

¥0 日本語
ENGLISH

ハマッ子通信

5

MAY

THE 横浜シーサイダー
YOKOHAMA SEASIDER
MAGAZINE



Inside this Issue

やまのうえ
Yamanoue

喫茶 エレーナ
Cafe Elena

インタビュー記事: 永井デイビッド

Interview with

DAVID NAGAI of BRIDGE BEYOND ENGLISH

and
more!

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



**Nakamaru
Dental Clinic**

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

UCLA Certified



MAP 7

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

Legal service in English
on cases related to Japan

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

国内案件にも
対応いたします。
弁護士 澄川 圭
(神奈川県弁護士会所属)

**澄川法律事務所
Sumikawa Law Office**



045
Yokohama Canvas Bag

www.045usmc.com/



横濱帆布靴

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

Made in Nippon

MAP 5

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


SHIMIZU
TAX & ACCOUNTING

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



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

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



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

MAP 5



Antenna America
American Craft Beer, Bottle Shop & Tasting Room

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

Online Store




Store Locations

Kannai JR関内駅北口から徒歩5分
※毎日12時から営業

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

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

MAP 2

Bashamichi Taproom




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



MAP 9

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

SEASIDER

MAY 2021




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

www.elliott.jp

MAP 8

横浜ビール



Yokohama's Original HOMETOWN BREWERY

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

MAP 13



Tomei Wines
ONLINE
セレクトショップ



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



The Warehouse
ザ・ウェアハウス

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



Tomei Wine Club
Tomei's ワインクラブ



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

MAP 3

ゴールデンウィークは初夏の始まりを告げる。ジャケットの代わりにTシャツや短パンをよく見かけられるようになる5月というのは、一年の中でも過ごしやすい時期と言えるだろう。花粉シーズンとはお別れし、梅雨の訪れもまだ遠い。

遠方への旅行はまだまだ控えずにはいけないが、この心地よい季節、横浜周辺をハイキングや散歩するには最適だ。沢山のレストランやカフェが窓を開けて換気に努め、テラス席を用意している。感染予防には細心の注意を払いつつ、爽やかな風を楽しんでほしい。

The Golden Week holiday has always carried with it a feeling of transitioning into summer. As jackets are shed, and shorts and T-shirts become the norm, we could easily argue that the month of May offers the finest weather of the year. Allergy season is behind us and the rainy season is still off in the distance.

While travel is currently being discouraged by health experts, what better time to get out for a walk or hike in and around Yokohama in this beautiful weather? Plenty of restaurants and cafes are putting tables outside or throwing open the windows to circulate the air. Some fresh air will surely do us all some good, but please remember to maintain proper safety measures while you are out and about.

Visit us on the web at
www.yokohamaseasider.com

Follow us on Facebook, Twitter & Instagram

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

Publisher Bright Wave Media, Inc.	Design Matthew Gammon	株式会社 Bright Wave Media	
Cover Flower bed in Yamashita Park (photo: Mayura Sugawara)	Editorial Ry Beville Misato Hanamoto Akiko Ishikawa Hisao Saito Brian Kowalczyk Mayura Sugawara	231-0063 Yokohama, Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1 Noge Hana*Hana 2F (Appointments only)	
		Copyright 2021	

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



FSC®森林認証紙、ノンVOCインキ(石油系溶剤0%)など印刷素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。



David Nagai

Bridge Beyond English

永井デイビッドは横浜元町とオンラインで、Bridge Beyond English という英会話クラスを開催している。このクラスが他の一般的な英会話教室と違うのは、クラス規模が1クラス最大4名の小規模であること、対象者が英語上級者と中級者であること。そしてクラスの焦点が、文法の習得やスピーキング能力の向上ではないということだ。新しい考え方に触れ、クリエイティブな思考や、異なった視点や価値観の人たちと心が通うコミュニケーション能力を身につけることにフォーカスしている。彼のユニークなバックグラウンドが、このコンセプトに大きく影響している。

永井はアメリカ人の両親を持つが、台湾で生まれ育ち、これまでに米国、バングラデシュ、フィリピン、インド、日本を含む6カ国に住んだ経験がある。学んできた言語は4つ。この国際経験が、多様性を受け入れることと人との繋がりを大切にすることを伝え、世界をよりよくしていきたいというビジョンに繋がった。「さまざまな人の考えから学び、そしてお互いに学び合える、そんな場所を共有できることは光栄です」と、彼は話す。

日本へ移住する前は、インドのスラム街で住み込みで、NGOの教育支援や、健康と事業支援に従事した。約5年前に、パートナーのチャミ（本誌第112号参照）と結婚するために来日し、東日本大震災で大きな被害をうけた東北でNGO活動に参加した。そのプロジェクトがひと段落つき、永井夫婦は、今度は自分たちのための選択をしよう、横浜に定住することを決める。

一般的な英会話教室で講師として働いたが、彼はもっと上級レベル

David Nagai runs Bridge Beyond English in Motomachi and online. This high-level English class is different from ordinary English classes where students learn grammar or get an introduction to English. Instead, it's a small class size (four students max per class) and it's for those who have intermediate or higher level English. Its purpose is to help them think creatively and communicate harmoniously with different types of people. His class is influenced by his unique background.

Although Nagai has American parents, he was born and raised in Taiwan and has lived in six different countries including the United States, Bangladesh, Philippines, India and now Japan. He has also studied four languages. His international experience has given him the vision to promote global diversity and connection in order to make the world a better place. He says, "It's a privilege to bring these diverse perspectives to this space where we can learn from those voices and also learn from each other as we understand each student perspective".

Before moving to Japan, Nagai lived and worked in the slums in India where he supported NGO education and other health and small business projects. He moved to Japan about five years ago to marry his wife, Chami (featured in YSM#112), and worked with an NGO project in the post-tsunami zone in Tohoku. The couple eventually decided to relocate and settle down in Yokohama.



の英語を教えたいと思った。生徒が英会話の練習をするだけでなく、英語をツールとして今世界で起きていることについて、興味を持って探索し、クリエイティビティを育む場所を提供したいと考えた。そうして、最初はアパートの一室でクラスを自主開催しはじめた。

ディスカッション形式の彼のクラスでは、トピックはジェンダー、気候変動、人種の平等、宗教、政治、哲学などさまざま。「私は、生徒が英語を使ってコミュニケーションをとり、人生や仕事を革新して欲しいと考えています」と、永井は話す。「変化していく世界で、より柔軟でクリエイティブな考え方や多様性への理解、文化やバックグラウンドが違う人たちに共感する能力が必要だと生徒は考え、ここで学んでいます。今日、創造性とコミュニケーションスキルはかつてないほどに重要だと思います」

「国際的な経験をすることで、私は世界をこれっぽっちも理解していないんだと気づかされます。宗教や文化、言語、世界観を通して、いろいろな考え方があるということに気づきます。学ぶことをただただ楽しんでいます。それを何らかの形で、クラスの中で共有できればと思っています。多様な考え方を提示し、そして生徒たちのユニークな視点から学んでいきたいです」

現在、彼の生徒はほとんどが日本人だが、台湾人や中国人、ネパー

While teaching at an ordinary English school, Nagai found himself more passionate about higher level English. He wanted to facilitate a space where people can not only practice high level English, but also explore different current events and important global topics while also stimulating their creativity. He decided to start his own school and launched on a small scale in his apartment.

In his class, students discuss diverse topics like gender, climate change, racial equality, religion, politics, philosophy, and more. “I want to help students use English to communicate and innovate in their life and work,” says Nagai. “With the quickly changing world, students want and need more flexible, creative thinking, an understanding of diversity, and an ability to empathize with people from different cultures and backgrounds. I believe that creativity and communication skills are more important now than ever as we adjust to the changing world.”

“With my experiences around the world, I’ve been learning and realizing I don’t understand the world very much. I just see more and more ways of thinking through religions, cultures, languages, and worldview paradigms. I just keep on enjoying learning. I hope I

ル人、韓国人も参加してきた。彼ら全員に共通していることが、英語スキルが高いことと、そのスキルをもって変化する世界と深く繋がっていききたいという思いがあるということだ。生徒からの満足度は高く、一人の生徒からのコメントでは、「デイビッドが毎週用意しているトピックや質問は示唆に富み、私の論理的な考え方や英会話の向上に役立っています」とある。

横浜の生活はどうかと尋ねると、「ここでの生活は好きです。たまたに、横浜、特に中区にすることがごく普通のこと感じられます。ここは多様性に富み、国際的です。横浜中華街、山手、石川町のエリアに住んでいますが、たくさんの文化とさまざまな人々が共存しています」

コミュニケーションとは、情報伝達だけではなく、価値観や感情を表現し、お互いに理解することである。さまざまな人々とコミュニケーションをとるのに、英語はとても有力だが、国際的な視点やクリエイティブな考え方はお互いを理解する上で必要不可欠だ。世界をよりよい場所にするべく、永井は自身が人と文化とアイデアを繋ぐ架け橋となり、多様な視点をここにもたらしている。

can share that with people in some way in my classes. I hope I can bring those diverse perspectives to the table and also learn from my students' unique perspectives.”

Currently his students are mostly Japanese, but a few have been Taiwanese, Chinese, Nepali, and South Korean. What they all have in common is that they have quite good English and want to use it to connect more deeply with the changing world. They seem satisfied with his class, and one of them actually commented, “The topics and questions Nagai prepares every week are thought-provoking and helpful in developing my logical thinking and speaking in English.”

When asked what he thinks of life in Yokohama, he says, “I like it. Sometimes it feels so normal to be in Yokohama. Yokohama, especially Naka-ku, is very diverse, very international. I live near Chinatown, Yamate and Ishikawa-cho. It's a very diverse area with lots of different cultures and different people.”

Communication is not just about transferring information to another person, but about expressing one's views and emotions, and understanding each other. English is useful as a tool to communicate with different people, but one must have global perspective and creative thinking to understand others. As a bridge between people, cultures, and ideas, Nagai brings these diverse perspectives to this space to make the world a better place.

website

bridgebeyondeenglish.com





やまのうえ

Yamanoue

Text and photos by **Mayura Sugawara**

Address 中区山元町1-7
Naka-ku Yamamoto-cho 1-7
TEL: 080-9781-3303
favoris.co.jp

Hours 15:00~22:30
火曜・水曜定休 / closed Tues & Wed

※新型コロナウイルス対策による営業時間の変更がございます。

春の風が心地良い日に、石川町から根岸方面へ散歩をしていると、山元町商店街の一角に やまのうえ を見つけた。レトロな写真館という外観からは想像できないお洒落な雰囲気のカフェ/バーだ。聞けば、元は70年以上前から営業していた写真館で、内装もほぼそのままを使用しているという。

早速、地野菜たっぷりデリと黒米入りそぼろご飯(¥950)と、小田原産オリーブ茶(¥500)を頼んだ。色とりどりの野菜を様々な調理方法で楽しめ、ヘルシーだが満足感がある。旬の神奈川県産野菜を使ったお惣菜(¥350~)やオリジナルドリンク(¥650~)でのんびり空間を楽しんだり、テイクアウトをすることも可能だ。デザートには手作りのジェラート(¥550~)を。伊勢原産のマロンジェラートはシンプルながら、滑らかな舌触りや自然の優しい甘みがあり、トッピングのイタリアンクッキー、ピッツェルとの相性も抜群だ。

1階は注文ができるカウンターの他に、新鮮な野菜や果物も販売している。2階は落ち着いた雰囲気の中に6席ほどのローテーブル席があり、所々にドライフラワーやアンティークが飾られている。不定期で展示や企画もっており、過ごし方は色々だ。

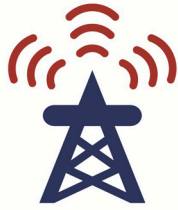


Walking along Yamate Hondori street one pleasant, breezy spring day, I found Yamanoue on a corner of the Yamamoto-cho shopping arcade. The stylish cafe is easy to miss as the exterior is still that of a retro photo studio that previously occupied the space. The location had been used as a photo studio for over 70 years before being converted to a cafe. Much of the interior also remains as it was years ago.

For lunch, I decided on a plate of minced chicken with black rice and local vegetables (¥950) and Odawara olive tea (¥650). The assortment of colourful veggies prepared in multiple ways made the meal both healthy and satisfying. Yamanoue offers a number of seasonal side dishes (¥350~) using local ingredients as well as original drinks (¥650~)—all available for takeout. For dessert, I chose homemade gelato (¥550~). The gelato, which uses chestnuts from Isehara, is quite simple, but its smooth texture and natural sweetness was a perfect match for the accompanying Italian pizzelle cookie.

On the ground floor, which is basically the food prep area and a counter for placing orders, you can also purchase fresh vegetables and fruit. The cozy second floor of the shop has a low table with 6 seats and is decorated with creative dried flower arrangements and antiques. On occasion, Yamanoue holds events and small art exhibitions.





アメリカ直輸入ビール

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

Home delivery available!

Antenna America

Nagano Trading's
American Craft Beer Tasting Room

www.antenna-america.com

- 1 Dark Room International [D-2]
- 2 Antenna America [D-3]
- 3 The Warehouse By Tomei Wines [D-3]
- 4 Sagan [E-6]
- 5 Toraya [D-3]
- 6 YIEA [C-2]
- 7 Nakamaru Dental Clinic [E-6]
- 8 Café Elliott Avenue [D-7]
- 9 Bashamichi Taproom [D-4]
- 10 Ishikawacho Green [E-6]
- 11 Bashamichi Green [C-3]
- 12 045 Yokohama Canvas Bag [C-4]
- 13 Yokohama Brewery [D-3]
- 14 Apollo [D-3]

MAP
2



Be Fresh **30**
2018
横浜国際教育学院は創立30周年



**YOKOHAMA INTERNATIONAL EDUCATION ACADEMY
JAPANESE LANGUAGE INSTITUTE**

*Learn Japanese
in Yokohama!*



43 Miyazakicho, Nishiku, Yokohama 220-0031
TEL 045-250-3656 FAX 045-250-3657
EMAIL admissions@yiea.com

www.yiea.com

MAP
6

MOTOMACHI SAKE BAR

日本酒サガン

For Information & Reservations Call
045-663-3070

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

MAP
4

every glass ¥400-500

CraftSakeShoten.com
Friendly local bar with
rotating seasonal selections

APOLLO
company

craft beer, fine food & great people

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

MAP
14

THE JAPAN BEER TIMES

Clothing & goods at
japanbeertimes.com

Get Some!

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

www.saketoday.com



喫茶 エレーナ

ELENA

Address 中区山手町24
Naka-ku Yamatecho 24
TEL: 045-662-2723
yamate-elena.com

Hours 9:00~18:00
closed Wed & 1st Tues each month
※ 駐車場有4台 4 parking spaces
※ 新型コロナウイルス対策による営業時間の変更がございます。

イタリア山庭園から程近くにある喫茶エレーナは老舗の喫茶店だ。ノスタルジックな店の雰囲気が街にうまく溶け込んでいる。この店の最大の特徴は、入って正面の大きな窓から見える解放感たっぷりの横浜の景色だろう。

朝は9時から営業しており、11時までの間は通常メニューのほかに、ドリンク料金(¥550~)にフレンチトーストやチーズトースト、スイートブレッド、トースト&ベーコンエッグなどのサービスメニュー(¥70~)を追加することで、モーニングセットとしてオーダーすることができる。取材時は特製かぼちゃプリンのア・ラ・モード(ドリンク付 ¥1050)を注文した。高台から眺める絶景と共に、コーヒーとかぼちゃプリンの濃厚な味わいを一口ずつ楽しむ、優雅な時間だ。ランチメニューはバラエティー豊富なサンドイッチメニュー(¥570~)や、スパゲッティ(¥750)で老舗の味わいを。そして甘党にはたまらないデザートメニューも、季節のタルトやチョコレートケーキ、チーズケーキや木イチゴのムースなど豊富に揃っている。インド産やスリランカ産の茶葉から厳選されたエレーナおすすめのスペシャルティー(¥650~)や、アプリコットティーやミントティー(¥600)と相性抜群だ。

喫茶エレーナの前を走る山手本通りは、国土交通省が選定した「日本の道100選」に選ばれている。春の陽気が心地よい日は喫茶エレーナで食事をした後に、新緑豊かな元町公園や港の見える丘公園まで、美しい景観を楽しみながら歩いてみることをお勧めしたい。



Cafe Elena is a long-established coffee shop sitting on the hilltop near the Yamate Italian Garden. Its nostalgic atmosphere blends perfectly with the surrounding area. A large window at the back of the restaurant provides patrons with a view of the Yokohama cityscape.

From 9 to 11am, in addition to the regular menu, they have special morning mix-and-match sets (¥70~), such as French toast, cheese toast, sweet bread, bacon and eggs to go with your drink of choice (¥550~). During my visit we ordered the recommended house special—homemade pumpkin pudding a la mode (¥1050~ w/drink). Savoring the richness of the pumpkin pudding with a coffee while enjoying the fine view was a pleasing moment of tranquility. The lunch menu features a variety of sandwiches (¥570~) and spaghetti dishes (¥750). Customers with a sweet tooth will have difficulty choosing from a sweets menu of fruit tarts, cakes and other seasonal desserts. Take some time to explore the selection of specialty teas (¥650~), like varieties from India and Sri Lanka, as well as apricot and mint tea.

Yamate's main street, which runs in front of Elena, is one of those on the government's "100 Best Roads in Japan" list. During the excellent spring weather, after starting your day off with a meal and beverage at Elena, we recommend the walk along this street to Motomachi Park and Harbor View Park.



Stay Calm & Shoot On

Text by Hisao Saito

ダークルーム存続の危機を心から心配して下さった皆さまへ

今から22年前の1999年、ダークルームは山下町のストロングビル(現ダイワロイネットホテル)にオープンしました。その後日本大通りのZAIMに移り、そして今は野毛Hana*Hanaで活動を続けています。

このコロナ禍、営業を自粛してまいりましたが、お客様からの強い要望を受け、この度、営業日・営業時間を縮小し、4月1日より営業を再開致しました。

自粛期間中は、歴代の店長達の力を借り、PHOTO CABIN号(移動型暗室兼カメラオプスキュラ)の運営などコロナに負けじと活動を続けてきました。そして私たちの活動目的が真に写真を楽しむ場所の提供にあるとあらためて感じることができました。そしてこの度、初心に戻り、リスタートを切ることに致しました。

密を避けるため、ご予約に制限をかけていますが、お客様からは喜びの声を頂いております。写真文化を創造してきた先人たちの意思を絶やさず継承していく事が、わたしたちダークルームの役目だとも思っています。フィルム文化に触れたことがない若者から、エキスパートの写真家まで、ダークルームは深い懐を持って、皆様をお待ちしております。

To everyone who has been worried about the survival of Dark Room International during the current crisis, from the bottom of my heart, thank you for your concern. It was 22 years ago that we opened the Dark Room in what was then known as the Strong Building (currently the Daiwa Roynet Hotel) in Yamashita-cho. Later, we moved to ZAIM on Nihon Odori street and, eventually, where we reside today at Noge Hana-Hana.

We had been closed during the pandemic, but due to the large volume of requests from our customers, we decided to re-open from April 1st with limited hours. During the state of emergency and period of self-restraint, thanks to the assistance of business owners, we have been able to continue our work through projects like Photo Cabin (our mobile darkroom and camera obscura). Persevering through this difficult time has reaffirmed our faith in our main goal of providing a place for the true enjoyment of photography. And this has driven us to restart our business operations.

To avoid crowding we have limited the number of reservations, but have been happy to receive positive feedback from our loyal customers. We feel it is our role at the Dark Room to preserve the legacy of photography for future generations. From young people with no exposure to film to expert photographers, the Dark Room is waiting for you with open arms.



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





おすすめイベント

Recommended Events



ガーデンネックレス横浜

Garden Necklace YOKOHAMA 2021

dates ~6/13 (Sun)
venue Various locations
web gardennecklace.city.yokohama.lg.jp

5年目を迎える今年のガーデンネックレス横浜は、新たに横浜駅周辺エリアと新横浜駅エリアが加わり、規模を拡大して横浜の街を季節の花がカラフルに彩る。5月上旬から下旬にかけては、山下公園や港の見える丘公園で、約4100株のバラが見事に咲き誇る。5月中旬から6月下旬には日本大通りや新港中央公園でユリの花も見頃を迎える。色鮮やかなネックレスをつなげていくように、街を彩る季節の花々で心身共にリフレッシュしたい。

Garden Necklace Yokohama, now celebrating its fifth year, has added new venues near Yokohama and Shin-Yokohama stations, expanding its scale and vibrantly coloring the city of Yokohama with a variety of blossoming flowers. From the beginning to the end of May, about 4,100 roses will be in full bloom at Yamashita Park and Harbor View Park. From mid-May into late June, lilies will be blooming at Nihon Odori and Shinko Chuo Park. Refresh your body and soul with an extended walk among the seasonal flowers that decorate our fine city this spring.



ベルギービールウィークエンド横浜

Belgian Beer Weekend Yokohama

dates 5/20 (Thu) ~ 5/23 (Sun)
venue Yamashita Park
hours 11:00 ~ 21:00 (5/20 16:00~) *Lo. 30min before closing
web belgianbeerweekend.jp

ベルギービールウィークエンドが5月の後半に帰ってくる。例年通りデュベルやシメイなどの有名どころから、日本人醸造家が造る近代的な欧和など、80種類以上の豊富なラインナップだ。感染拡大防止により例年より規模は小さくなっており、密を防ぐために入場券は限られ、ライブパフォーマンスは中止された。キャッシュレスでの支払いや、チケットの事前確保をオススメする。

Belgian Beer Weekend is planning to return to Yokohama this year during the second to last weekend of May. As usual, the Belgian beer selection will be extensive—over 80 varieties from names you’ve come to know and love, like Duvel and Chimay, to more contemporary brands like Owa, brewed by a Japanese expat. Due to the pandemic, the event will be scaled back somewhat. Ticket sales will be limited to reduce crowd size and there will be no live performances this year. Cashless payment or advance purchase of tickets online is recommended.



※Content for Green Pages is sponsored by Charcoal Grill Green

Meatballs

ミートボール

ミートボール

牛挽肉(粗挽きorハンドチョップ)	300g
玉葱(みじん切り)	200g
セロリ(みじん切り)	100g
ニンニク(みじん切り)	15g
卵	1
オレガノ	適量
クミン	適量
グラナパダーノパウダー	80g
パン粉	20g
生クリーム	30g
オリーブオイル	適量

トマトソース

ホールトマト	200g
玉葱(みじん切り)	80g
ニンニク(みじん切り)	10g
ハラペーニョ(みじん切り)	少々
ローリエ	1枚
オリーブオイル	適量

meatballs

beef (minced or hand-chopped)	300g
onions (minced)	200g
celery (minced)	100g
garlic (minced)	15g
egg	1
oregano	to taste
cumin	to taste
Grana Padano grated cheese	80g
breadcrumbs	20g
fresh cream	30g
olive oil	to taste

tomato sauce

whole tomatoes	200g
onions (minced)	80g
garlic (minced)	10g
jalapeño (minced)	to taste
bay leaf	1 leaf
olive oil	to taste

- 1 ミートボールの材料を全て混ぜ合わせて、40g位のボール状に丸める。
- 2 フライパンに多めの油を入れて、ミートボールを揚げ焼きにして取り出しておく。(外側が香ばしく中は生の状態が良い)
- 3 別の鍋でトマトソース用のニンニクを炒め、香りが出たら玉葱を加え甘みが出るまで炒める。ハラペーニョを加え軽く炒めてから、ホールトマトとローリエを加え10分煮る。
- 4 3のトマトソースに2のミートボールを加え更に15分ほど煮込んだら完成!

*バケットに挟んだり、パスタに掛けたり、そのままでもOK!

- 1 Mix all the meatball ingredients and form into about 40g balls
- 2 Substantially oil pan and fry meatballs till crispy on the outside but still raw inside
- 3 In a separate pan, stir fry garlic for tomato sauce till fragrant and add onions. Cook well till aroma is evident then add jalapeño followed by whole tomatoes and bay leaf. Simmer for 10 min.
- 4 Add meatballs to tomato sauce and simmer for 15 min.

* Make a sandwich with a baguette, serve over pasta, or simply eat as is

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

charcoal grill & bar

green

石川町

ISHIKAWACHO

MAP
10

NAKA-KU, ISHIKAWACHO 1-8
TEL 045-662-5993

Weekdays: 17:00-26:00

Weekends & Holidays: 16:00-26:00

馬車道

BASH AMICHI

MAP
11

NAKA-KU, BENTEN-DORI 6-79
TEL 045-263-8976

Lunch: 11:30-14:00

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

Dinner: 17:00-24:00

www.greenyokohama.com

