

¥0 日本語  
ENGLISH

6

JUNE

The 横浜シーサイダー  
**YOKOHAMA SEASIDER**  
Magazine

**MEAT MEETS MEAT**

ベイシェラトンでアメリカングルメをお洒落に体感!

AUTHENTIC AMERICAN CUISINE AT  
*Yokohama Bay Sheraton*

ALSO

横浜フランス月間スペシャル

FRANCE MONTH  
SPECIAL

Culture & Events カルチャー・イベント情報



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](mailto: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!**  
コワーキングスペース  
[WORKFACTORY.STRIKINGLY.COM](http://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

## 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](mailto: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

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](mailto:kazutomo.shimizu@jasper.dti.ne.jp)  
<http://www.shimizutaxattorney.com/>  
045-365-1938

# Saint Maur International School

Quality Education within a Caring Family Environment since 1872

Pre-K (Age 2 1/2) to Grade 12 - Coeducational  
**École française du CP au CM2**

Montessori Pre-school  
International Primary Curriculum (IPC)  
International General Certificate of Secondary Education (IGCSE)  
International Baccalaureate Diploma Program (IBDP)  
Advanced Placement (AP)  
SAT Reasoning Test  
SAT Subject Tests  
PSAT/NMSQT  
Trinity International Music Examination

[www.stmaur.ac.jp](http://www.stmaur.ac.jp) [office@stmaur.ac.jp](mailto:office@stmaur.ac.jp)



ONLY  
**30**  
minutes  
From Central Tokyo








Accredited by the Council of International Schools & New England Association of Schools and Colleges  
Registered as Gakko-Hojin by the Japanese Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology

83 Yamate-cho, Naka-ku, Yokohama, Kanagawa-ken, 231-8654  
Tel: 045 641 5751 / Fax: 045 641 6688



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

MAP 8

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

**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**

www.045usmc.com/

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

6月末で今年もちょうど半分終わったことになりませぬ。色々な課題や計画を抱えていると思いますが、これまでの進捗状況を一度ざっくり振り返ってみませんか？面白いことに、前の年のことを振り返ったり新たな目標を立てたりするのは新年の時だけ、という人がほとんどですよね。でも私たちは人生を年単位で測りがちです。また、人生そのものがいわば現在進行中のプロジェクトみたいなのだとすると、どこかで中間評価をすべきなのかもしれません。6月というと、日本では通常梅雨のシーズン。比較的静かで、落ち着いて過ごせる季節—物思いにふけるにはちょうど良い気候では...。今年の目標には近づいているだろうか？新年の決意をずっと継続できているだろうか？今年後半を最大限有意義に過ごすために、今どんな準備をすれば良いだろうか？...などなど。そう、だから梅雨をうとうとしく思わないで、ハマっ子諸君！せっかくなので、自分の成長や発見につながる（そして横浜の素敵なカフェでお茶する）機会にしてくださいね。

The end of June marks the halfway point of the calendar year. With many projects, don't you assess your progress roughly halfway through? It's interesting that most of us only use New Year's to reflect on the previous year, or to make new goals for the upcoming one. But if we tend to measure our lives in years, and our lives are a kind of ongoing project, maybe we should take assessments at halfway points. June usually marks the rainy season in Japan. It's a quieter, more meditative season—good weather for ruminating. Am I closer to my goals for the year? Have I kept my resolutions? How can I prepare now to make the most of the rest of the year? Don't fret the rain, fellow Hamakko! Let it be an opportunity for personal growth and discovery (and to get some coffee or tea at one of our city's great cafes).

Ry Beville, Publisher  
発行人 ライ・ベヴィル

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

Follow us on Facebook, Twitter & Instagram

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

@YokohamaSsdr

@yokohamaseasider

Cover  
Meg Ishihara

Brian Kowalczyk  
Matthew Gammon  
Meg Ishihara  
Mari Yamagami  
Angela M. Quinter

株式会社  
Bright Wave Media

Publisher  
Bright Wave Media, Inc.  
Design  
Meg Ishihara  
Matthew Gammon

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

Editorial  
Ry Beville  
Misato Hanamoto  
Hisao Saito

Copyright 2019



The contents of The Yokohama Seasider 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 Seasider 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CO<sub>2</sub>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。





## 「ワークショップ」 WORKSHOP

Text by Hisao Saito  
Photo by 梶栗義哉 Yoshiya Kajikuri

昨日、弊社のクライアントであるブランディング会社のクリエイターを対象に、ワークショップを開催させていただいた。恒例になりつつあるこのワークショップは新入社員向けのもので、今年はフィルム現像からライタで四つ切りのプリントを仕上げるところまでを体験していただいた。

「写真」という言葉から連想するのは、一昔前であれば、印画紙に焼き付けられた、いわゆる紙の状態のものを思い浮かべたはず。ところが今、「写真」というと、様々な画面に映し出されている「画像データ」を連想する。特に今の20代の人たちはそうだと思う。

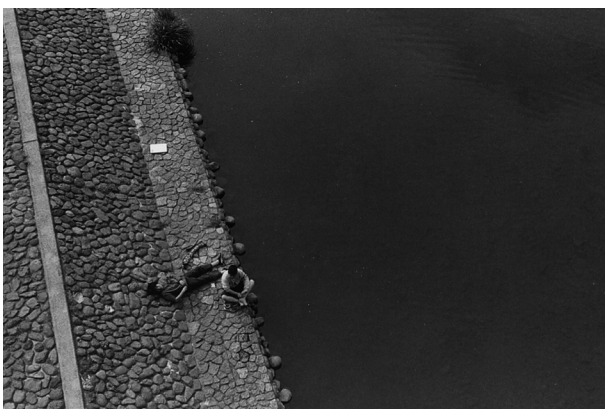
フィルムカメラの全盛期を経験してきた世代は、「写真」と「画像データ」をなんとなく区別して会話をしているが、20代の若者と会話をしていると、「写真」＝「画像データ」であることに世代のギャップを感じてしまう。しかし、せめてクリエイターと呼ばれる仕事をしている人たちは、その違いを理解して会話ができると嬉しい。それには体験してもらうことが一番だと思い、新人クリエイターのワークショップをかって出ているという訳である。

去年と同様、優秀な会社のクリエイターはやはり優秀で、指導させていただくこちら側も楽しい。参加者は、新人ブランドクリエイター2名、マネージャー兼ブランドクリエイター1名、そして弊社の新人カメラマン1名、の計4名だった。

ただひとつ言うとなれば、皆「正解の作品」を作ろうとしているので、良くも悪くも個性を抑えているように感じた。個々が持つ強烈な個性を無理やり抑えているので、おとなしい作品になっている。その中で唯一、マネージャー格の作品は流石で、とても自由で肩の力が抜けていて、見る人にストレートに伝わる作品になっている。

参加者4名で一番プレッシャーを感じていたのが、弊社の新人カメラマンだったと思う。なぜなら、周りは皆近い将来、クライアントとしてお付き合いをしていく人達だから…。

そんな4名の作品を、今回はあえて肩書きを入れずにみなさんに見てもらおうと思う。これから数年後には、彼らの作った広告等が皆の目に触れることになるのだ。とても楽しみである。



山田 愛祐実 Ayumi Yamada





遠藤 海 Kai Endo



石橋 ちひろ Chihiro Ishibashi

Recently, we held a workshop for creatives at a branding company that's one of our clients. This workshop is customarily designed for new employees. This year, we had them go through the whole analog photography process from developing film to making 7" x 5" prints.

What do people associate with the word "photograph"? If we're talking the previous generation, then printed matter certainly comes to mind—namely images printed on photographic paper. But these days, "photographs" could suggest "image data" that might be displayed on any number of screens. I know people in their 20s think of photography that way.

The generation that lived through the heyday of film cameras basically distinguished between "photographs" and "image data" and discussed them in separate contexts. But when I talk to young 20-somethings, I notice that they conflate the two, and I feel the generational gap. I'd be happy to at least just have people working as creatives understand the difference and treat it as such in conversation. I therefore believe having them experience this is the most important step, and my workshop for new creatives essentially aims to achieve that.

Our curriculum was similar to previous years. The creatives

from such an accomplished company were themselves accomplished and it was just as fun for me to give them instruction. The group was comprised of two new brand creators, one individual who was both a manager and brand creator, and a new cameraman—just four of them in all.

If I had to make one comment, it would be that they were all trying to "get it right" in their work; as such, whether the work was good or bad, I felt that it suppressed their individuality. Conversely, because the strong individuality that everyone possessed was suppressed, the work itself was somewhat subdued. There was one, however, that broke from this mold. The manager's work (as you might have guessed) felt liberated, like he had let go while shooting. It communicated directly with the observer.

I guess the one who felt the most pressure from this group of four was the new cameraman because everyone around him is likely to be his client in the near future. I'd like to have you take a look at their work, though I'm only going to share their names, not their titles. Years from now, the advertisements and marketing material they create will be in the public eye. I look forward to that day.



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





## 花しょうぶ展 Iris Exhibition

Sankeien

[Date] July 10~16

[Hours] 10:00~16:00

[Admission] Adult ¥700, Children/Seniors over 65 with Hamatomo Card ¥200  
[www.sankeien.or.jp](http://www.sankeien.or.jp)

梅雨の時期にもひときわ華やかに咲き誇る花菖蒲。江戸時代から日本各地で盛んに品種改良が行われ、現在ではなんと2000以上あるといわれている。期間中、三溪園では丹精込めて育てられた鉢植えの花菖蒲が毎日入れ替わりで展示され、多種多様な品種で来園者の目を楽しませてくれる。花菖蒲が醸し出すしっとりとした風情と優美な花形を、三溪園という落ち着いた空間で心ゆくまで堪能したい。

The beautiful iris flowers blooming in June add color and life to the gray of the rainy season. The violet flowers have been grown and bred in many parts of Japan since the Edo period. There are currently over 2000 different varieties. During this special exhibit, a wide array of irises will be displayed everyday. Enjoy their vivid colors and graceful blossoms in the peaceful confines of Sankei gardens.



## フォトネクスト2019 Photo Next 2019

MAP  
22

PACIFICO Yokohama

[Dates] June 18~19

[Hours] 10:00~18:00 (6/19 until 17:00)

[Admission] Free (except some seminars)  
[www.photonext.jp](http://www.photonext.jp)

写真のプロフェッショナル&ビジネスが集う展示会&セミナーでありながら、誰でも無料参加・聴講が可能な日本で唯一・最大のフォトイベントだ(有料セミナーを除く)。初開催から10周年を迎える今年のテーマは「体感×プロフェッショナル写真力」。過去最大規模の119社が出展するほか、興味深いセミナーも目白押し。フォトビジネスに関わる最新情報の収集と共に、トレンドを「体感」できる貴重な場として大いに活用したい。

Photo Next is touted as the largest photo event in Japan for photography business professionals. Any can participate for free in the exhibitions and many photography seminars (some require admission). The theme for this year, the event's 10th, is "Sensation x the Power of Professional Photography". This year a record number of 119 participating companies will be holding seminars and providing the latest information and trends within the industry.

平塚市観光協会



## 第69回湘南ひらつか七夕まつり 69th Hiratsuka Tanabata Festival

Hiratsuka

[Dates] July 5~7

[Hours] ~21:00 (last day ~20:00)

[Admission] Free  
[www.tanabata-hiratsuka.com](http://www.tanabata-hiratsuka.com)

関東最大規模を誇る「湘南ひらつか七夕まつり」の特徴といえば、そのカラフルで絢爛豪華な七夕飾りだ。全体で約500本、巨大な飾りや人気キャラクターなど、ほかの七夕祭りでは見られないユニークな飾りがメイン会場「湘南スターモール」を中心に埋め尽くす。期間中は七夕飾りのコンクールやパレードなど各種催し物のほか、今年選ばれた「湘南ひらつか織り姫」も折々に登場し、イベントを大いに盛り上げてくれる。

The Shonan Hiratsuka Tanabata Festival is one of the largest Tanabata festivals in the Kanto region. It features about 500 unique ornaments that will be displayed mainly along Hiratsuka's Shonan Star Mall shopping street. The festival will also feature events such as a Tanabata decoration contest, a parade, and appearances by this year's lucky winner of the Shonan Hiratsuka Princess Orihime title.

### OTHER EVENTS

パシフィコ横浜

Pacifico Yokohama

045-221-2155

[www.pacifico.co.jp](http://www.pacifico.co.jp)

■ヨコハマハンドメイドマルシェ2019

Yokohama Handmade Marche

2019

6/8~6/9 11:00~18:00

ADV ¥800 / DOOR ¥1000, Under

ELM Free

ニュースパーク (日本新聞博物館)

News Park (Japan Newspaper Museum)

045-661-2040

[newspark.jp](http://newspark.jp)

■戦争と戦後の掲示板-昭和

初期の「写真ニュース」コレク

ション

War and After War Bulletin

Board -"Photo News" Collection

from Early Showa Era

~6/30 10:00~17:00 (last entry 16:30)

¥400 / CS ¥300 / HS ¥200 / under JHS & with disabilities Free

横浜人形の家

Yokohama Doll Museum

045-671-9361

[www.doll-museum.jp](http://www.doll-museum.jp)

Adult ¥400, JHS & ELM ¥200

Annual pass: adult ¥1200, JHS &

ELM ¥600

9:30-17:00 (last entry 16:30)

\*closed Mondays

■トランスフォーマー35周年展  
Transformers 35th Anniversary  
Exhibition

~6/30

Adults ¥500 / JHS & ELM ¥250

+entry fee





## 第7回 CAFERES JAPAN 7th Caferes Japan

MAP 22

PACIFICO Yokohama

[Dates] July 3~5

[Hours] 10:00~18:00 (7/5 ~17:00)

[Admission] ¥3000

(pre-register for free admission)

caferes.jp

カフェレスジャパンはフードビジネスに携わる世界中のプロ達に食材、機材、サービス等を紹介する商談展だ。期間中、カフェ・喫茶、カフェデザイン・ディスプレイ、インターナショナルティー、ピザ・パスタの4つの専門展も同時開催。今年は38000人の来場者が見込まれ、出展社数も年々増加。業界関係者やこれからレストランやカフェオーナーになろうとしている人にとっては、ネットワークを広げる絶好の機会だ。

Caferes Japan introduces ingredients, products, facilities and services to professionals from all over the world working in the food industry. The exhibition will also hold 4 specially focused shows: cafe products and services, cafe design and display, international tea, and pizza and pasta. With 38,000 visitors expected this year and a growing number of exhibitors, there isn't a better place for professionals and aspiring restaurant/cafe owners to network.



Courtesy of 横浜赤レンガ倉庫

## Curry & Music Japan 2019

MAP 21

Akarenga

[Dates] June 28~30 [Hours] Food area: 11:00~21:30 (L.O

21:00) Music event: Open 11:00, 12:00~20:00 (6/28 15:00~)

[Admission] 1-day pass (food &amp; music included) ¥4300 Entry

to food area only ¥300 (6/28: food and live area entry free)

www.yokohama-akarenga.jp/cmj

このユニークなコラボイベントには県内の人気カレー専門店を中心に約15店舗が集結。横浜DeNAベイスターズの若手選手たちに愛されている「青星寮カレー」や欧風カレー、スリランカ出身の店主が作る本場スリランカカレー等々、個性的な店が勢ぞろい。音楽はPUFFYやサンプラザ中野くんなど、横浜やカレーにゆかりのあるミュージシャンらがぞくぞく登場。開放感あふれる空の下、ライブ音楽を聴きながら美味しいカレーに舌鼓。ご機嫌な一日になりそうだ！

Curry and music might sound like a peculiar combination for a festival, but the two definitely go well together! Enjoy some of the most popular curry styles in Japan, including seiseiry curry, a favorite among DeNA Baystars younger players, as well as European and Sri Lankan curries. Musicians such as PUFFY and Sunplaza Nakano-kun will play live music during the event as you indulge in delicious curry under the summer sky.



Courtesy of 横浜赤レンガ倉庫

### 海の公園

#### Umi no Koen

03-5480-4100

www.yokohama-seaside-run.net

■ 第3回 YOKOHAMAシーサイドマラソン

3rd Yokohama Seaside Marathon

6/22 8:40~, opening ceremony 9:10~

### スカイガーデン (横浜ランドマークタワー 69F)

#### Sky Garden (Yokohama Landmark Tower 69F)

045-222-5030

www.yokohama-landmark.jp

■ CITY LIGHT FANTASIA BY NAKED - NEW WORLD- ~8/31 19:00~21:00(last entry 20:30) \*Friday, Saturday, and Specific day (check website) ~22:00 (last entry 21:30)

Adult ¥1000 / over 65&amp;HS ¥800

/ JHS&amp;ELM ¥500 / kids(4~) ¥200

### 横浜赤レンガ倉庫

#### Yokohama Red Brick Warehouse

045-211-1515

www.yokohama-akarenga.jp

■ 横浜グルメンタ2019

Yokohama Gourmet Entertainment 2019

6/15~16 10:00~20:00 (last day

~17:00) Free entry

■ 「MUSIC」フェス ~私立恵比

寿中学開校10周年記念 in 赤レンガ倉庫~

Music festival celebrating girl group Shiritsu Ebisu Chugaku's 10th anniversary 6/22 Open 10:00 / Start 11:00 (※荒天中止 / cancelled if inclement weather) Check website for prices

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



# 水木しげる 魂の漫画展

## SHIGERU MIZUKI'S MANGA EXHIBITION



『妖怪たちの棲む森』1979年 ©水木プロダクション

Sogo Museum of Art

MAP  
32

[Date] ~ July 7

[Hours] 10:00~20:00

[Admission] Adult ¥1200 / HS & Univ ¥800 / JH & under free

[www.sogo-seibu.jp](http://www.sogo-seibu.jp)

妖怪漫画の草分けと聞けば、誰もが真っ先にこの人の名を思い浮かべるだろう。時代を超えて愛され続ける『ゲゲゲの鬼太郎』を始め、数々の妖怪作品を生み出してきた稀代の漫画家、水木しげる。幼少の頃に『地獄極楽絵図』に魅了されたのを機に見えない世界に興味を持った彼は、太平洋戦争激戦の地、ラバウルで生と死を彷徨いながら、理不尽な戦いで散っていく多くの同胞の魂を見つめてきた。戦後は極貧生活の中、片腕で作品を描き続け、独自の画風を確立。本展では才能きらめく少年期の作品や、人気作品の生原稿や原画など貴重な資料、愛用の道具、妖怪ブロンズ像に加え、作画スタイルの解説や関連映像など約300点を展示。さらに昨年発表された妖怪画3点が初公開されるとあって、見応えたっぷりの「水木ワールド」が楽しめる。

When it comes to *yokai* (monster) cartoons, Shigeru Mizuki is the first name that comes to mind. The legendary manga artist has created multiple works featuring iconic yokai, including the incredibly popular *GeGeGe no Kitaro*. As a child Mizuki was fascinated by invisible, magical worlds and took interest in the late Edo era "Hell Paradise" artwork. The artist endured the horrors of battle on the Pacific island of Rabaul during World War II. He lost his dominant arm in the conflict and returned home destitute. He spent much of his time post-war drawing and cultivating his unique art style. This exhibition introduces valuable manuscripts including drafts and original pictures, tools which Mizuki personally used, bronze statues of his characters, and more. Additionally, three images of new creatures revealed recently will be on display. Explore the wonderful world of Mizuki where magic and inspiration abound!



『水木しげる氏』





## 横浜開港160年 横浜浮世絵

MAP  
23

### Yokohama Port Opening 160th Anniversary: Yokohama Ukiyoe

Yokohama Prefectural Museum of Cultural History

[Date] ~June 23

[Hours] 9:30~17:00 (Closed Mondays)

[Admission] General ¥700 / Under 20 & Univ ¥500

65 & up ¥200 / HS ¥100

[ch.kanagawa-museum.jp](http://ch.kanagawa-museum.jp)

横浜開港当時の1859年といえば江戸時代末期、まだ世の中に本物の『サムライ』がいた頃だ。それから160年の間に明治、大正、昭和、平成、と時代を駆け抜け、そして令和という新たな時代と共に、国際都市として発展し続ける横浜。開港当時の人々が今の横浜を見たらさぞびっくりするだろう。逆に、いにしへの横浜の姿や当時の庶民の関心や暮らしぶりはどうだったのか。本展で紹介されている一連の「横浜浮世絵」では、まさにそうした当時の横浜や来日した外国人たちの見慣れぬ容姿や生活を描いた浮世絵、また、洋風に整備が進んだ明治期の街や鉄道などを描いた作品が多数展示され、大変興味深い。旺盛な好奇心に応じて描かれたこれらの作品から、国際都市横浜のイメージの原点を見ることが出来る。

When Yokohama first opened its port to the West in 1859 at the close of the Edo era, samurai were still present in Japan. Over a span of 160 years, through the eras of Meiji, Taisho, Showa, Heisei, and now Reiwa, this city has grown immensely as an international metropolis, and continues to evolve and adapt to the times. Surely those who were present during the original port opening would be shocked to see what Yokohama has become. But on the flipside, do you ever wonder what life was like back then? In this exhibition, you'll find beautiful *ukiyo-e* (woodblock prints) depicting the culture and lifestyle of the locals, as well as foreigners who visited Yokohama during that time. Learning about Yokohama's past through these works of art will help us to better appreciate and understand how its history as an international hub has shaped our diverse community and culture today.

## Art Listings

### GENERAL ART

#### 横浜美術館

##### Yokohama Museum of Art

045-221-0300

[yokohama.art.museum](http://yokohama.art.museum)

■ meet the collection -アートと人と、美術館-

meet the collection -art, people, and museum-

~6/23 10:00~18:00 (last entry

17:30) closed Thursdays

(10:00~20:00 Friday and

Saturday)

General ¥1100 / HS & Univ. ¥700

/ JHS ¥500 / Under ELM Free /

65+ ¥1000

#### 平塚市美術館

##### Hiratsuka Museum of Art

0463-35-2111

[www.city.hiratsuka.kanagawa.jp/art-muse](http://www.city.hiratsuka.kanagawa.jp/art-muse)

■ 空間に線を引く -彫刻とデッサン展

Drawing Line in Space

-Sculpture and Sketch-

~6/9 9:30~17:00 (last entry

16:30)

¥400 / students ¥200 / under

JHS, HS on Saturday, over

65 living in Hiratsuka, with

disabilities, Free

#### 日本郵船歴史博物館

##### NYK Maritime Museum

045-211-1923

[www.nyk.com/rekishi/](http://www.nyk.com/rekishi/)

■ 開館25周年記念企画展：生々流転~日本郵船歴史博物館の歩み~

25th Anniversary Exhibition:

Kiki-Tenryu ~Days of NYK

Maritime Museum~

~7/7 10:00~17:00 (last entry

16:30) (closed Mondays)

¥400 / JHS&HS&over 65 ¥250 /

under ELM & with disabilities Free

#### 大佛次郎記念館

##### Osaragi Jiro Memorial Museum

045-622-5002

[osaragi.yafjpo.org](http://osaragi.yafjpo.org)

■ 大和和紀『ヨコハマ物語』×大佛次郎の横濱

Yamato Waki "Yokohama

Monogatari" × Osaragi Jiro's

Yokohama

~9/8 10:00~17:30 (last entry

17:00) (Closed Mondays)

¥200 / under JHS, HS on the

2nd/4th Sat. & the 23rd of the month & over 65 living in Yokohama City Free

#### BankART SILK

045-663-2812

[www.bankart1929.com](http://www.bankart1929.com)

■ under35 藤本 涼「クラウドフオーカスの行方」

Under 35 Ryo Fujimoto: Cloud Focus

6/14~7/15 11:00~19:00, 6/14

(opening) 18:30~20:00, 6/29

(artist talk) 19:00~20:30

Admission including photo

book ¥900, entry only ¥200

#### 横浜みなと博物館

##### Yokohama Port Museum

045-221-0280

[www.nippon-maru.or.jp](http://www.nippon-maru.or.jp)

■ 柳原良平アートミュージアム1周年記念特集展示「ボクが好き

な客船」

Ryohei Yanagihara Art Museum:

1st Anniversary Special

Exhibition "My Favorite Cruise

Ships"

~8/25 10:00~17:00 (last entry

16:30) Closed Mondays

¥400 / over 65 ¥250 / ELM, JHS

& HS ¥200

### THEATRE

#### Cinema Jack & Betty

Naka-ku Wakaba-cho 3-51

[www.jackandbetty.net](http://www.jackandbetty.net)

045-243-9800

(this is just a selection of showings)

■ セメントの記憶

Taste of Cement

6/1~

■ 魂のゆくえ

First Reformed

6/1~

■ 主戦場

Shusenjo: The Main

Battleground of the Comfort

Women Issue

6/15~

■ リアム16歳、はじめての学校

Adventures in Public School

6/29~

■ ガルヴェストン

Galveston

6/29~

For more event listings visit us online at:

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

# アナ・ヴィドヴィチ ギターリサイタル ANA VIDOVIC GUITAR RECITAL

Philia Hall

[Date] 6/21 14:00~16:00

[Admission] General ¥3500

(Only a few seats left / 残席わずか)

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

1980年クロアチア生まれのアナ・ヴィドヴィチは、幼くして世界を驚かせた天才ギタリストだ。5歳でギターを習い始め、わずか7歳にして初ステージを経験。11歳の頃には外国への演奏旅行、13歳でザグレブ音楽アカデミーに史上最年少での入学を果たす。数々のDVD・CDリリースに加え、母国の著名な映画監督ペーター・クレリヤによる3本のテレビ・ドキュメンタリーも制作されるなど、幅広く活動。複数の世界最高峰の権威ある国際コンクールで優勝するなど、幾多の輝かしい受賞歴を誇るヴィドヴィチは、その演奏で世界中の聴衆を今なお魅了し続けている。巧みなテクニックを優雅且つ軽妙に操り、ギター一本からつま弾かれる音色はホールいっぱいに美しく響き渡って情緒たっぷりのメロディを紡ぎだす。バッハから武満徹まで、どんなジャンルでもヴィドヴィチは自分流に弾きこなしてしまう。そんな彼女の演奏の中心にあるものは音楽への愛と情熱。優れたテクニックに込められた奥深さや温かみに、聴衆誰もが驚嘆することだろう。

Born in Croatia in 1980, Ana Vidovic took the music world by storm at an early age. She began learning the guitar at age five and had her first performance on stage at seven. By the time she was 11, she was performing at foreign countries and at 13 joined the Zagreb Music Academy. With numerous DVD/CD releases and countless wins at some of the world's most prestigious competitions under her belt, Vidovic continues to captivate audiences around the world with her music. With a single guitar she creates resonating sounds and beautiful, rich melodies using elaborate techniques which she pulls off with grace and ease. From Bach to Toru Takemitsu, Vidovic can play any genre in a style unique to her. At the core of her performances lies her passion and love for music, and anyone who listens will marvel at the depth and warmth that she brings to her craft.

## Music Listings

### POPULAR MUSIC

#### Motion Blue

045-226-1919

[www.motionblue.co.jp](http://www.motionblue.co.jp)

■ THE JAYWALK Tour 2019

=HEAVEN'S GATE=

6/8 ①OPEN 15:15 / START 16:30

②OPEN 18:15 START 19:30

¥8300 Box ¥33200 + ¥6000 seat charge (4 people max)

■ SIMON PHILLIPS "Protocol"

6/9 ①OPEN 15:15 / START 16:30

②OPEN 18:15 START 19:30

¥8000 Box ¥32000 + ¥6000

seat charge (4 people max)

■ El Cielo 2020

6/19 OPEN 18:00 / START 19:30

¥4000 Box ¥16000 + ¥4000

seat charge (4 people max)

■ May J. "JIMOTO" Birthday Live

6/28 ①OPEN 16:30 / START

17:45 \*Fan Club Members Only

②OPEN 19:30 / START 20:45

¥8500 Box ¥34000 + ¥6000

seat charge (4 people max)

#### Thumbs Up

045-312-2278

<http://stovesyokohama.com>

■ Eyes'デビュー13th LIVE

Eyes' 13th anniversary live

performance

6/14 OPEN 18:30 / START 19:30

ADV ¥ 4000 / DOOR ¥4500 + 1

order (JHS & under ADV ¥ 2000/

DOOR ¥ 2500)

#### Kanagawa Arts Theatre

045-633-6500

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

■ シベリアへ!シベリアへ!シベリアへ!

To Siberia! Siberia! Siberia!

~7/16 check website for

schedules

¥3800 / U24 ¥1900 / Under HS

¥1000 / Senior ¥3300

■ ゴドーを待ちながら

Waiting for Godot

6/12~6/23 check website for





Motion Blue

MAP  
24

**[Date]** 6/13 Open 18:00~/ Start 19:30~

**[Admission]** General ¥4500 /

Box ¥18000 + ¥4000 seat charge (4 people max)

[www.motionblue.co.jp](http://www.motionblue.co.jp)

1994年、YAMAHA主催の音楽コンテストでベストキーボーディスト賞を受賞したハクエイ・キム。オーストラリアのシドニー大学音楽院でマイク・ノックに師事し、帰国後早々にインディーズ・デビューを果たした個性派だ。彼の演奏は創造性豊かでオリジナリティに溢れており、日本のジャズピアノシーンで大いに注目を集めている。フランスの老舗ジャズクラブ、サンセット・サンサイドでのライブ・パフォーマンスを収めた最新作『カンヴァセーションズ・イン・パリ』を携え、この夏、モーションブルーでソロ・パフォーマンスを披露。

In 1994, Hakuei Kim received the "Best Keyboardist Award" at a music contest sponsored by YAMAHA. He studied under legendary pianist Mike Knock at the University of Sydney College of Music in Australia, and made his debut as an indie artist as soon as he returned home. His music, full of creativity and originality, attracted much attention from the Japanese jazz piano industry. His latest work, *Conversations in Paris*, which he'll bring to Motion Blue this summer, consists of live performances at a long-established jazz club in France called *Sunset Sunside*.

ハクエイキム

HAKUEI KIM

schedules

¥5000 / U24 ¥2500 / Under HS  
¥1000 / Senior ¥4500

## CLASSICAL MUSIC

みなとみらいホール

Minatomirai Hall

[www.yaf.or.jp/mmh](http://www.yaf.or.jp/mmh)

045-682-2000

■ GRAND ORGAN GALA

6/7 OPEN 18:20 / START 19:00

¥2000

■ ウィーン少年合唱団 天使の  
歌声

Vienna Boys' Choir: Angelic  
Voice

6/8 OPEN 13:30 / START 14:00

¥6500 / Senior ¥6200 / Back  
Seats ¥3000

■ チュニジアの子供達の為の城  
南海チャリティーコンサート 海で  
繋がれた絆

Minami Kizuki Charity Concert  
for Tunisian Children: Bond

connected over Sea

6/13 OPEN 17:30 / START 18:00  
¥4000

■ ハチャトゥリアン・コンチェ  
ルト

Khachaturian Concerto

6/28 OPEN 18:20 / START 19:00  
¥6000

フィリアホール

Philia Hall

045-985-8555

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

■ ミハイル・プレトニョフ ピア

ノ ただ一つの世界

Mikhail Pletnev Piano JUST

ONE WORLD

6/16 14:00~16:00

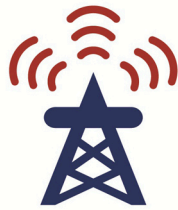
S ¥9500 / A ¥9000 / Students

¥2000

For more event listings visit us online at:  
[www.yokohamaseasider.com](http://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](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 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 Gather @ Eating House [B-4]
- 20 Bay Side Bistro 1-1 & The Rooftop [C-5]
- 21 Akarenga [B-5]
- 22 PACIFICO Yokohama [A-3]
- 23 Kanagawa Prefectural Museum of Cultural History [C-4]
- 24 Motion Blue [B-5]
- 25 Zou-no-Hana Park [C-5]
- 26 Cafe de la Presse [C-5]
- 27 Institut Francais Yokohama [D-4]
- 28 Ichi [D-4]





**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](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

**www.yiea.com**

MAP 17



# 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

## 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

シンクロシティー

## SYNCHRONICITY



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

find us on  
facebook

MAP  
12

横浜の歴史とともに60年・・・

## ありあけ 横濱 **ハルバ**



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

## 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

## 登良屋

to  
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



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

MON - SAT  
11:30  
21:30  
LAST ORDER

SUN / HOLIDAY  
10:00  
20:30  
LAST ORDER

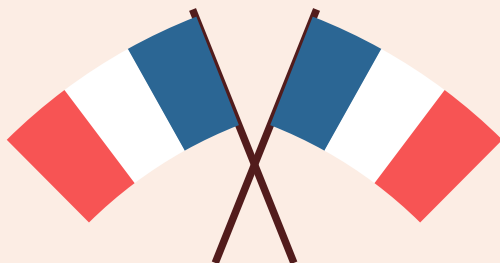
OPEN  
EVERY DAY

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



# FRANCE MONTH

©Enrique Ramirez. Courtesy the artist & Galerie Michel Rein Paris Brussels



## ビデオアート・コレクション展

### Video Art Collection Exhibition

Akarenga Warehouse 1



**[Dates]** June 13~23  
**[Hours]** 11:00 - 19:00 (Last entry 18:30)  
**[Admission]** Free

フランス有数のアートコレクター、イザベル&ジャン=コンラッド・ルメートルが誇る貴重なビデオ・アートコレクションを展示します。

Isabelle & Jean-Conrad Lemaître are among France's leading art collectors. This exhibition will display some of the finest video art from their collection.

©Laurence Bentz



## ローランス・ベンツ展

### Laurence Bentz Exhibition

Zou-no-Hana Terrace

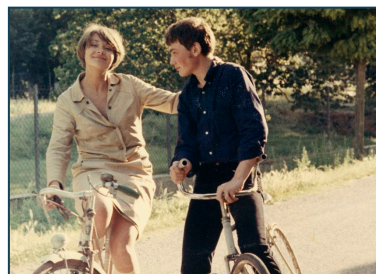


**[Dates]** June 20~July 5  
**[Hours]** 10:00~18:00 (Fri. & Sat. until 19:00)  
**[Admission]** Free

ポップでキュートな世界観が魅力のストラスブール出身のアーティスト。美術学校を経て雑誌にスケッチを掲載するようになったローランスは、現在フリーランスとして広告会社や出版社を中心に活躍中。女性モチーフを得意とし、ユーモアのあるカラフルでポップな世界観が魅力です。

Laurence Bentz is an artist from Strasbourg known for her poppy, vivid artwork, which will be displayed at this exhibition. Her career kicked off with her sketches getting published in magazines while she was still in art school. She currently works freelance, mainly in the advertising/publishing field. Bentz is known for her female motifs and the whimsical world she portrays with bold colors, shapes, and a touch of humor.

© DR



## ギイ・ジル〜見出された映画作家〜

### Filmmaker Guy Gilles Retrospective

Tokyo University of the Arts, Yokohama Campus

**[Dates]** June 29 **[Hours]** Check Institut Français website **[Admission]** general ¥1200 (2 films ¥1800, 3 films ¥2400), Institut Français members/students ¥600 (Tokyo University of the Arts students, free)

生前には知られることがなかったギイ・ジル。近年において、ラ・ロシェル映画祭、ルサス映画祭、パンタン短編映画祭などで特集が組まれるようになり、シネマテーク・フランセーズでは回顧特集が生まれ、再評価の機運が高まっています。今回は、彼の作品の中でも最も美しい初期の3作品を同時上映します。

Guy Gilles was not well-known during his lifetime. However, in recent years his work has been recognized and featured at festivals such as *La Rochelle International Film Festival*, *Lussas Film Festival*, *Côté Court Festival*, and at the *Cinémathèque Française* as well. The Tokyo University of the Arts will be showing three of the artist's early works at its Yokohama campus.



横浜でフランス語を学ぶ！  
フランス文化と出会う！  
アンスティチュ・フランセ横浜  
(フランス政府公式機関)

夏学期説明会：6月15日(土)  
入場無料・予約不要  
045-201-1514






## What is France Month?

2005年に横浜市の主導により始まった横浜フランス月間は、日本で唯一のフランス文化、美食の祭典です。リヨン市と横浜市の姉妹都市提携60周年の今年、6月7日から7月13日の約1ヶ月に渡って、横浜市内の美術館、映画館、アートスペース、レストラン、企業などが協働しながら、映画、展覧会、音楽、美食セミナーなどのイベントを開催します。本年も6月20日から6月23日までフランス映画祭を横浜に迎え、横浜の街がフランス色に染まります。

The inaugural Yokohama France Month was held in 2005. It is the only festival in Japan that celebrates French culture and gastronomy. This year marks the 60th anniversary of the close partnership between Yokohama and sister city Lyon. Over a one-month span (6/7~7/13), Yokohama will collaborate with various theaters, art spaces, restaurants and businesses to deliver events such as movie showings, exhibitions, concerts and gastronomic seminars. The French Film Festival also returns this year running from 6/20~6/23. Don French colors and join in some of the festivities.

© DR



### ワインセミナー「夏のバカンスワイン」

## Wine Seminar: Summer Edition

Cafe de la Presse

MAP  
26

[Dates] June 21

[Hours] 19:00 - 21:00

[Admission] Institut Français members  
¥5000, general ¥6000

アルプス山岳地帯で生まれる清涼感たっぷりのワインや、ピレネーの豊かな大地で育まれる濃厚なワイン、シラノドベルジュラック所縁のワイン、そして仏中央高地のワイン(4種)をテイasting。フレンチレストランのトップシェフによる繊細なお料理とスペシャリストによる講義を通して、フランスワインの魅力に触れます。

\*1週間前までに要予約・支払い。自由席。日本語逐次通訳付。

Enjoy a tasting session of four recommended wines from a mix of French regions, such as the alps and Pyrenees. Discover the charm and depth of French wine paired with cuisine prepared by top French chefs while listening to a talk by a wine specialist.

\*Japanese translation included, reservations and prepayment required

© DR



### チーズセミナー「夏のごちそうチーズ」

## Cheese Seminar: Summer Edition

Institut Francais Yokohama

MAP  
27

[Dates] July 6

[Hours] 17:30 - 19:00

[Admission] Institut Français members  
¥3500, general ¥4500

「デリス・ドゥ・ポマール」や、「サントゥモール・ドゥ・トゥーレーヌ」、「フルム・ダンベル」、「ミモレット」など、職人によって丹精込めて作られた絶品チーズを試食しながら、フランス産チーズの美味しさの秘密に迫ります。

\*フランス語のみ。推奨フランス語レベルA2(初級)以上。1週間前までに要予約・支払い。

Try an assortment of cheeses such as *Délice de Pommard*, *Sainte-Maure de Touraine*, *Fourme d'Ambert* and *Mimolette*. Learn the secrets behind delicious French cheese while tasting some of the finest crafted by artisans.

\*Only in French, A2 Level & up can join. Reservations and prepayment required

© DR



### シャンパーニュセミナー

## Champagne Seminar

Cafe de la Presse

MAP  
26

[Dates] July 12

[Hours] 19:00 - 21:00

[Admission] Institut Français members  
¥6000, general ¥7000

シャンパーニュのスペシャリストの講義を聞きながら、ヴランケン ポメリー ジャパン株式会社のお勧め極上シャンパーニュ(4種)をテイasting。各種の特長に合わせて供される洗練されたお料理と共に楽しめます。

\*1週間前までに要予約・支払い。自由席。日本語逐次通訳付。

Sample some of the finest champagnes recommended by *Vranken Pommery Japan*, along with complementary French cuisine and an insightful lecture by a champagne specialist.

\*Japanese translation included, reservations and prepayment required



横浜フランス月間2019のイベント詳細は公式HPをご覧ください

For more France Month listings please visit

[www.institutfrancais.jp/yokohama](http://www.institutfrancais.jp/yokohama)



*Tomei Wines*

WHOLESALE  
RETAIL  
WINE CLUB  
EVENTS  
TASTING ROOM

NOW OPEN

**THE WAREHOUSE**  
TASTING ROOM

FRIDAY NIGHTS 7PM - 11PM

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

MAP 3

BAY SIDE BISTRO  
ROOFTOP CAFE & BAR

1-1 & THE ROOFTOP

[www.1-1yokohama.com](http://www.1-1yokohama.com)

MAP 20



テラス席が気持ちいい! みなとみらい MMに最新カジュアルレストランOPEN!

様々なシチュエーションでご利用いただけます! ファミリー デート カフェ 誕生日 歓送迎会 ママ会 女子会 昼飲み



**GATHER@EATINGHOUSE**

CRAFT BEER CHARCOAL GRILL PIZZA COFFEE AFTERNOON TEA

ギャザーイーティングハウス

横浜市中区新港2-2-1 横浜ワールドポーターズデッキストリート1F  
営業時間: 11:00~23:00 (L.O. フード22:00 / ドリンク22:30) 座席: 店内150席、テラス席100席

045-323-9005

gather@eatinghouse.jp

eating-house.com/gather/

GATHER@EATINGHOUSE



オンライン予約は  
スマホで簡単!





# MEAT MEETS MEAT WORLD RALLY U.S.A

COMPASS @ Yokohama Bay Sheraton Hotel & Towers  
Nishi-ku, Kitasaiwai 1-3-23 西区北幸1-3-23

MEAT Meets MEAT World Rally ~U.S.A~

Dates/time: ~June 30 Lunch ① 11:30-13:20

② 13:40~15:30, Dinner 17:30~21:30 (weekends 17:00~)

Price: lunch: weekdays ¥3520 / weekends ¥4070 dinner: weekdays  
¥4950 / weekends ¥5610

(discounts for children and seniors: see website for details)

Tel: 045-411-1188 Web: www.yokohamabay-sheraton.co.jp



チーズバーガー、塩味のきいたフライドポテト、マカロニアンドチーズ、スパイスチキンにスペアリブ…こんないかにもアメリカっぽい食事が大好きなら、あとは冷えたビールかペプシがあればもう最高に幸せだ。横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ内のオールデイブッフェ「コンパス」で現在開催中の『MEAT Meets MEAT World Rally ~U.S.A~』では、アメリカ産の上質なお肉を中心に、本物のアメリカ料理をbuffestailで提供している。期間中は、洋食以外にも餃子や寿司、天ぷら、トンカツ（柔らかいアメリカンポークのカツ）といった中華や和食メニューも充実しており、どれも絶対に食べるべき逸品だ。フー

ドカウンターの向こう側にはキッチンクルーが控えていて、ビーフシチューをよそってくれたりパスタにクラムチャウダーをかけてくれたり…と、何かとサポートしてくれる。目の前でスライスしてくれるローストビーフにはグレービーソースをたっぷりかけて、西洋わさびか和わさびを付けていただく。

料理を取りに何度もフードカウンターへと向かってしまうこと間違いなしだが、ちゃんとデザートも食べられるように少し余裕を残しておこう！フロスティングがたっぷりかかったカップケーキやチェリーパイにアップルパイ、それにチーズケーキ、更には目の前で焼いてくれるクレープなどなど、贅沢なお菓子がずらりと並んでいる。クレープにはフレッシュフルーツやアイスクリーム、種類豊富なフレーバ

ーソースから自分の好きなトッピングを選ぼう。これにちょっぴりアメリカンテイストを加えたいなら、マシュマロを入れたりレインボースプリングルやジェリービーンズをまぶしてみよう。

横浜ベイシェラトンホテルで食事を楽しむ一それ自体が贅沢な体験。一流のサービスにゆったりとしたダイニングスペース、そして最高級の素材を使い、バラエティに富んだ料理の数々でゲストをもてなしてくれる。buffeの場合、往々にして「質よりも量」に陥りがちだが、横浜ベイシェラトンホテルはあらゆる点において期待をはるかに上回っており、しかもそれを優雅で上品にこなしている。そんな魅力あふれるMEAT Meets MEATは6月30日まで開催中だ。



If you love a classic American meal of cheeseburgers, salty fries, mac 'n cheese, spicy chicken and spare ribs, all with an ice-cold bottle of beer or Pepsi, you're in for a treat. MEAT Meets MEAT World Rally ~U.S.A~ at COMPASS in Yokohama Bay Sheraton Hotel & Towers is a buffet that serves authentic American cuisine featuring quality meat from the U.S. Besides Western food, COMPASS offers Chinese and Japanese selections during the event such as dumplings, sushi, tempura and tonkatsu (made with tender American pork cutlet) which are must-try. The

kitchen crew behind the food counter is there to help with hot bowls of beef stew and/or clam chowder which they'll pour over pasta. They'll also carve slices of roast beef which you can douse with thick gravy and top with horseradish or wasabi.

Multiple trips to the food counter is inevitable, but make sure to leave some room for dessert! The buffet provides decadent treats such as cupcakes topped with thick frosting, cherry/apple pies and cheesecakes, as well as crepes which are made on the spot. Fill your crepe with your ingredients of

choice—fresh fruits, ice cream and a variety of flavored sauces. If you want to add an “American” touch, toss in some marshmallows, rainbow sprinkles or jelly beans.

Dining at the Yokohama Bay Sheraton Hotel is a luxurious experience in itself—they offer top-quality service, a spacious dining space and wide variety of dishes made with the finest ingredients. Buffets often go for quantity over quality, but the Sheraton goes above and beyond in all aspects, and pulls it off with elegance and class. MEAT Meets MEAT is running now until June 30th.



# Bay Side Bistro 1-1 & THE ROOFTOP

Naka-ku Kaigandori 1-1-1 Kaigandori Ichibankan 3F  
中区海岸通1丁目1-1 海岸通壹番館3F

MAP  
20

Hours: Mon~Thu 17:00~24:00

Fri, Sat, day before holiday 17:00~2:00

Sun & holiday 17:00~23:00

Tel: 045-323-9177

Web: 1-1yokohama.com



最高のハーバービューを眺めながら美味しい食事とお酒はいかが?...こんなお誘いにはいつだって心惹かれるものだ。レトロな建物の3階に佇む無国籍ビストロ&ワインバー Bay Side Bistro 1-1 & The Rooftop. 象の鼻パークを臨む店からは、そんな素敵な景色が広がっている。それだけではない。レコードアルバムのコレクションからはジャズやソウル、ポップスが流れ、雰囲気だけで既に完成されている。

厨房を仕切るのはベテランシェフの寺島雄三。50年以上にわたってフランス料理に心血を注ぎ、うち5年は本場パリのレストランにも勤務。フランス語も多少話せるそうだ。メニューは西洋と東洋のエッセンスを様々な形で取り入れたフュージョン料理。前菜には特選

シューマイ粒マスタード(¥1100)や自家製チャーシューとミモレット(¥1300)を選び、それから鴨もも肉のコンフィ(¥3000)やシーフードパエリア (¥3200)といったスペシャルな料理をいただく。筆者達は悩んだ末、シューマイをべろりと平らげた後にシェフおすすめのラムチョップのロースト(¥3500)をメインに選んだ。そのラムがとても柔らかくて肉汁もたっぷり。食べ応え十分なのだがあまりに美味しいので、ついお代わりしたくなる誘惑に駆られてしまった。

ドリンクメニューの一番の目玉は、ローテーションで出されるワインセレクションだろう。ほぼオーガニックのものが揃った中から銘柄を入れ替えつつ、グラス (¥900~) や

ボトル(¥4000~)で提供される。他にもカクテル(¥600~)やキリンラガー(生¥650)、キリン一番搾り(大瓶¥800)などが用意されている。

毎週金曜の夜ならびに貸切パーティーなど特別な場合には屋上のバーもオープン。グラス片手に美しい夜景と心地よい潮風に身を任せながらロマンティックな夜を過ごしたり、或いは二次会などグループで羽目を外してワイワイ騒ぐにもちょうど良い場所だ。屋上にはスタンディングスペースが十分あるほか、木樽のテーブルが数席、コーナーソファが1カ所。3階の店内はバーカウンター6席、テーブル16席となっている。これからの暑い季節に合わせて、ぜひ一度訪れてみて欲しい。



Dining with a prime view of the harbor to accompany fine food and drink is always an enticing proposition. Third-floor fusion cuisine restaurant and wine bar Bay Side Bistro 1-1 & The Rooftop offers such scenery from its spot overlooking Zou-no-Hana Park. Add to that a mix of jazz, soul and pop playing from an all vinyl album collection and the ambiance is complete.

The kitchen is run by veteran chef Yuzo Terashima. Terashima has dedicated over 50 years of his life to preparing French cuisine, including a five-year stint in Paris. He even speaks some French. The menu is a varied blend of Western and Asian. Choose appetizers such as Shumai with

Grain Mustard (¥1100) and Homemade Char Siu with Mimolette (¥1300) to precede specialties like Duck Confit (¥3000) and Seafood Paella (¥3200). We struggled to choose, but finally went with the chef's recommendation of Roasted Lamb Chops (¥3500) as our main course after polishing off some shumai. The lamb was tender and juicy, and though filling, we were seriously tempted to order another round.

The main focus of the drink menu is on a rotating selection of mostly organic wines offered by the glass (¥900~) or bottle (¥4000~). The bar also mixes

cocktails (¥600~) and serves Kirin Lager (¥650) on draft or Ichiban Shibori in large-format bottles (¥800).

On Friday nights and special occasions, such as private parties, the roof is open to patrons. The scene is suited for a romantic evening soaking in the sights and ocean breeze with drink in hand or group parties desiring something above and beyond the norm. The roof has wooden barrel tables and a corner sofa as well as plenty of standing room. The third floor has six seats at the bar and tables for sixteen. With the arrival of warmer weather, we recommend giving this place a try.





## Naka-ku Sumiyoshicho 5-63 Yoshida Building 2F

中区住吉町5-63 吉田ビル 2F  
Hours: 11:30~14:00 (LO 13:30)  
17:00~23:30 (LO 22:30, drinks 23:00)  
Sat. dinner only (Sun. & hol closed)  
Tel: 050-5595-9500

# ICHI

MAP  
28



酒と蕎麦。地域によっては(筆者の場合、茨城が思い浮かぶが)伝統的な組み合わせだ。馬車道にある比較的まだ新しい「壹」のお品書きは、その「酒と蕎麦」が特徴的だ。だが、お品書きだけではわからないものがあるので、階段を上がって品よくまとめられた店内を覗いてみることに…。

実は、近所の飲み屋を開拓しようとしていて発見したのが「壹」。というわけで、まずは酒のことから書き始めよう。日本酒の種類はとて多いというわけではない。神奈川の地酒が4つ、県外の銘柄が5つ。とは言え、よく吟味された酒が並んでいて筆者達の大好きな神奈川の地酒のうち2本—「天青」と「いづみ橋」—も並んでいた。「鳳凰美田」もリストに華を添えている。値段も手頃で、グラス1杯(100cc)¥500~、1合(180cc)¥750~、何人かで飲むなら大徳利(300cc)でもわずか¥1250。焼酎も十数種類とかなりの品揃えで¥600~。これ以外に普通の飲み物も(ノンアルコール含め)もちろん用意されている。

冷たい蕎麦は5品(¥600~¥800)、温かい蕎麦は3品(¥650~¥750)。ハーフサイズはそれぞれ¥150引き、大盛はプラス¥150となっていて、選択の幅も文句なしだ! 地域の居酒屋で出されるような、或いは昔からある家庭料理のような、そういった素朴な料理もいろいろと紹介できるし、もちろん野菜の天ぷらや漬物類、豆腐料理もあって(ベジタリアンの人もここなら快適な食事ができる)、一品料理はほとんどが¥1000以下。逆にボリュームのあるものが食べたいければ、大海老の天ぷら(¥1200)や牡蠣の天ぷら(¥1000)、串なし焼き鳥(¥850)、その他の肉料理もあるので試してほしい。食事メニューは品数豊富なことに加え、味も抜群。たった¥5000でコース料理も楽しめる。

カウンター席やソファ席もある店内は、控えて洗練された雰囲気。姉妹店(本店)が関内駅の近くにもあるが、こちらの新しい場所も気に入ったのでまた来ようと思う!



Sake and soba. It's a classic combination in some parts of Japan (Ibaraki, for example, comes to mind). And it's a feature of the menu at the relatively new Ichi in Bashamichi. But there's much more to the menu than this. Let's climb the stairs to the elegant interior and have a look...

Our search for a sake joint in the neighborhood was what led to our discovery of Ichi so we'll start here. The selection is not expansive; there were four Kanagawa *jizake* (local, craft sake), and five sake from other regions of Japan. But the list was well curated and included two of our local favorites—Tensei and Izumibashi. An elegant Houou Biden also graced the menu. Prices were reasonable, with glasses (100cc) starting from ¥500, small flasks (180cc) from ¥750, and large flasks (300cc) for sharing from only ¥1250. There is also a respectable list of about a dozen shochu varieties from ¥600. Other typical beverages (including non-alcoholic) are available as well.

There are five varieties of cold soba (¥600 to ¥800) and three varieties of warm soba (¥650 to ¥750). Half-portioned are ¥150 less for these, and extra portions are just ¥150 more. No complaints about the options! We'd describe selections from the rest of the menu as rustic—items you'd find in regional izakaya, or even served in the homes of commoners since pre-modern times. Of course there are vegetable tempura dishes, pickled items and tofu (vegetarians can eat comfortably here). Most side dishes are well under ¥1000. Otherwise, for slightly heavier fare, try the big shrimp tempura (¥1200), oyster tempura (¥1000), grilled chicken sans-skewers (¥850), or other meat-based dishes. There's plenty here for a meal, and quite a tasty one at that. Set courses are available for just ¥5000.

The interior is subdued and sophisticated, with counter and semi-booth seating. Ichi has a sister store (original branch) in nearby Kannai, too, but we're happy with this new location. We'd come back!



# GREEN

pages

By Yosuke Katsuchi (Green owner)



## CRAFT BEER

日本では1994年に酒税法が改正されて、大手メーカー以外の小規模なビール工場(マイクロブルワリー)が誕生しました。既存の大手メーカーのビールは喉ごしが良くすっきりと美味しいですが種類が限定的。一方のクラフトビールには様々なスタイル(100種以上)があり、モルト、イースト、ホップ以外にも色々な副原料を使ったりするので味の幅も広いです。クラフトビールについて日本では明確な定義がありませんが、アメリカのブルワーズ・アソシエーションによると、「小規模である」「独立している」「伝統的である」と定義されています。とは言え、全てが日本のクラフトビールに当てはまる訳ではないので、あくまでも参考として載せておきます。

今回、クラフトビールを色々調べてみて個人的に思ったのは、マイクロブルワリーから大手メーカーまで含めたクラフトビール(日本では大手ビールメーカーや日本酒メーカーもクラフトビール業界に参入)は、職人の人達が伝統的なものをベースにしながらかる更なる味の可能性を追求しているため、飲んだ時に造り手の存在感を感じられます。

そうやって日本で造られたクラフトビールは、世界大会でいくつもの賞を取るまでに成長しています。最近では海外の色々なビールも日本に輸入されているので、世界中の職人達の味を飲み比べてみるのも楽しいですね!この短い文章では説明しきれないので、また折りに触れ紹介していきますね。

Since the tax laws were revised in 1994 to allow small-scale brewing, microbreweries have been popping up all over Japan. While industrial breweries have long produced beer that is clear, crisp and goes down easily, variety has generally been lacking. Not so for craft beer, which offers around 100 styles and employs a wide variety of ingredients beyond the basic malt, yeast and hops. This results in a great range of flavors. The U.S. Brewers Association defines craft beer as "small", "independent" and "traditional". Though this may apply to many Japanese craft brewers, there is no official definition here.

I personally feel that craft beer artisans at both micro and industrial breweries (major beer and sake companies are involved in the craft beer industry in Japan) strive to produce new, innovative tastes using traditional styles as a base. The character of each brewer is often evident in his or her creations.

The Japanese craft beer industry has grown significantly over the years and has garnered multiple awards at international competitions. The variety of imports available has also been steadily rising allowing consumers to enjoy comparing local tastes with those from abroad. It's impossible to explain the industry in just a few sentences, so I'll return to this topic in upcoming issues. Back to my research...

### クラフトビアバターフィッシュ&チップス CRAFT BEER BATTERED FISH & CHIPS

白身魚の切り身	2切れ
男爵芋	1ヶ
<ビアバター>	
薄力粉	100g
クラフトビール(お好みのもの)	100cc
重曹	2g
ドライイースト	4g
はちみつ	少々
whitefish fillet	2
Irish Cobbler potato	1
<Beer Batter>	
flour	100g
craft beer (any kind of your choice)	100cc
baking soda	2g
dry yeast	4g
honey	to taste

1. ビアバターの材料を混ぜる
2. 男爵芋を200度のオーブンで火が入るまでローストして、冷めたらくし形にカットする
3. 白身魚に軽く塩胡椒をして薄力粉をまぶす
4. 魚をビアバターにくぐらせて芋と一緒に180度の油で揚げる
5. 揚げた芋に軽く塩して皿に盛ったら完成!!  
\*お好みでモルトビネガーをかけると美味しいです

1. Mix beer batter ingredients
2. Roast potatoes in oven at 200°C. Remove and slice after they cool.
3. Lightly season the fish with salt and pepper, then sprinkle flour over it.
4. Coat the fish with beer batter and fry together with potatoes in 180°C oil.
5. Season potatoes with salt and serve with the fish.

\*sprinkling with malt vinegar recommended



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](http://www.greenyokohama.com)







NAGANO TRADING .COM

# その美味さ、 冷蔵管理の おかげかも。



「このビール、美味しい!」というお声を頂戴することは私たちの最大の喜びです。そこには同時に私たちが役割を果たしている安堵感もあります。ビールの創り手ではない私たちがビールの味を完成時点よりさらに美味しくすることはできません。でも取扱い一つ一つの工程がビール本来の味を左右する出来事であることを私たちは知っています。

試行錯誤を重ね、2006年より業界で初めてクラフトビール100%冷蔵輸送管理を実現。現地のブリュワリーから港まで、船、輸入書類が通過する間、倉庫、お店への配送、販売に至るまでのすべての工程において生鮮食品に必要な3~5℃の冷蔵管理による輸送を確立させました。来日した現地のブリュワリーが「同じ味だ!」と驚くほどの新鮮なおいしさが実現できているのです。

今、あなたの手に行っている私たちが輸入したビールの美味しさは、ブリュワリーの英知と努力のおかげ。でも少しでも感じてもらえたら嬉しいです。その美味しさは、私たちの品質管理に対する思いに共感する日米両国の倉庫や輸送業者、そして販売店の皆さんの冷蔵管理のおかげでもあるのです。

ビールを愛する皆さんに。乾杯。

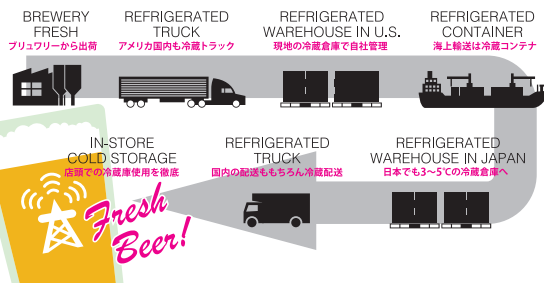
"This beer tastes awesome!" is a statement we hear often and one that gives us great joy! It is also a reminder of our never ending mission to deliver fresh craft beer to the Japanese market. All our beer comes from America so we need to fight the two enemies of freshness... time & temperature.

Since 2006 we have been improving our 100% cold chain importing & delivery system. We consider the craft beer a beverage that needs to be managed cold (3-5°C) for peak freshness and enjoyment. The illustration below shows our system and commitment to quality you can taste.

We are thankful to all the breweries for their amazing beer and you, the craft beer drinker for trusting in us and buying the beers we offer at Antenna America and the many independent accounts we proudly serve.

Cheers!

## …ナガノトレーディング品質…



All American, All the time.

# Antenna America

関内店 Kannai JR関内駅北口から徒歩5分  
横浜店 Yokohama 横浜駅 ジョイナス地下1階  
品川店 Shinagawa JR品川駅 アトレ品川3階



オンラインオーダーも承ります。 [アンテナアメリカ](#)

MAP 2

MAP 29