawasaki City

(next to Tokyo & Yokohama)

Legal service in English on cases related to Japan

- ▶ Business cases (*contracts, bankruptcy, etc.*)
- ▶ Traffic accidents (*claim for damage*)
- ▶ Civil cases (*lawsuit, arbitration, etc.*)
- ▶ Family cases (*divorce, inheritance, will, etc.*)

Kei Sumikawa (Attorney at Law)
web@smkw.biz http://sumikawa.net/
TEL:044-276-8773
Member of 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

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



MAP 15

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 17

THE *Tsukiji* OF YOKOHAMA



横浜市中央卸売市場本場水産物部

横 浜は港町というだけあって、新鮮でいるんな種類の魚介類が手に入る。ただ、東京の築地市場に馴染みのある人は多いと思うが、横浜にもそういった賑やかな市場があることを知る人はほとんどいないだろう。普段は専門の業者しか入れない場所なのだが、月に二回の土曜日だけ、朝9時から11時まで一般の人も入場できるようになっている。

せっかくなので、十分楽しむためにも早めに到着して、駐車場の右手に並んだ10軒ほどある小さな食事処で水揚げされたばかりの魚をいただく。千円以下のシンプルなセットから、刺身の盛り合わせといったもっと高価なメニューまで、値段もさまざま。自分で魚を料理して

たいという人には、小銭程度の料金で魚のさばき方や料理のレッスンを受けられる場合もあるので、ホームページで月ごとの案内を確認してほしい。

魚市場ではどのお店でもお買い得品を見つけられるが、特に狙い目なのは閉店前。魚は文字通り、頭からしっぽまで売られている。頭やマグロの目玉が気になるって？ どうぞ、それも買えますよ。加えて、貝やエビなどの甲殻類、あるいは魚のすり身に海藻類、さらには地元で採れた野菜売り場まであって品揃え豊富だ。だが、一番お得感があるのは、9時から市場の一角で無料で振る舞われる味噌汁だろう。想像できると思うが、係の人はせっせとお椀に味噌汁をよそっているの、寒い日はなおさらのこと、とても

忙しくしている。

どうやってプロが大きなマグロをさばくのか、実際に見てみたい人にはマグロの解体ショーがオススメ。だいたい9時過ぎと10時過ぎの2回行われる。自分はプロ並みに上手に魚をおろせるという人には、地魚の詰め放題のイベント(9:30~)に参加してみるのも良いだろう。参加料300円でビニール袋が1枚もらえるので、その中に30秒間で大きなケースに入っている県内漁港で獲れた地魚(ほとんどが30センチ以下の魚)を詰め込む、というもの。ケース内の魚が少なくなると係の人が補充してくれるが、とはいえそこは早い者勝ち。参加者の行列もあつという間にできるので、そのことご留意の上、楽しんで欲しい。

As a harbor town Yokohama is fortunate to have access to a great variety of fresh seafood. Many people are familiar with Tokyo's Tsukiji Fish Market (mostly relocated to Toyosu now), but few know that Yokohama has its own busy marketplace. It's usually open only to professionals in the food industry, but on two Saturdays per month the market is made accessible to the general public from 9:00 to 11:00 in the morning.

For the full experience, arrive early to eat some fish fresh off the boat at one of the ten or so small restaurants located to the right of the parking lot. Prices range from under ¥1000

for simple sets to significantly more expensive servings of select sashimi. If you prefer to be your own chef, there are occasional fish preparation and cooking lessons offered for a small fee at the market. Check the website for monthly announcements.

Inside the fish market itself you can find bargains at every shop, particularly toward closing time. Every part of the fish literally from head to tail is being sold. Interested in fish heads or tuna eyeballs? You can buy them. Additionally, there is a varied selection of shellfish, crustaceans, fishcakes, edible seaweed, and even a vegetable market selling local produce. The best bargain is the free miso soup that is

handed out in one corner of the market from 9:00 am. As you might imagine, the staff is kept busy filling bowl after bowl, especially on chilly days.

To see how the pros handle a giant tuna check out the Maguro (tuna) Carving Presentation, usually held twice a day shortly after 9:00 and 10:00. Those who already consider themselves pros at filleting can opt to join in the all-you-can-grab fish event (9:30~). Pay ¥300 for a plastic bag to snatch locally harvested fish (most under 30cm) from stocked tanks in the allotted 30 seconds. The staff refill the tanks when the picking grows thin, but it's first-come-first-served and the line to participate grows quickly!



横浜市中央卸売市場本場水産物部

Yokohama City Central Wholesale Market

Address: 横浜市神奈川区山内町1

Yokohama-shi Kanagawa-ku Yamanouchi-cho 1

Hours: Open to the public every 1st and 3rd Sat of the month
(excluding national holidays) 9:00~11:00

開放日時 毎月第一・第三土曜日 午前9:00~午前11:00

Entry to the market is free

Phone: 045-459-3337

Access: 20-minute walk from Yokohama Station

15-minute walk from Kanagawa Station (Keikyu Main line)

city.yokohama.lg.jp/keizai/shogyo/oros





www.elliott.jp

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

MAP 8

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 13



ビール発祥の地、
横濱のあられ

横濱ビア柿

www.minoya-arare.com
(株)美濃屋あられ製造本舗

シンクロニシティー

SYNCHRONICITY



Naka-ku Hanasaki-cho 1-21
Nakamura Bldg 1F
Tel: 045-315-2532

find us on
facebook

MAP 12

045・311・7804

EUROPEAN
BEER HOUSE
横濱
Cheers



WWW.YOKOHAMA-CHEERS.COM



www.brimmerbrewing.com

Tomei Wines



WHOLESALE
RETAIL
WINE CLUB
EVENTS
TASTING ROOM

© 2012 Tomei

NOW OPEN

THE WAREHOUSE

TASTING ROOM

FRIDAY NIGHTS 7PM - 11PM

3-14 YOSHIDAMACHI, YOKOHAMA, 2F ARIA BLD.

MAP 3

昼も桜、夜も桜 Cherry Blossoms DAY & NIGHT

みなとみらい21さくらフェスタ

MINATOMIRAI 21 SAKURA FESTA

MAP
24

Minatomirai21 Sakura St.

Dates: Mar 23~31

Admission: Free

さくら通りは、JR桜木町駅からランドマークタワー、パシフィコ横浜へと続く約500メートルに及ぶ桜並木。淡紅色と白色のソメイヨシノ103本が競うように開花し、観光客のみならず、みなとみらいに通勤する人ですら、朝思わず足を止めて写真を撮ってしまうほど美しい桜の名所だ。期間中は周辺施設にてライトアップや関連イベントがあるほか、30日は歩行者天国として、パレードや綱引き、グルメなどのイベントが開催される。

Sakura (cherry blossom) Street runs about 500m from JR Sakuragicho Station past Landmark Tower down to PACIFICO Yokohama. Over 100 Yoshino cherry trees line the road, brightening up the heart of Minatomirai with their brilliant pink and white blossoms in the spring. Both tourists and commuters alike won't be able to resist taking a moment to stop and snap multiple photos of the beautiful scene. The street will be lit up at night and special events will be held in venues around the area. Mark March 30th on your calendar as the street will be closed to traffic to make way for food stands and a parade down the street under the blossoms.



Courtesy of Yokohama Convention & Visitor's Bureau

三溪園 観桜の夕べ

SANKEIEN SAKURA NIGHTS

Sankeien

Dates: Mar 22~31 Hours: 9:00~21:00

[Admission: Adults ¥700 Children/Seniors with Hamatomo Card ¥200

www.sankeien.or.jp



Courtesy of Sankeien

優雅な古都の庭園を思わせる三溪園にピッタリの、この時季ならではの催しだ。ここは都会の喧騒から離れ、鎌倉や京都から移築された歴史的建造物と共にしっとりとお花見が楽しめる横浜随一のスポット。昼間の園内ももちろん必見だが、閉園時間を延長してライトアップされる夜桜の風情もたまらない。皆が待ちわびたこの季節、日本情緒たっぷりの幻想的で非日常の空間に身を委ねてみては。

Springtime at Sankeien is truly a magical experience. The historical buildings and monuments create the perfect backdrop for this *hanami* (cherry blossom viewing) season. The garden is beautiful during daytime, of course, but the view at night is breathtaking. Strategically positioned lights illuminate the cherry blossoms as the pagoda is aglow in the background. During one of the most anticipated times of the year explore the wonders Sankeien has to offer.

GATHER @ EATING HOUSE



Naka-ku Shinko 2-2-1

World Porters 1F

中区新港二丁目2番1号

ワールドポーターズ1F

Hours: 11:00~23:00

(L.O. food 22:00 / drink 22:30)

Tel: 045-323-9005

www.eating-house.com/gather

MAP 25

ガザー@イーティングハウスは、その名前から察しがつく通り、友人達と大勢でワイワイガヤガヤ、楽しい夜を過ごすにはもってこいの場所だ。店内に入っておそろしくすぐに気が付くのは、広々とした開放的なインテリアだろう。高い天井、大きな窓、ゆったりとしたダイニングエリア……それらが自分を招き入れてくれるような、寛いだ雰囲気を感じ出しているせいで、客は皆思うまま自由に店内を動き回る。テーブル席でボリュームたっぷりの食事を楽しむこともできるし、冷えたビールを片手に、テレビを観ながら店内中央のオープンバーでたむろすることもできる。また、外にある広い中庭からは、赤レンガ倉庫や港界隈の素晴らしい景色も臨めるので、暖かい季節になればここで飲んだり食べたりするのも最高だろう。

さて、メニューを開くと品数豊富な料理に、ビールはタップで注がれるクラフトビール(M,

275ml ¥780~/ L, 414ml ¥930~)が地元横浜の銘柄を中心に幅広く揃っている。加えて、3つの冷蔵庫の中には国産や輸入ものの瓶ビールがぎっしりだ(¥880~)。そのほか、カクテルやモヒート、さらにはチャイティーボバや紫芋の豆乳ラテ(共に¥780)といったオリジナルのノンアルコールドリンクも選べる。

美味しそうな前菜の中から「自家製シャルキュトリー盛り合わせ」(¥1880)を、そしてビールはポーターとシエラネバダペールエールを1杯ずつ頼み、私たちは食事を始めた。次にオーダーしたのは「発酵熟成牛のプレミアム・バーガー」(¥1980)。トリュフの効いたフレンチフライが付くこのバーガーには、ラクレットチーズがとろけ、レタス、トマト、アボカド1/2個というボリューム満点のトッピング。全部一緒だと山のように高いので、フォークとナイフを使って分けて食べないとムリだった。「ローストチキンライス」(¥1280)はジューシーなうまみが詰まった一



品。表面はカリッと芳ばしく、中はふんわりと柔らかなチキンに、その肉汁のうまみをたっぷり吸い込んだライスという組み合わせだ。それともう一品、あざりとほうれん草がライトなクリームソースによく合う「海老と季節野菜のクリームパスタ」(¥1180)もいただいた。

家族や友達同士で外食の予定があったり、或いは一人でさくっと一杯飲みたいなど考えている人へ。ガザー@イーティングハウスならさくっと満足するはずだ。



Gather @ Eating House, as the name implies, is the perfect place to gather all your friends for a fun and casual night out. The first thing you'll notice walking in is the wide open interior—high ceilings, large windows and the spacious dining area create a relaxed and inviting atmosphere which allows guests to move around as they please. You can enjoy a hearty meal at a table

or hang out at the open bar in the middle of the restaurant while watching TV with a cold beer in hand. The large patio outside faces Akarenga and the port area—a perfect spot to enjoy your drink or meal as the weather gets warmer.

The menu offers a large selection of dishes and a wide variety of beer on tap (M, 275ml ¥780~/ L, 414ml ¥930~) with many local breweries represented. There are also three refrigerators chock full of domestic and imported bottled beers to choose from (¥880~). Besides beer, there are cocktails, mojitos and even original non-alcoholic beverages such as Chai Tea Boba and Purple Potatoes Soy Latte (both ¥780).

We started our meal with one of their delicious appetizers, a Homemade Charcuterie Platter (¥1880), which we

enjoyed with glasses of Brimmer Porter and Sierra Nevada Pale Ale. Next, we ordered a Premium Fermented Aged Burger (¥1980) which came with fries and toppings of melted raclette cheese, lettuce, tomato, and half of an avocado. Once assembled, it was so tall we had to resort to using a fork and knife. The Roast Chicken Rice (¥1280) was a plate of juicy goodness—the chicken was crisp and tender, and the pilaf was infused with all the flavors from the chicken. We also tried the Shrimp and Seasonal Vegetable Cream Pasta (¥1180) which had clams and spinach blended in a light, creamy sauce.

If you're planning to to go out with your family, party with friends, or grab a drink alone, Gather @ Eating House has got you covered.

Naka-ku Noge 3-142

MAP
26

中区野毛町3-142

Hours: 17:00~24:00 closed Tues.
(L.O. food 23:00, drink 23:30)
(hours subject to change)

Tel: 045-315-6663

3丁目 RIGATTO

3-Chome Rigatto



3丁目リガットは2階建ての建物を綺麗に改装し、全体がウッディな内装で開放感のあるイタリアンレストランになっている。グリルされている料理の芳ばしい香りが長いオープンキッチンからふわ〜と流れてきて、そのまま趣のある2階のロフトへと漂っていく。とまあ、店に入るといきなりそんな良い匂いで迎えられるのだから、席に案内される前から胃袋が刺激される。

イタリアン中心ではあるものの、シェフの創作から生まれるさまざまなフュージョン料理も提供される。我々がまずいただいたのは、「ゴボウのバルサミコ煮」(¥580)。続いて「カニクリームコロッケアメリカンソースで」(2個¥1280)という一皿。どちらも味わい深くて味覚が刺激される。もっともっと食べたいと思ってしまう美味さなのだ。メインに選んだのは「ゴルゴンゾーラチーズのクリームペネ」(¥1400)。この料理も先の二品に劣らず風味豊かで、チーズ好きなら間違いなく気に入るはず。それと本日のオススメからは「ラム肩ロースのスパイス

焼きパクチーサラダ添え」(¥1780)を幸せな気分であらう。

そしてもちろん、イタリアンな食事にワインは欠かせない。1階にあるワイン・クローゼットには、50本以上の輸入もののワイン(¥3500~)がストックされており、イタリアとフランスを中心に赤、白、スパークリングワインがバランスよく揃えられている。セクションの中にはグラスで頼めるものもあり(1杯¥700~)、また、ワイン以外にもカクテルやウィスキー、ビールなどがあるので、ワインはあまり…、という人もご安心を。

3丁目リガットは仕事での接待や、大切な人を喜ばせる場所として使える素晴らしいレストランだ。総席数は約30席で、1階の一部のみ禁煙。野毛坂エリアにあり、桜木町駅からは徒歩5分程度と立地も良い。ワインズキッチンリガットという姉妹店が近くの大岡川沿いにあり、こちらも同じく素晴らしい店だということを、最後に付け加えておこう。



San-chome Rigatto is a beautifully renovated, two-story Italian restaurant with attractive woodwork throughout the interior and plenty of open space. The aroma of food cooking on the grill of the long open kitchen greets you at the entrance before it wafts up to the quaint second-floor loft. Your mouth will be watering before you even take your seat.

While the cuisine is Italian-focused, there are also many fusion creations dreamed up by the chefs. We got the meal started with Gobo (burdock root) Balsamico (¥580) followed by Kani (crab) Cream Croquettes in American-style sauce (2 for ¥1280). Both were rich with flavor, prompting our taste buds to clamor for more delights. For the main meal our choice was Gorgonzola Cheese Cream Penne (¥1400), which was equally flavorful and will surely satisfy any cheese addict. We also happily ordered the Braised Lamb

Shoulder Topped With Cilantro Salad (¥1780) from the daily specials menu.

Of course, any Italian meal wouldn't be complete without some wine. In its first-floor wine closet, San-chome Rigatto stocks over 50 imported bottled wines (¥3500~) on a balanced menu of red, white and sparkling with a good portion from Italy and France. Options for a single glass (¥700~) are available for some selections. Cocktails, whisky and beer are also options if you aren't a wine lover.

The restaurant is a great place to impress business clients or that special someone. There's seating for about 30 overall with smoking not allowed in the first floor counter area. It's a short five-minute walk from Sakuragicho Station in the Noge-zaka area. Note that it also has an equally impressive sister shop located along the river nearby called Wines Kitchen Rigatto.



By Yosuke Katsuchi (Green owner)



コールスロー COLESLAW

<材料>

キャベツ(太め千切り).....	200g
玉ねぎ(スライス).....	100g
人参(千切り).....	50g
スイートコーン.....	50g
塩.....	4g
コールスロートレッシング.....	60g

<コールスロートレッシング>

マヨネーズ.....	50g
アップルビネガー.....	20g
レモンJ.....	5g
メープルシロップ.....	5g
レモンの皮 少々(黄色の所をすりおろす)	
和辛子.....	10g
黒胡椒.....	適量

<Ingredients>

Cabbage (finely shredded).....	200g
Onion (finely sliced).....	100g
Carrot (finely shredded).....	50g
Corn.....	50g
Salt.....	4g
Coleslaw dressing.....	60g

<Coleslaw dressing>

Mayonnaise.....	50g
Apple vinegar.....	20g
Lemon juice.....	5g
Maple syrup.....	5g
Lemon peel.....	to taste
Mustard.....	10g
Black pepper.....	to taste

1. 材料の野菜全体に4gの塩を振り混ぜ合わせてから15分置く
2. その間にドレッシングの材料をボールに混ぜ合わせる
3. 1の野菜の水気をペーパーで取り除く
4. ドレッシングと合わせたら完成!!

1. Sprinkle salt over vegetables and mix them together.
Let sit for 15 min.
2. Mix all the ingredients for the dressing.
3. Strain vegetables using paper towel.
4. Mix vegetables with dressing. Done!

WHAT IS COLESLAW?

料理界の名脇役、コールスロー。細かく切ったキャベツのサラダで、人参やコーンが入ることもしばしば。その歴史は古く、発祥自体は古代ローマ時代までさかのぼりますが、実際にコールスローの人気が高まったのは、18世紀になってマヨネーズが市場に出始めてからです。オランダ語の”Kool Salade”(キャベツサラダ)を短くした”コールスラ(koolsla)”が変化して”コールスロー”と呼ばれるようになったようです。

通常はバーベキュー、フライドチキン、フィッシュ&チップスの付け合わせや、サンドイッチ、ハンバーガーの具として食べられることが多いですね。揚げ物や脂っぽい食べ物に合わせることで、メインを引き立て、より美味しくしてくれますし、口の中をリセットしてくれる効果もあります。個人的には辛子やマスタードを強めに効かせると、脂の強いものとの相性がよくなるので好きです。キャベツ自体がほぼ水分しかないので、高カロリーのものと一緒に食べるとカロリーバランスも取れてありがたいですね。

もちろん、そのままサラダとして食べても美味しいです。キャベツを使うとコールスローになりますが、ブロッコリーだとブロッコリースロー。他の野菜でも作れるので、旬の野菜を使った色々なスローに挑戦してみても楽しいですね。

Coleslaw plays an important supporting role in the culinary world. It's a type of salad that primarily consists of finely shredded cabbage often tossed with corn and/or thin slices of carrots. Coleslaw has a long history. It originates in the Roman era and became popular in the 18th century when mayonnaise first appeared on the market. Its name comes from the Dutch word koolsla, a shorter term for kool salade meaning 'cabbage salad'.

Coleslaw is usually eaten with barbecue, fried chicken, fish & chips, sandwiches and hamburgers. As a side dish often paired with oily foods, this salad cleanses the palate and enhances the flavor of the main dish. I like to add some mustard to my coleslaw salad as it goes well with oily foods. Cabbage balances out the calories so it's extremely healthy.

Of course, coleslaw can simply be eaten on its own. Using cabbage makes it a coleslaw, but broccoli makes broccoli slaw. Have fun creating different kinds of slaws using seasonal vegetables.

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

**NOW
HIRING!**
スタッフ募集中

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

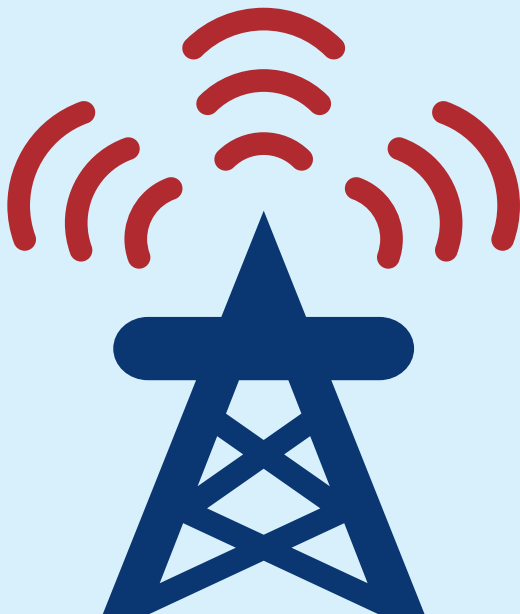
Sat, Sun, & Holidays
11:30-15:00

Dinner: 17:00-24:00

www.greenyokohama.com



American Craft Beer



MAP
2

MAP
27

Antenna America



YOKOHAMA

横浜駅ジョイナス 地下1階



SHINAGAWA

JR品川駅アトレ品川 3階



KANNAI

JR関内駅北口から徒歩5分

onlineshop  www.antenna-america.com/order.html

各店舗レジカウンターにて日本全国配送サービス

ウェブサイトからの通信販売も承っております



NAGANO TRADING @COM

