

で WAY YOKOHAMA SEASIDER

Magazine

5

Inside this issu Yokohama's floral wonderland

The story of Ariake^rs Harbour sweets ありおけハーバーの秘語

and more!

Culture & Events カルチャ

BELGIAN BEER WEEKEND



YOKOHAMA

YAMASHITA PARK 18 - 21 MAY

18 May 16:00 - 21:00 (last order 20:30) 19 - 21 May 11:00 - 21:00 (last order 20:30)

BELGIUM RETURNS TO YAMASHITA PARK WITH **MORE THAN 100 BEERS!**

- · Day tickets: 3,100 JPY (original Belgian Beer Weekend 2017 glass, 11 beer/food tokens)
- Presale tickets: 3,100 JPY (original Belgian Beer Weekend 2017 glass, 11 beer/food tokens and original BBW **TOKEN POUCH)**

Presale tickets are sold in Japan at the in-store terminals of all 7-Elevenstores, Circle K Sunkus stores, Ticket PIA stores.

(Ticket PIA code 990-876)

2017

Organizer: Belgian Beer Weekend Organizing Committee Special Support: Belgian Embassy in Tokyo Contact: Belgian Beer Weekend office (10h - 12h / 14h - 17h) TEL: 03-5829-6878 Email: info@belgianbeerweekend.jp





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





MAY 2017

Enjoy the fine weather while you can. Monsoon season is a month away, followed by the heat of summer. Maybe summer is more to your liking, but it's hard to complain about May in Yokohama. Many will open their windows and get some overdue spring cleaning done. Winter items are packed away, junk gets recycled or repurposed, a new cycle is underway.

That new cycle is true for many businesses, too. With job transfers and new fiscal years traditionally happening in April, new employees start to find their feet in May. It's a season where hope gives way to confidence and success.

At the Seasider, we happily welcome back one of our former members, Akasofu (nee Masaki) Chiaki, from a nearly two-year stint in Okayama. Sometimes those job transfers cause temporary chaos and stress at companies, but sometimes they work out beneficially for all involved. Whichever boat you find yourself in now, rest assured that smoother sailing is ahead.

この素敵な気候を今のうちに堪能しましょう。梅雨まであとひと月。そしてす ぐに夏がやってきます。夏の方が好きな人はいるかもしれませんが、横浜の5月 に不満を言うのはなかなか難しいでしょう。冬物の服は片づけられ、がらくたは リサイクルまたは再利用されて、新しいサイクルが始まります。

新しいサイクルは多くの企業にも言えることです。通常4月には人事異動があ り、新年度が始まりますが、5月は新入社員が環境に慣れ出すころ。希望が自信 と成功に変わる季節であると言えるでしょう。

横浜シーサイダーでは、うれしいことに、2年近く岡山で過ごしていた旧メン バーの赤祖父千晶(旧姓・正木)を再び迎え入れることになりました。時に人事異 動は一時の混乱とストレスを招きますが、それが関わった人たちにとって有益な ものとなることもあります。今あなたがどのような船に乗っていようとも、航海は 順調に進むので安心してください。



Visit us on the web at

www.yokohamaseasider.com

For advertisment and other inquries email: info@yokohamaseasider.com

Follow us on Facebook & Twitter



www.facebook.com/SeasiderMagazine



Editorial

@YokohamaSsdr

Photo: Matthew Gammon

Publisher Bright Wave Media, Inc.

Misato Hanamoto Saito Hisao Brian Kowalczyk Maho Watanabe Chiaki Masaki

Design Matthew Gammon

Sales Jeremy Laughlin

Bright Wave Media 231-0063 Yokohama

Copyright 2017

株式会社











白山東光禅寺

Hakusan Tokozenji

Text by Saito Hisao

Grab your camera and head over to a temple in your neighborhood. Pass through the gate, close your eyes, and take a deep breath. Take in the sounds of the birds, the wind. Absorb the murmur of the trees swaying in the breeze and the rays of illuminating sunlight. With your eyes still closed snap one photo based only on your sense of smell and sound. Then slowly open your eyes and seek out those elements that took hold of your senses. Even in the familiar temple, you will discover something new.

The accompanying pictures were taken at Hakusan To-kozenji, the temple where I previously shot pictures of Buddhist statues (issue #78, 8/2015) for the Seasider. This temple and its garden are wonderful year-round. Just as I recommended, I took one of these pictures with my eyes closed. Many Japanese are taken to a shrine after birth. For weddings a church is the choice of venue. For a funeral, the ceremony is at a temple.

Many Japanese are taken to a shrine after birth. For weddings a church is the choice of venue. For a funeral, the ceremony is at a temple.

Japanese are a bit unique in that they embrace Shinto, Christianity, and Buddhism from birth until death. Regardless of whether it's called a shrine, a church, or a temple, when you enter it you are removed from the surrounding bustle outside. Even time seems to flow differently.

So relax and close your eyes. Let time and space guide your five senses as they perceive the scent of incense, the gentle warmth of sunlight through stained glass windows, the air temperature, and the relaxed flow of time. Is this not a good approach to enjoying any religion?



カメラを持って近所のお寺に行ってみよう。門をくぐったら目を閉じ、深呼吸をして、小鳥の声や風の音、木々のざわめき、太陽の陽射しをたっぷり味わってほしい。そのまま目を閉じた状態でカメラを構え、音と匂いを頼りに一枚シャッターを切ってみよう。そしてゆっくりと目を開け、それまでの感覚を失わないように、「匂い」や「音」を探してゆっくり歩きだしてみよう。 普段見慣れた近所のお寺でも新しい発見があるはずだ。

今回の写真は、以前私が仏像を撮影させていただいた白山東光禅寺でのもの(2015年8月号(第78号))。このお寺のお庭も一年を通して素晴らしい。実はこの写真のうち一枚が、上記のように目を閉じて撮影したものだ。多くの日本人は、生まれると神社で「お宮参り」をし、教会で「結婚式」を行い、寺院で「お葬式」をする。

多くの日本人は、 生まれると神社で「お宮参り」をし、 教会で「結婚式」を行い、

寺院で「お葬式」をする。

私たち日本人は、神道、キリスト教、仏教と、生まれてから死ぬまでにおおよそこの三つの宗教のお世話になるという、世界的に見ても珍しい民族だと思う。神社、教会、寺院といわれる施設に足を踏み入れると、それがどんな街中にあっても、喧騒から隔離される。時間すら別のものが流れ始める。

目を閉じ心を落ち着かせると、その空間や時間は人の五感を呼び起こす。お香の匂い、ステンドグラスを通した優しい光、空気の温度、ゆったりとした時間の流れ。宗教や宗派を超えたこんな楽しみ方はいかがだろうか。









DARK ROOM INTERNATIONAL

ADDRESS 住所

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

UPCOMING EVENTS

SPOTLIGHT









BELGIAN BEER WEEKEND

YAMASHITA PARK
MAY 18 16:00~21:00 (Lo. 20:30)
MAY 19~21 11:00~21:00 (Lo. 20:30)
Tickets: ¥3,100 (incl. original glass & 11 beer/food tokens)
(Adv tickets also include an original RBW token pount)

www.belgianbeerweekend.jp

Belgian Beer Weekend returns to Yamashita Park this year boasting over 100 types of beer, some great music, and popular Belgian cuisine like frites, mussels, and Belgian waffles. Fine beer in our great harborside park coupled with super spring weather is surely a recipe for a fantastic time.

今年も山下公園に「ベルギービールウィークエンド」がやって来る! 100を超える種類のビール、フリッツをはじめとするビールにぴったりのベルギー料理、そしてベルギー音楽が一度に楽しめる、年に一度の大規模なお祭りだ。初夏の爽やかな気候のもと、ベルギーの味と音に酔いしれよう。

EARTH FESTA KANAGAWA 2017

EARTH PLAZA
MAY 20~21 10:00~17:00
Entrance Free
www.earthplaza.jp/earthfesta/

As a port city Yokohama has long been a gateway for travelers and the Prefecture of Kanagawa now boasts about 174,000 residents from overseas. Earth Festa Kanagawa 2017 offers a venue for encouraging mutual understanding between cultures by gathering residents of different nationalities for exchanges in ways of thinking and simply sharing each other's food and music. Join and celebrate Yokohama's multiculturality.

古くから外国からの玄関口として機能している横浜は現在8万人以上の外国人が暮らしていて、神奈川県全体ではその数17万4千人に上る。彼らが集まり、出会い、それぞれの文化や考え方の相互理解の場として立ち上げられた「あーすフェスタかながわ2017」は、世界の文化、食、音楽が楽しめる多国籍のイベントだ。国際都市・横浜に縁のある本誌読者にとっては見逃せないイベントだろう。



YOKOHAMA HAND-MADE MARCHE

PACIFICO YOKOHAMA
MAY 27 & 28, 11:00~18:00
Day: ¥1,000 Adv: ¥800 (ES and under free)
handmade-marche.jp/

Yokohama Handmade Marche is the largest event of its kind in Japan. Roughly 2,500 designers and artists nationwide will be gathering to exhibit and sell their various original handmade goods including arts & crafts, fashion accessories, food and more. For those who have recently relocated it offers an opportunity to find some great items for your new home.

「ヨコハマ ハンドメイドマルシェ2017」は日本最大級のハンドメイドイベントである。約2,500名のデザイナーやアーティストが全国から集まり、アート、ファッション、アクセサリー、フードなどのさまざまなオリジナルグッズが販売される。最近引っ越しを終えたばかりの方なら、新居で使える素敵なアイテムが見つかるかもしれない。







SANKEIEN FIREFLY **EVENINGS**

SANKEIEN MAY 22~JUNE 2, 9:00~21:00 (LAST ENTRY 20:30) JHS~Adult ¥500 / ES ¥200 www.sankeien.or.jp

Traditional Japanese gardens present a different visage every season. The evenings of mid-spring celebrate nature's lush greenery and Sankeien infuses a little nostalgia into it. The hilltop pagoda and blooming irises will be lit up at night to greet the emerging fireflies that add some light of their own to the photogenic scenery.

四季折々にそれぞれの表情を見せる伝統的な日 本庭園においては、初夏の宵ですら私たちに素 晴らしい景観と少しの郷愁を味あわせてくれる。 三渓園では「蛍の夕べ」の期間中、ライトアップさ れた三重塔とハナショウブの向こうに、ほのかな 光を放つホタルの幻想的な風景が広がる。

PORT OPENING FESTIVAL

MINATO MIRAI 21 & SHINKO AREAS JUNE 2 & 3 www.kaikosai.com

One of Yokohama's long-running early summer events, the Port Opening Festival, is celebrating its 36th year. It honors the opening of the city's port to foreign trade on June 2, 1859, and is one of the largest city festivals in Japan. To promote community development and tourism, there will be a variety of entertainment to enjoy: a parade, sporting events, fireworks, dance, comedy, live music performances, and more.

横浜の初夏の風物詩、「横浜開港祭」が今年で 36回目を迎える。同イベントは横浜が開港し た1859年6月2日に合わせて、港に感謝する とともにまちづくりと観光の活性化を目的に 毎年開催される国内最大規模の市民祭。パレ ード、ダンス、お笑い、音楽ライブなどの多彩な エンターテイメントに加え、食やクルーズ、スポ ーツに花火まで、老若男女楽しめる催しが満 載だ。

2017 ITU WORLD TRIATHLON

YAMASHITA PARK MAY 13 Elite Races 6:55~ MAY 14 Age Group Races 7:00~ yokohamatriathlon.jp

The ITU World Triathlon Series will be held in Yokohama for the eighth time and will be the only competition of the series in East Asia. Athletes from all over the world will swim (1.5km), bike (40km), and run (10km) past the city's sightseeing spots such as Yamashita Park and the Minato Mirai 21 area. There will also be Paratriathlon, sprint and relay events.

今年で8回目の開催を迎える「世界トライアス ロンシリーズ横浜大会」は、同シリーズにおい て東アジアでは唯一の大会である。世界各国 から集まる選手たちが、山下公園やみなとみら い21地区など横浜の観光地を舞台に、泳いで (1.5km)、自転車に乗って(40km)、走り抜け る(10km)。また、パラトライアスロンと半分の 距離のスプリントディスタンス、そしてリレー競 技も実施される。

Art Alive ***



THE NIPPON **FROM JAPAN**

NYK Maritime Museum

~ JULY 17, 10:00~17:00 Closed on Mondays (except 7/17) **Admission: Adult ¥400** www.nyk.com/rekishi

Prior to World War II, when ships were Japan's primary connection with the outside world, the daily menus on Japanese passenger ships were a window into the country's history, customs, arts, annual events and scenic landscapes. The NYK Maritime Museum's exhibit, "The Nippon from Japan", shows us the Japan that was introduced to those passengers through artistic menus which took diverse forms, including fans and colorful Ukiyo-e prints. On May 27th there will be a special lecture by former head chef of the Asuka II, Kurayama Tetsuro (resv req'd, ¥1,000 incl admission), and various other presentations and workshops.

戦前、船で日々の食事に添えられたメニューには、日本の歴史、風俗、美 術、年中行事や景勝地などが表され、日本文化を海外に発信する目的も担 っていた。「日本が運んだニッポンー客船時代のメニューデザインー」展で は、絵葉書や便箋、扇子などさまざま形態で乗船客たちに届けられたニッ ポンを紹介する。5月27日には豪華客船・飛鳥 II の元総料理長・倉山哲郎 による客船の食文化に関する講演が、7月には復刻版の「便箋型メニュー」 を使った手紙講座(参加費1000円、入館料込み)などが行われる(いずれ も要予約)。



生誕120年 宇野千代展一華麗なる女の物語 THE STORY OF A BRILLIANT WOMAN

KANAGAWA MUSEUM OF MODERN LITERATURE

MAY 27 ~ JULY 17 (closed Mon except July 17)

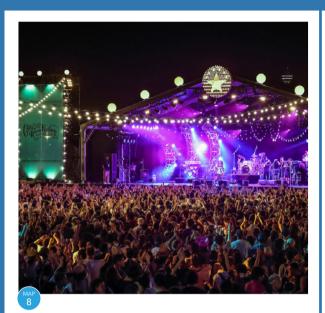
9:30~17:00 (last admittance 16:30)

Entry fee: Adults ¥400 (discounts for seniors and under 20)

kanabun.or.jp/exhibition/6121

During her 98 years on this earth, Uno Chiyo (1897~1996) dabbled in many different things, pursuing a career as a novelist, a magazine editor and a kimono designer. 2017 marks the 120th anniversary of her birth. This exhibition will display a variety of some 250 pieces from her life's work. An unparalleled Japanese female writer of her time, Uno's charm can be appreciated though this presentation looking back on her wealth of literary achievements.

宇野千代(1897~1996)は、98年の生涯において、小説家としてのみな らず、雑誌編集や着物のデザインなど多彩な活動を行った。生誕120年を 記念して開催される「生誕120年 宇野千代展ー華麗なる女の物語」では、 彼女の生涯と活動を約250点の資料で構成、紹介する。宇野千代という 比類ない女性作家の魅力を広く伝えつつ、その文学的業績をあらためて 振り返る。



GREENROOM FESTIVAL 17

AKARENGA-SOKO

MAY 20 & 21

Tickets: 1-day ¥11,730 / 2-day ¥19,000

greenroom.jp

The Greenroom Festival, now in its 17th iteration, is well-known by local Yokohama music fans. A music and art culture festival with surfer roots, it hopes to bring attention to environmental and social issues. Among the 40+ artists performing is Michael Franti & Spearhead. Franti is a champion of social justice and humanitarian causes. The reggae sounds of Grammy-nominated Soja also come with a similar message of making the world a better place. Guitarist Ray Barbee, an active pro skateboarder and no stranger to Japan, makes his return this year to the event. Art exhibits, thought-provoking films, and relaxing yoga combine with the music to pack a whole lot into this massive event.

今年で開催17回目を迎えるグリーンルームフェスティバルは、横浜の地元 の音楽ファンにとって馴染みのあるイベントとなっている。サーファーにルー ツを持つ、音楽とアートカルチャーに関するこのフェスティバルは、環境問 題や社会問題への関心を集めることも目的としている。参加アーティストは 40以上にもなり、フランティがフロントマンを務めるマイケル・フランティ・ アンド・スピアヘッドは社会正義と人道主義を積極的に支持している。グラ ミー賞にもノミネートされたレゲエサウンドのSOJAも、世界をよりよいも のにしようという同様のメッセージを掲げている。そして、プロのスケータ ーでもあり、日本にも関わりのあるギタリストのレイ・バービーが今年、再登 場する。音楽に加え、アートエキシビション、示唆に富んだ映画、リラックス できるヨガなど、中身がたっぷり詰まった巨大イベントとなっている。



SINNE EEG

MOTION BLUE

MAY 26 / Open 18:00 / Start 19:30 Unreserved seat ¥5000 (box seating available online only) www.motionblue.co.jp/artists/sinne eeq

Considered one of Scandinavia's most talented jazz vocalists, Denmark native Sinne Eeg is already guite well-known in Japan and China. Drawing influences from Nancy Wilson, Betty Carter and Sarah Vaughan, she adds her own personal Danish touch to her singing. She was the only female in 30 years to receive the Ben Webster Prize (awarded to Danish and American jazz musicians) and she took home a Danish Music Award for Best Jazz Vocal CD (Face the Music) in 2014. Eeg will be accompanied by the talented trio of guitarist Larry Koones, bassist Thomas Fonnesbaek, and percussionist Morten Lund.

スカンディナビアで最も才能のあるジャズボーカリストの一人とされる、 デンマーク出身のシーネ・エイは、すでに日本と中国でかなり有名で、ナン シー・ウィルソン、ベティ・カーター、サラ・ヴォーンの影響を受けた彼女の 歌い方には、彼女特有のデンマークっぽさが加わっている。彼女はこれま でにベン・ウェブスター賞(デンマーク人およびアメリカ人ジャズミュージ シャンに贈られる)を受賞した唯一の女性歌手であり、2014年にはデン マーク・ミュージック・アワードでベスト・ジャズ・ボーカル・CD賞を受賞し た。ギタリストのラリー・クーンズ、ベーシストのトーマス・フォネスベック、 パーカッショニストのモーテン・ルンドによる才能あるトリオと共に来日予 定である。

ARBOUR The tale of Yokohama's famous sweets

Ariake's Harbour sweets have been a cherished Yokohama staple for over 60 years. The light, fluffy castella cake is jam-packed with chestnut and sweet bean paste. To represent the port town that Yokohama is, they are shaped to resemble a ship. Even though they are quite popular today, the company that makes them, Ariake Co., Ltd., had a difficult road to

In 1936, the original Ariake Seika (Confectionery) was founded in Tsurumi. Yokohama. The company manufactured and sold traditional Japanese sweets, but as times changed, they began developing their own sweets. In 1954 the company released "Roman", which was renamed "Harbour" (as it is known now) in 1966, fitting for its ship-like appearance.

But Harbour suddenly disappeared in 1999 when the company went bankrupt due to a failed real estate investment. The following year, with the goal of bringing back

横浜には「愛されて60年」以上経つ洋菓 子がある。「ありあけハーバー」だ。薄く柔ら かいカステラ生地には、栗粒が練り込まれ た栗餡がぎっしりと詰まっている。その形 はまるで船のようで、まさしく港町横浜を 代表する銘菓にふさわしい。しかし、同製 品、そしてそれを製造する株式会社ありあ けの道のりは、決して「甘い」ものではなか った。

1936年、横浜市鶴見に旧有明製菓が 誕生した。同社は当初、日本の伝統的な和 菓子を製造・販売していたが、時代の移り 変わりに伴い洋菓子の開発を開始した。そ れから約20年後の1954年に「ロマン」が 誕生し、その形状が船をかたどっていたこ とから、1966年にその名は「ハーバー」に 改名されることとなる。

the tasty treat, loyal fans of the product and former company employees got together to form a planning committee to revive the company. Unfortunately, the recipe had been lost when the company went out of business, so they searched for a patissier to recreate the sweets through trial and error. Finally, on April 26, 2001, Harbour was brought back at an event celebrating its return that was held at a cart in front of the former Yokohama Matsuzakaya (now Isezaki Cattleva Plaza). At the time, some customers were so overjoyed they cried, and what was supposed to be three-days worth of product was sold out in less than four hours. Since then, the company has developed many new products and now has four other brands in addition to their flagship, Harbour.

As it is a company with deep roots in Yokohama, Ariake actively supports the city it loves and acts as an ambassador for Yokohama throughout Japan. The

しかし突然、「ハーバー」は街から消えて しまった。1999年、旧有明製菓が不動産 投資の失敗により倒産してしまったのだ。 その翌年、「ハーバー」の復活を目標に、長 年のファンと有明製菓の元社員が一致団 結し、「ハーバー復活実行委員会」を結成。 当時のレシピが残っていなかったため、開 発に携わったパティシエを探し出して試行 錯誤を繰り返した。そして2001年4月26 日、旧横浜松坂屋(現カトレヤプラザ伊勢 佐木)の店頭ワゴンで復活の催事が行わ れた。そのときには涙を流して喜ぶ客もい たそうで、3日間の販売分がわずか3時間 半で売り切れたという。その後ありあけは

次々と新商品を開発し、現在ではハーバ ーを中心に全5つのブランドを展開してい る。

company is an official sponsor of the Yokohama

F. Marinos and the Yokohama DeNA BayStars, in addition to being a supporter of the Yokohama Marathon. The company also has put its weight behind an NPO that works on a volunteer basis to beautify the city. Their efforts are not just limited to the city limits as they have donated portions of their sales proceeds to reconstruction efforts after the Great East Japan Earthquake and the earthquake that struck Kumamoto last year.

With a philosophy of "working to create heartwarming moments", the company is also creating "delicious memories" for Hamakko (Yokohama denizens), young and old.

ありあけは、横浜に根ざし、横浜を愛す る企業として、精力的にこの地を、ひいては 日本全国を支援している。横浜F・マリノス および横浜DeNAベイスターズのオフィシ ャルスポンサーや横浜マラソンのオフィシ ャルサポーターを務めたり、「美しい港町 横濱をつくる会」のメンバーとして清掃ボ ランティアを日々行ったりしている。また、 東日本大震災、熊本地震の復興に向け、売 上金の一部を寄付してきた。

「感動創造業」を理念として掲げる同 社は、今日も老若男女の「ハマっ子」の「お いしい」思い出づくりに一役買っている。

For more information please visit:

www.ariakeharbour.com

ARIAKE HARBOUR ダブルマロン ありあけ横濱ノ【一/【二







Maps·横浜地図







Where Food is Fun



Abbreviations a = advanced d = door

ART

@横浜美術館 Yokohama Museum of Art

045-221-0300

www.yaf.or.jp/yma

■ ファッションとアート 麗しき東 西交流

The Elegant Other: Cross-cultural encounters in Fashion and Art ~6/25, 10:00-18:00, ¥1500; uni & high school, ¥900; middle, ¥600; seniors (65+), ¥1400

■ 自然を映す (横浜美術館コレク ション展)

Reflections of Nature (art from the museum collection) ~6/25; 10:00-18:00; ¥500; uni & high school, ¥300; middle, ¥100; elementary & under, free!

@そごう美術館 Sogo Museum

045-465-5515 www2.sogo-gogo.com/common/museum/ ¥1000: uni & high school, ¥800: middle school & under, free!

■ マリー・アントワネットと ナポ レオン皇妃ジョゼフィーヌが愛し た宮廷画家 ルドゥーテの「バラ 図譜 | 展

Illustrated Roses Exhibit: Redouté, the court painter loved by Marie Antoinette, Napoleon and Joséphine

~5/28, 10:00-20:00, ¥1000; uni & high school, ¥800; middle school & under, free!

■ 司馬遼太郎展 Shiba Ryotaro Exhibit (famous historical novelist) 6/2~7/9, see website for details

@横浜市民ギャラリー Yokohama Civic Art Gallery (Kannai)

045-315-2828

http://ycag.yafjp.org

■ 第23回 時のかたち展 23rd "Shape of Time" Display (100 pieces from various artists) 5/9~14, 10:00-18:00 (1st day, 13:00~; last, ~16:00), free!

■ 第25回 鎌倉・横浜スケッチ展 25th Kamakura-Yokohama Sketch Exhibit (280 sketches from 80 artists) 6/13~18, 10:00-17:00 (1st day, 13:00~; last, ~16:00), free!

@川崎市市民ミュージアム Kawasaki City Museum

044-754-4500

www.kawasaki-museum.jp

■アンデルセン展

Hans Christian Andersen Exhibit ~6/25, 9:30~17:00 (closed Mon); ¥600: seniors & students, ¥500: middle school & under, free!

あーすぷらざ **Earth Plaza**

www.earthplaza.jp/ 045-896-2121

■ キョウリュウたちと、あそぶへや Dinosaurs and a Playroom (interactive dinosaur exhibit for kids & playful adults) ~5/7, 10:00-17:00, adults, ¥200; kids, ¥100; toddlers, free

横浜市民ギャラリーあざみ野 Yokohama Civic Art Gallery

Azamino 045-910-5656

http://artazamino.jp

■ クラブ合同写真展 Photo Club Joint Exhibit (8 clubs, 140 people, 840 photos!)

5/8~14, 10:00-18:00 (1st day, 13:00~; last, ~17:00), free!

■青葉アーティスト協会 合同

Aoba Artist Co-op Group Exhibit (500 pieces from kids to adults) 5/30~6/4, 10:00-17:00 (1st day, 10:00~; last, ~16:00), free!

@みなとみらいギャラリー Minatomirai Gallery

www.mmgallery.jp 045-682-2010

■ コンピュータ・グラフィックス・ ガーデン展 Computer Graphics Garden Exhibit

5/9~15, 11:00-19:00 (1st day, 15:00~: last, ~17:00), free

Visit us for great burgers!

2-10 HONMOKU-MIYAHARA NAKA-KU YOKOHAMA

TEL: 045-623-3960 FAX: 045-623-9665

www.mooncafe-honmoku.com

■ Calligraphy: Masumi exhibit 5/24~29, 11:00-18:00 (last day, ~16:00), free

POPULAR MUSIC

@Dolphy

11:36 21:30

10:00 20:30

OPEN **EVERY DAY**

www.dolphy-jazzspot.com 045-261-4542

- Christian Vuust quartet (tenor sax from Denmark) 5/11, 19:30, a¥3500/d¥4000
- Suzuki Isao guartet (legendary upright bassist) 5/13, 19:30, a¥3500/d¥3800
- Grace Mahya (wonderful local pianist/vocalist) 5/30, 19:30, a¥3500/d¥3800

@Grassroots

http://grassroots.yokohama/ 045-312-0180

■ 佐藤タイジ (シアターブルック) Sato Taiji (of Theatre Brooke) (a real deal rock 'n roller) 5/7, 18:00, a¥3000/d¥3500

@Kamome

Yokohama-kamome.com 045-662-5357

- Ota Ken Quartet (wonderful alto saxist) 5/12, 20:00, ¥3500
- Josei trio (fantastic Yokohama pianist) 5/16, 20:00, ¥4000

@Motion Blue

www.motionblue.co.jp 045-226-1919

- OROUESTA DE LA LUZ (Japanese Latin big band) 5/14, 16:30 & 19:30, ¥7500
- John Tropea Band (1970s NY jazz fusion band) 6/11, 16:30 & 19:30, ¥8500

@Thumbs Up

www.stovesyokohama.com 045-314-8705

Rickie Gene (acoustic reggae & beautiful voice)

5/4, 19:00, a¥3000/d¥3500

■ Stu Larsen & Natsuki Kurai live recordina (quitar/vocalist & harmonica)

5/23, 20:00, a¥2500/d¥3000 ■ Belly Dance & Music Night 5/28, 18:30, a¥4000/d¥4500

@神奈川県民ホール Kanagawa Citizen's Hall

045-662-5901

www.kanagawa-kenminhall.com ■ 倖田來未 Koda Kumi 5/10, 18:30, ¥8600

CLASSICAL MUSIC

@みなとみらいホール Minatomirai Hall

www.yaf.or.jp/mmh/index.php 045-682-2020 (discounts for seniors, students,

- 神奈川フィルハーモニー管弦楽 団第329回定期演奏会 Kanagawa Philharmonic Orchestra 329th regular concert 5/13, 14:00, S ¥6,000A ¥4,500 B ¥3,000
- 日本フィルハーモニー交響楽団 第327回横浜定期演奏会 Japan Philharmonic Orchestra 327th regular concert 5/20 18:00, S ¥7,200 A ¥6,000 B ¥5,200 C¥4,200 Y¥1,500

@フィリアホール Philia Hall

http://www.philiahall.com 045-985-8555

- 石川滋 コントラバス Ishikawa Shigeru on contrabass (with piano) 5/16, 11:30, only ¥1500
- Heinz Holliger & friends (internationally acclaimed oboist) 6/7, 19:00, S¥6,500 A¥5,500

(students, ¥2000) @サルビアホール

Salvia Hall http://salvia-hall.jp/ 045-511-5711

Culture & Life・文化と生活



■ ナチュラルホルンリサイタル Natural Horn Recital 5/21, 15:00, ¥3000

@横浜マリンタワー Yokohama Marine Tower

event.marinetower.jp 045-664-1100

■ フェリス女学院大学ミニコン サート

Ferris Women's College miniconcert

(local university in Motomachi area)

5/14, 13:00 & 14:00, free!

Art Theatre

@Brillia Short Shorts Theater

www.brillia-sst.jp/theater_pro-045-633-2151

10:00-22:00, closed Tuesdays ¥1000; seniors, youth & handicapped, ¥800

■ 新しい私ショートフィルムプロ グラム

A New Me Short Film Program ~5/15. 4 works

@Cinema Jack & Betty シネマ ジャック&ベティ

Naka-ku Wakaba-cho 3-51 www.jackandbetty.net 045-243-9800 (this is just a selection of show-

■ マイビューティフルガーデン

- This Beautiful Fantastic~5/5
- ナイスガイズ!Nice Guys 5/6~19
- アイ・イン・ザ・スカイ 世界一安 全な戦場 Eye in the Sky 5/13~19
- ぼくと魔法の言葉たち Life Animated 5/20~
- メットガラ ドレスをまとった 美術館 The First Monday in May 5/20~
- THE PIANO & CINEMA vol.5 「夢想の楽園」 The Winning of Barbara Worth (with live pianist!) 5/20~26
- ジャッキー ファーストレディ 最 後の使命 Jackie 5/27~

SPORTS

BASEBALL

■Yokohama DeNa BayStars: Home Games 横浜DeNAベイスターズ @Yokohama Stadium www.baystars.co.jp/ 045-661-1256 5/5 v Tokyo Yakult 18:00 5/6 v Tokyo Yakult 14:00 5/7 v Tokyo Yakult 13:00 5/12 v Hanshin Tigers 18:00 5/13 v Hanshin Tigers 14:00 5/14 v Hanshin Tigers 13:00 5/19 v Tokyo Giants 18:00 5/20 v Tokyo Giants 14:00 5/21 v Tokyo Giants 13:00



Mister Micawber's 海外旅行やビジネスで使える英語 プライベートレッスンが 格安3,000円から

無料体験

mistermicawbers.com mistermicawber@gmail.com

5/23 v Chunchi Dragons 18:00 5/24 v Chunchi Dragons 18:00 5/25 v Chunchi Dragons 18:00 6/2 v SoftBank Hawks 18:00 6/3 v SoftBank Hawks 14:00 6/4 v SoftBank Hawks 13:00

SOCCER/FOOTBALL

■ Yokohama F-Marinos: home www.f-marinos.com 045-285-0677 5/14 v Ventforet Kofu 14:00 @ Nippatsu 5/20 v Vegalta Sendai 14:00 @

5/31 v Sanfrecce Hiroshima 19:00 @Nippatsu

6/4 v Kawasaki Frontale 17:00 @ Nissan

BASKETBALL

■横浜ビー・コルセアーズ Yokohama B-CORSAIRS: home http://b-corsairs.com 5/3 v San-en Neophoenix 14:00 (@Yokohama Culture Gym)

FLEA MARKETS

www.recycler.org

@Bashamichi Station 5/13, 27, 6/10 11:00-16:00 @Nihonmaru Memorial Park 5/3, 4, 21, 6/4 10:00-16:00

@Nissan Stadium 5/7. 21 10:00-16:00 @Umi-no-Koen 5/20 10:00-16:00 @Rinko Park 5/13, 27 10:00-16:00

MISC

@横浜人形の家 Yokohama Doll Museum

www.doll-museum.jp 045-671-9361 ¥400 adults/¥200 jr. high & elementary

- 9:30-17:00, 月曜 closed Mondays
- シルバニアファミリー展 Sylvania Family Exhibit (Calico Critters, etc) ~5/7, additional fee: ¥300, middle & elem, ¥150
- 旅とものがたり 礒貝吉紀ドー ルハウス展 Travel & Story: Isogai Yoshinori Dollhouse Exhibit 5/13~7/17, additional fee: ¥300:

@神奈川芸術劇場(KAAT) Kanagawa Arts Theater

045-633-6500 http://www.kaat.jp

kids, ¥150

■ 劇団四季ミュージカル 「オペラ 座の怪人」

Phantom of the Opera ~8/13, S ¥10,800, A ¥8,640, B ¥6,480, C ¥3,240

Learn Japanese in Yokohama Long and short-term courses available







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



Only 4 minutes from Sakuragicho Station

KIMONO SCHOOL 和装教室 A practical approach to kimono

Tailored lessons • Convenient location • Flexible scheduling

Courses in Kimono Dressing

(Kitsuke)

Certificate Courses Yukata Komon & Taiko

Send inquiries to shyoshyoan.info@gmail.com

www.shyoshyoan.com

www.yiea.com





■「春のめざめ」 (Spring Awakening) 5/5~23, ¥6500; U24, 3250; high

school & under, ¥1000; seniors, ¥6000

@横浜赤レンガ倉庫 Akarenga Soko Plaza

www.vokohama-akarenga.jp/

- Yokohama Frülings Fest (spring beer festival) ~5/7, 11:00-21:30, free to enter, beer & food extra
- GREENROOM FESTIVAL 2017 (all-day festival of live music, art, activities, vendors) 5/20~21, one day, ¥11,730~; two days, ¥19,000~; some free areas!

@三溪園 Sankei Park

045-621-0634

www.sankeien.or.jp

- ■藤 wisteria viewing season Until early May
- ツツジ Azalea viewing season Until mid-May

@原鉄道模型博物館 Hara Model Railway Museum

www.hara-mrm.com 045-640-6699

■ きかんしゃトーマススペシャル ギャラリー

Thomas & Friends Special Gallery ~5/15, 10:00-17:00, ¥1000; middle & high school, ¥700; children, ¥500

@日本丸. Nihonmaru

(historical boat in Minatomirai) 、 総帆展帆 (そうはんてんぱん) Unfurling of all the sails 5/14 & 28, 10:30~11:30 unfurling; 15:00-16:00, rolling up

@Pacifico Yokohama

www.pacifico.co.jp 045-221-2155

■ ヨコハマハンドメイドマルシェ Yokohama Handmade Marche (huge event with handmade goods) 5/27~28, 11:00-18:00, a¥800/ d¥1000

@大さん橋 Osanbashi

045-211-2304 https://osanbashi.jp/ 第19回 カ フラ ホア 19th Ka Hula Hoa (Hawaiian culture event) 5/20, 10:00~20:00; 5/21, 11:00-19:00: free!

@山下公園

21:00

Yamashita Park

■ ベルギービールウィークエン ド2017 Belgian Beer Weekend Yoko-

hama 2017 (lots of Belgian beer, food &

music!) 5/18, 16:00-21:00; 19~21, 11:00-

Yamashita Park; free entry, drinks & food extra

■ 横溶ドラゴンボートレース2017 Yokohama Dragon Boat Race

Yamashita Park water area 50 teams compete 5/27~28, 6/3~4, 9:00~16:00, free to cheer!

Event info is current at the time of YSM production, but may change. Please double check. Please let us know what other kinds like to see listed here. We are working closely with the city to bring you a richer Yokohama experience.

Please follow us on Twitter on upcoming events around Yokohama

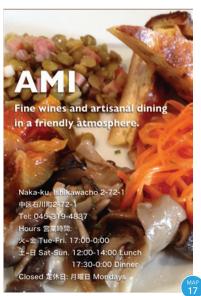


www.facebook.com/ **SeasiderMagazine**



@YokohamaSsdr























武家茶道

Samurai Tea Ceremon

Text by Maho Watanabe

The warmer weather of May can refresh the soul and easily coax people out of their homes. Everyone seems to have more energy this time of year—what a great time to try something new! On that note, I'd like to introduce you to Buke-sado or "Samurai Style Tea Ceremony". *Buke-sado* was born in the Sengoku period (c. 1467 ~ c. 1603) and it's all about nature and simplicity centered around the spirit of Zen. The simple elegance of the actions refresh our minds and even have healing power.

If you've experienced a tea ceremony before, you might be surprised by the lack of complexity in Buke-sado. First, you don't have to wear a kimono to attend. Second, when you're served tea, you are only expected to rotate the cup slightly to the side before drinking. This is unlike the complicated rituals of

ポカポカ陽気でお出かけ日和の多い5月。心と体にエネルギーが満ちてくるこの時期に何か新しいことを始めたいと思っている人にぜひ紹介したいのが「武家茶道」だ。武家茶道とは、飾らず、気取らず、禅の原点に帰った茶風を持つ、戦国時代に生まれた武士の茶道である。無駄な動きをそぎ落とした所作は、見る人に清々しさと癒しを与えてくれる。

茶道を体験したことのある人は、この武家茶 道の簡素さに驚きを感じるかも知れない。まず、 お茶会には着物で参加する必要はなく、普段着 で良いのだ。さらに、出されたお茶は、一度軽く 茶碗の正面を避けて、あとは自由に頂くだけ。ほ other schools, where you have to hold the tea bowl up and scan the artwork it's adorned with or greet the person next to you with "Osakini" before you take your sip.

Nakamura Nyosen, head master of Kogetu Ensyu Zen School of Tea Ceremony, has taken it upon himself to spread the word about this unusual style of tea ceremony. Watching Nakamura making tea, I felt as if I were watching some traditional performance of Noh or karate. He tread lightly on the tatami mat, softly shuffling his feet, then swiftly reached for the ladle just like a samurai reaching for his sword. The motions were simple, minimal, and disciplined. Just sitting in my upright position and observing his actions, I felt at ease.

According to Nakamura, just like martial arts, tea ceremony also requires

かの流派で見られるような、お茶碗を持ち上げてしげしげと柄を眺めたり、隣の客に「お先に頂きます」と挨拶をしたりするような習慣もない。

この、あまり世に知られていない武家茶道の世界を広め、伝承していく使命を負うのは、壺月遠州流禅茶道宗家の中村如栴(なかむらにょせん)。中村のお点前は、まるで能の舞台や、空手の演武を見ているかのような印象を与える。摺り足で畳の上をすべるように歩き、柄杓に素早く手を伸ばす様は、まるで刀に手をかける侍の如し! 質素で簡素、そしてストイック。お点前を姿勢を正して眺めているだけで、不思議と気持ちが落ち着いてくる。

f o c u s on your tanden or solar plexus chakra (basically

your center of energy) to maintain balance. "Samurais made tea and drank it for energy before taking the battlefield. I want everyone to train their tanden and get in touch with their spirit through tea ceremony," he says. Nakamura is based in Yokohama and offers classes and workshops throughout Japan. Suzuki Yukio, CEO of Yokohama Canvas Bag, is one of Nakamura's students and Nakamura serves tea at Suzuki's shop on Kaigandori several times a year. To learn more on this unique art of tea ceremony, visit the website below.

中村によると、武芸のように丹田を意識してお点前をすることで、自身の気を高め、生命力を賦活させる効果があるという。「戦国時代、武将は戦に出る前にお茶を点て、気付けとして飲んだ。茶道を通じて丹田を意識し精神を整えてもらいたい」。横浜を基盤として全国さまざまな場所に出向き、武家茶道の世界を紹介する中村。シーサイダーでもおなじみの横濱帆布鞄の代表取締役、鈴木幸生は中村の門人で、海岸通りにある横濱帆布鞄万国橋本店内では年に数回お茶会が開かれているそうだ。武家茶道についてもっと知りたくなった人はぜひホームページをチェックされたい。

壺月遠州流禅茶道宗家

Kogetu Ensyu
Zen School of Tea Ceremony
Head Family
www.rokujian.org









1-17-3 Ishikawacho, Yokohama

日本酒サガン

5 minutes from Ishikawacho Station



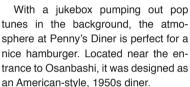
Penny's Naka-ku Kaigaindori 1-1 Boeki Kyoukai Blg 1F 11:30~23:00 (L.O. 22:00), Sun & Holidays 11:3 **Diner**

11:30~23:00 (L.O. 22:00), Sun & Holidays 11:30~21:00 (L.O. 20:00) Closed Mon

Tel: 045-228-7742

pennysdiner-yokohama.com





For lunch there are four different meals to choose from: hamburger (w/side), salad of the day (w/bread), cheese dog (w/side), and the daily special (all ¥1000). The side dishes available include cole slaw, French fries, mini salad, potato salad, and cups of soup. Toppings such as blue or cheddar cheese, bacon, avocado, and jala-

コカ・コーラのボトルやサインボードに囲 まれ、ジュークボックスから流れるポップスを BGMに、絶品のハンバーガーを頬張る。大さん 橋近くの「ペニーズダイナー」は、良質のアメリカ ンフードと1950年代さながらのアメリカンダイ ナーの雰囲気が楽しめるお店だ。

ランチタイムは4種類のランチアイテムから 選べる。ハンバーガー(サイドディッシュ付き)、本 日のサラダ(パン付き)、チーズホットドッグ(サイ



peno can be all be added to your burger (+¥150~). At lunchtime soft drinks are only ¥150 and 120ml mini-beers ¥200. They also have Kona and California craft beers (¥1000~). We ordered a cheddar cheese hamburger with fries along with a bacon and avocado salad. While smaller than a hamburger you would find in the U.S., it's thick, juicy, and 100% American beef. For the salad, they were very accommodating to our vegan guest's needs. Their hospitality was much appreciated as well.

Set in the back is an open kitchen where you can watch the chef grill your

ドディッシュ付き)、本日のプレートがいずれも 1,000円。サイドディッシュはコールスロー、フレ ンチフライ、ミニサラダ、ポテトサラダ、カップスー プから選ぶ。ハンバーガーには、ブルーチーズ、チ ェダーチーズ、ベーコン、アボカド、ハラペーニョ など、多様なトッピングが用意されている(別途 トッピング料がかかる)。ランチタイムドリンクと して、150円で各種ソフトドリンク、200円でミニ ビール(120ml)が注文可能だ。コナビール(850

> 円) やカリフォルニアのクラ フトビール(1000円~)もあ る。私たちはチェダーチーズ トッピングのハンバーガーセ ット(フレンチフライ付き)と ベーコンとアボカドのサラダ をオーダーした。ハンバーガ ーは本場のそれよりも幾分



burger and bun. A counter with stools sits in the center of the restaurant surrounded by a number of booths and tables that can seat four comfortably. The staff uniforms are retro American diner style and you may find yourself forgetting you are in modern Japan. Our American guest laughed, saying that his grandmother wore similar clothing at a diner she worked at. In Yokohama's fair May weather, why not take a little journey to a small piece of America for a meal?

小ぶりだが、100%アメリカ牛を使用したパティ は厚くてジューシー。サラダも、食材からドレッシ ングまでヴィーガンの細かい要求に一つひとつ 丁寧に応えてつくってくれ、味わいはもちろん格 別だ。ホスピタリティーに感動すら覚えた。

店内の奥には広めのオープンキッチンがあ り、シェフがパティやバンズをグリルで焼いてい るところを見ることができる。店の中央にはカウ ンター席と、ゆったりとした4人席もいくつか設 置されている。店員の制服もアメリカのものを 使っていて、本当にここが2017年の日本かと思 ってしまうほど。同行した米国人スタッフは、祖 母が同じようなダイナーで働いていたため、「自 分の小さい頃を思い出して懐かしい」と笑ってい た。5月の爽やかな気候の横浜で、古き良きアメ リカンに浸ってみてはいかがだろう。





GREEN



In recent years craft beer has become more and more popular, especially in Yokohama. There is great beer being made every day throughout Japan nowadays. But let's not forget about the all-important appetizers to go with that beer! While there are many foods that go well beside a beer, I think fried chicken is near the top of the list. It is said that the concept of fried chicken originated in Scotland and was brought to America by immigrants, with the seasonings slowly evolving into those that are common today. A soul food of the American South, it is not an exaggeration to say that fried chicken has become a food loved around the world.

As a reference, let's discuss how some famous fried chicken shops make the dish. First, be sure to use only fresh chicken meat. Next comes the batter preparation using seasoning mixed with doz-

ここ数年クラフトビールが大人気ですね。日本中で日々美味しいビールがつく られています。ビールにはおつまみを忘れてはいけません! ビールとよく合う食 べ物はたくさんありますが、フライドチキンは特に忘れてはいけないアイテムでし ょう。元々スコットランドで食べられていた「鶏肉を揚げた料理」を移民がアメリカ に伝え、現在のシーズニングなどをまぶして揚げるフライドチキンになったと言わ れています。アメリカ南部のソウルフードであり、今では全世界の人々に愛されて いる料理と言っても過言ではないでしょう。

つくり方は有名なフライドチキンのお店を参考にしてみましょう。まず鶏肉は 新鮮なものを用意します。次は衣(ころも)。十数種類のスパイスをミックスしたシ

Fried Chicken フライドチキン

Text by Watanabe Masayuki (Green Staff)

ens of spices and MED (milk and egg dip). Let the chicken soak up the MED, then coat it liberally with the seasoning mix. Now it's ready for frying. Two important points to remember: use lard in the frying oil and cook in a pressure cooker. The use of lard adds richness to the outer coating and by deep frying in the pressure cooker heated to 180°C, the batter becomes rather crispy while the meat inside finishes soft and juicy. The crispy outer coating holds in the juice until you bite into it. Washing it all down with a sip of beer is a great way to finish. Almost irresistibly, your hand reaches for another piece of chicken. What a joy to repeat this action! After reading this I'm sure I don't have to encourage you much to get out and enjoy your favorite fried chicken and craft beer in Yokohama.

ーズニングとMED(ミルクと卵のディップ)を使います。まずMEDに鶏肉をくぐら せてからシーズニングをまぶし、揚げます。揚げ油にラードを使うこと、鍋は圧力 鍋を使うことがポイントです。ラードを使うことで衣にコクが加わり、180°C位に 油を熱した圧力鍋で時間をかけて揚げることで、衣は程よくカリッと、肉は柔らか くジューシーに仕上がります。サクサクの衣の中から肉汁が溢れてきて、口の中に 広がった肉汁と脂をビールでゴクゴクと流し込みましょう。自然と手は次のフライ ドチキンに伸びているはず.....。この繰り返しが最高です。皆さんも大好きなフラ イドチキンと美味しいクラフトビールを、横浜で楽しんでください!

MONTHLY RECIPE

Asparagus Taquitos with Lime Aioli



Ingredients

Taquitos asparagus.

spring roll wrapper	į
cheese slice	4
Cajun spiceto tast	(
saltto tast	ί

Aioli

mayonnaise	100g
egg yolk	1
lime juice	to taste
diced jalapeño	to taste
grated garlic	a pinch
salt & pepper	to taste

タキートス

アスパラガス	2本
春巻きの皮	2枚
スライスチーズ	2枚
ケイジャンスパイス	適量
塩	

アイオリ

マヨネーズ	100g
卵黄	1ヶ莬
ライムジュース	
ライムピール	
ハラペーニョ(みじん切り)	
ニンニク(おろし)	少々
塩、胡椒	適量

Directions -

- 1. Mix the aioli ingredients and adjust to your liking.
- 2. Remove the asparagus skin and wrap each peeled asparagus with a slice of cheese in a spring roll wrapper.
- 3. Deep fry in 180°C oil until each is crispy.
- 4. Put taquitos on a plate, add salt and Cajun spice to taste. Serve with aioli in a small sauce bowl.
- 1. アイオリの材料を混ぜ合わせ、味を整える。
- 2. アスパラガスの皮をむき、チーズと一緒に春巻きの皮で巻く。
- 3. 180°Cの油で春巻きの皮がカリッとするまで揚げる。余熱でアスパラに火が入る。
- 4. 3に塩とケイジャンスパイスをまぶして皿に盛り、アイオリを添えて完成。

*Serving with coriander or chips is also a delicious option. お好みでパクチーやチップスを添えてもおいしい。



California Tomei's by green \$

NAKA-KU, MOTOMACHI 4-167-4 TEL 045-212-5446

平日/Weekdays 17:00~24:00 (23:00 L.O.) 土日/Weekends 12:00~24:00 (23:00 L.O.) green & Tomei's are

NOW HIRING

募集中

CALL 045-315-6731

or email us at

charcoalgrillgreen
@yahoo.co.jp

Creative Food Menu · Craft Beer & Wine · Friendly Atmosphere

charcoal grill & bar

Greenyokohama.com



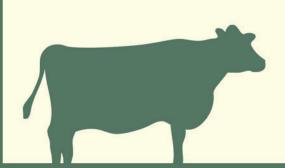
TISHIKAWACHO
NAKA-KU, ISHIKAWACHO 1-8
TEL 045-662-5993
平日/Weekdays 17:00-26:00
土日祝/Weekends & Hol. 16:00-26:00



BASHAMICHI
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









Yokohama Rental Apartments

Yokohama's largest furnished apartment agency

With over 20 years of experience









For information and inquries 045-231-0054

www.yokohama-apartment.com