AOUT 2020 / MENSUEL / GRATUIT / NUMERO 001

CAFÉ DE LA PRESSE

DECONFINEMENT ET LA REOUVERTURE DU CAFE LE 2 JULLIET 2020

パンの販売とテイクアウトを開始！

カフェドゥラプレスでは、ＡＯＰバターをたっぷり使ったクロワッサンなどのパンの販売を始めました。定番のマカロンやケーキはもちろん、今後テイクアウト商品も増やしていく予定です。
なお、ランチのテイクアウトは、お時間を取らせないようになるべくお電話でのご予約をお勧めしております。
ご予約お問合せ　TEL：045-222-3348

カフェは席数を減らし、店内の空調と業務用オゾン除菌器で換気を万全にしています！

SCHOKOLADEN TERRINE

テリーヌショコラ サンマルタン　3,800円（税込）

テリーヌショコラ新発売！ フランス領カリブ諸島サンマルタン原産の最高級カカオ豆を使用し、ほろ苦くフルーティなアロマにココナッツのリキュールでエキゾチックな大人の味のテリーヌに仕上げました。体温よりも低い温度で溶け、フルーティでありながら濃厚なカカオの香りが口に広がります。桐箱入りなのでプレゼントや贈りものにもぴったり！

異国情緒漂うカフェで銀杏並木を眺めながら寛ぎのひと時を

日本大通りに面した、旧横浜商工奨励館を再利用した、横浜らしい風情のある建物の2階にあるカフェ ドゥラ プレス。
ヨーロピアンクラシックな雰囲気が漂う天井が高く開放的な店内は、まるでパリを訪れたような気分に。また、銀杏並木を眺める窓からは暖かい陽光が差し込み、リラックスしてお食事を楽しむことができます。パティシエが手掛ける生菓子や焼き菓子は、どれも本格派。リキュールを使用した大人っぽいコーヒーやエスプレッソとも相性抜群の自家製マカロンやケーキを楽しむ、贅沢な時間をお過ごしください。

カフェドラプレスでは、平日、週末とも、ランチメニューを店内ではもちろん、テイクアウトでお持ち帰りいただくことも可能です。
ゆったりとした空間でのんびりお食事やティータイムをお過ごし頂くのも良いですし、テイクアウトして頂き、近くにある山下公園や横浜公園で、もしくはオフィスやご家庭でお愉しみ下さい。

LINE 公式アカウント

CAFE de la PRESSE

カフェのお得な情報がラインで見れます！
テイクアウト商品の予約も
簡単にできるようになります。
ぜひQRコードを読み取って登録してください！

@525cpsvm

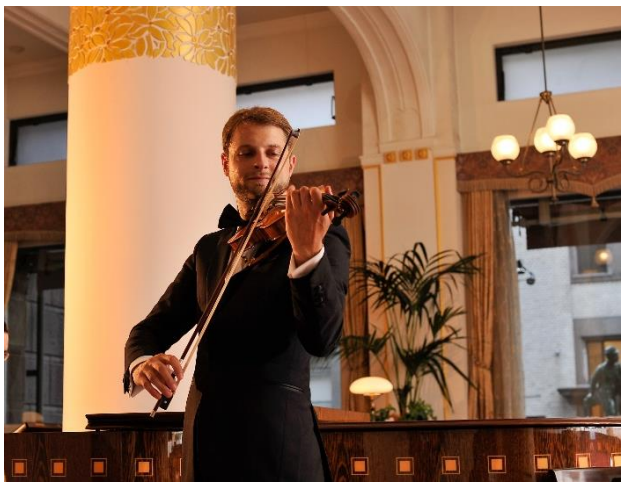
AOUT 2020 / MENSUEL / GRATUIT / NUMERO 001

VER SACRUM

DER ZEIT IHRE KUNST DER KUNST IHRE FREIGHT

VIVE LA MUSIQUE VIVE LA GASTRONOMIE!!

横浜で今も奏でる外国人音楽家たち



INTERVIEW TO THE VIOLINIST OF ALTE LIEBE

Violinist : Radu Nica
バイオリン奏者　ラドゥ　ニカ

アルテリーベに招聘されて日本に滞在しているのは今回で4度目となります。私にとって大切なのは、職場はもちろんですが、それ以外にもどんな人が自分たちの演奏を聴いてくれるのか、また、住んでいる環境にいる人々や、買い物などで外出する時に出会う人々がとても重要で、私が何度も日本に戻ってくるということは、それら全てを自分が大好きだから、ということなのです。
初めて日本に来た時は、大変なカルチャーショックを受けました。この国の人々の行動の仕方、どんな風に自分がアプローチしたらよいか、何を言ってもよくて、何を言わないほうが良いか、といったことを理解するのに、しばらく時間がかかりました。

散歩する時や買い物をする際に、ヨーロッパでは標識やラベルが英語やフランス語、イタリア語などで表記されているので自分が何を買おうとしているのか大体わかるのですが、当初はチンプンカンプンで、勘に頼るしかないことがしばしばでした(笑)。

私の家族は音楽家族で、父親は管弦楽団の管楽器奏者で姉がピアニストで、家族にバイオリン奏者がいなかったことから、私が7歳の頃からバイオリンを習い始め、2010年に学位を、そして2012年に修士の学位を取得しました。

20代からはオーケストラで演奏するようになり、イタリア、スペイン、フランス、ドイツなどでのツアーを経験した後、クルーズ船で、世界各国を回りながら、大勢のお客様の前でソロ奏者として演奏するキャリアを積みました。

Alte Liebe
Wiener Kaffeehaus und Musikrestaurant

アルテリーベでの演奏は、これまでとは違う、独特な経験です。お客様は、コンサートホールのように演奏を聴くためだけにいらっしゃる訳ではなくランチやディナータイムの演奏のプログラムがあるわけでもありません。お店での課題は、いかにお客様に包括的な体験をして頂くか、なのです。お客様がどんな曲をお聴きになりたいかを想像し、ある時には美味しいお食事を堪能できるように演奏をやめ、またある時には演奏で盛り上げたりするのです。
最終目的は、アルテリーベにいらっしゃるお客様に興味を持って頂き、くつろいでいただき、そして笑顔でお帰りになっていただく事なのです。

新型コロナウィルス感染拡大による緊急事態宣言で自粛要請が発出されていた時期、アルテリーベの音楽家たちは、お店に足を運んで頂けない多くのお客様へ想いを馳せて、バイオリンとチェロの二重奏の演奏を動画配信したこともあります。

日本のみならず世界中を襲ったウィルスの脅威は、いつ終息するかわからない中、希望を捨てず、今日も笑顔で演奏しています。
コンサートホールでの演奏会の実現が難しい今、お食事をしながら生演奏を聴くことができるアルテリーベで、お好きな曲をリクエストしてください。

次号はピアニストを取り上げます。お楽しみに！

MONTHLY RECOMMENDED WINE＆FOOD

今月のおすすめのワインとお料理

WINE : FIXIN BLANC 2016
DOMINIQUE LAURENT

フィクサンブラン　2016
ドミニク・ローラン

ブルゴーニュ屈指の醸造家として知られるドミニク・ローラン氏による、有機農法で栽培された古木のシャルドネ種のブドウから作られる白ワイン。

Food Menu:Poele de Managatsuo, beurre blanc au lait batu tomate fruit
マナガツオのポワレ、トマトとバターミルクのブールブラン

初夏の大人気メニューだった天竜川の稚鮎に続く、夏におすすめのメニューは、ブルゴーニュの白ワインにぴったりのマナガツオのポワレ。ブルゴーニュのバランスの取れた白ワインとバターミルクのソースとの相性がとても良いです

旅行に行けない今、外国にいるような気分に浸れるお店がここにあり

新型コロナウイルスが世界に広まり既に半年が経ってしまった。
3月下旬から他国への渡航がほぼできなくなっている状態が続く。
以前は簡単に飛行機に乗って海外旅行も楽しめたが、飛行機は欠航や減便が続き、出張も、もしくは外国から日本に滞在中の外国人にとっては母国に帰国することもままならない状況が続いている。感染者数は日本は諸外国と比較すると少ない方ではあるが、緊急事態宣言の解除後のロードマップが設定されステップ１，２，３と進められてきてはいるが、すでに第２波が到来するのでは、という懸念さえ生じているのが現状だ。

テレビではワイドショーなどでの出演者はスタジオに戻ってきている人が多いが、旅番組などは相変わらず昔の映像が再放送されることがほとんどで、最近はテレビを観ずに本を読む人が増えているそうだ。気軽に海外旅行にも行けなくなった今日この頃、翼の折れた鳥のような気分を抱えつつ、今出来ることを模索する日々を送っている。このような気持ちを共有できる方々がきっと大勢おられることだろう。首都圏の感染者数が再び増加傾向にあり、これからまた、東京、神奈川を始めとする首都圏と地方との往来を控えるよう注意喚起が出されるかもしれない。いつまで続くか不透明な、旅行好きにはやるせない状況が続く中、ぜひお薦めしたいのがここ横浜である。

幕末にいち早く開港した都市でもあり、明治、大正、昭和時代の建物が現存する街並みは、たまに汽笛が鳴るのが耳に心地よく、ぶらり散歩するだけでも日常から少し離れて気分転換になるだろう。レトロな建物は、今なお官庁や銀行として使われているものや、情緒あふれるカフェなどとして利用されているところなど様々。そんな一角に、ミュージックレストランアルテリーベとカフェ ドゥラ プレスはある。

高い天井にアーチ型の柱。ヨーロッパから直輸入した家具や照明。レストランでは毎日東欧から招聘している音楽家の生演奏が奏でられ、異国情緒あふれる空間となっている。

アルテリーベでは、ハンガリーを代表する“グーラッシュ”やドイツ・オーストリアの人気料理“ウィンナーシュニッツェル”や“シュペッツレ”などの他、旬の食材を活かした料理で、コース料理を提供しており、同じ建物の２階にあるカフェでは、ザッハトルテやマカロンの他、パティシエによる見た目にも美しい生菓子の他、本格的なコーヒーや紅茶、そしてシャンパーニュやワイン、カクテルもゆっくりお愉しみ頂ける寛ぎの空間となっている。

イタリアンのレオーネマルチアーノは、他の２店舗と異なり、近未来都市みなとみらいにあるオフィスビルの１階に2012年に誕生したイタリア料理店で、イタリアはボローニャ出身のシェフパオロをはじめ、外国人スタッフが多く活躍し、キッチン内の会話はほとんどイタリア語、店内はまるでイタリア旅行したような気分と雰囲気が味わえる。

それぞれ個性的な３つの店舗には、店ごとに特徴的な味わいがあるので、その日の気分に合わせて、普段使いに、特別な記念日に外国にいるような気分を味わってみたい。

Alte Liebe
Wiener Kaffeehaus und Musikrestaurant
アルテリーベ横浜本店

www.alteliebe.co.jp

横浜市中区日本大通り11番地
横浜情報文センター1階

営業日：木～日　ご予約お問合せ：045-222-3346

新型コロナウィルス感染症対策について

この度の新型コロナに感染された方々とご家族の方々には謹んでお見舞い申し上げます。

アルテリーベグループ各店においては、お客様の感染予防と安全確保のため下記の対策を講じております。
【店内の対策】
・アルテリーベ横浜本店内の床全面に特殊抗菌塗料を塗布しております。
・全店の扉や取手に特殊抗菌塗料を施しております。
（経済産業省により新型コロナウイルスの不活化に有効であると認定）
・マクセル社製のオゾン除菌除ウイルス装置を店内に設置しています。
・店内各所に二酸化塩素分子発生ボトルを設置し浮遊ウイルス除去しております。
・扉を開け、換気を徹底します。

【従業員スタッフの対策】
・スタッフ就業前における健康チェック表で健康管理を行います。
・発熱・体調不良のスタッフは事前に申し出をしてもらい出勤をさせません。
・出勤時の手洗い、うがい、手指の消毒を徹底させます。
・マスク着用を徹底させます。

神奈川県の感染防止対策取組書及びLINEコロナお知らせシステムに参加しています
建物の１階にあるアルテリーベとレオーネマルチアーノにおいては、お天気の良い日には開放的なテラス席もご利用頂けます。
新しい生活様式の中で接客の在り方も変化を求められていると感じておりますが、店舗の特徴を活かしながら、新しいことにも少しずつ取り組んでいきたいと思っております。引き続き変わらぬご愛顧のほど宜しくお願い申し上げます。

皆様のご健康と穏やかな日々が戻りますこと心よりお祈り申し上げます。

アルテリーベ代表取締役社長　日比生　猛

必需品となったマスクについてのミニ知識＊

マスクをつけるときの向きについて悩んだことがありませんか？簡単な見分け方がありました。
正しいマスクの向きは「プリーツが下向き」です。
逆にするとプリーツの隙間に埃やウィルスなどがたまりやすくなります。わかりやすいですね。

マスクの種類には、ガーゼマスク（保湿性　乾燥から喉を守る）、ポリウレタンマスク（通気性　花粉や埃をカット）、不織布マスク（花粉用やウィルス用など多種多様）などの種類があります。

市販のマスクに記載されている性能も参考になります。
マスクの性能
　ＰＦＥ（微粒子ろ過効果：インフルエンザやウィルスなどが対象
　ＢＦＥ（細菌ろ過効果）：花粉や咳、くしゃみに伴う水分を含んだウィルスの飛沫などが対象
　ＶＦＥ（ウィルスろ過効果）：インフルエンザウィルス、咳やくしゃみを伴う水分を含むウィルスの飛沫が対象

ただ、何より自分が感染することを予防するには、とにかく手洗いが効果的のようです。30秒以上洗って、手のひらについたウィルスの粒子を洗い流すようにするとよいようです。（引用：京都新聞オンラインニュース、中屋隆明京都府立医科大教授インタビュー記事）
感染防止対策を取りながら、元気で楽しい日々を送りましょう！

連節バスBAYSIDE BLUE（ベイサイド ブルー）２０２０年７月２３日（木・祝）運航開始！

横浜ベイエリアの新たな交通の軸として、横浜駅東口から山下ふ頭までの水際線沿いの主要な施設を結ぶ連節バス「BAYSIDE BLUE」が、令和２年７月２３日から運行開始します。
あわせて、「あかいくつ」等の都心臨海部のバス路線について、「BAYSIDE BLUE」と乗換利便性を高め、より便利に安心して周遊して頂ける環境を整備します。
車内はゆったりとした空間で、横浜駅からバス１本で、みなとみらい、山下エリア、中華街、赤レンガ倉庫など有名スポットにアクセスできます。PASMO,Suicaの他、利用できるカードも様々。運賃は先払いで、１回乗車券の他、みなとぶらりチケットやバス１日乗車券、バス・地下鉄１日乗車券もあります。

都心臨海部全体の回遊性を高め、市民だけでなく、観光客などの来街者にとっても、わかりやすく、使いやすく、快適に回遊できるバスシステム

日本新聞博物館緊急企画展
新型コロナと情報とわたしたち

新型コロナウイルス感染拡大の過程では、情報（インフォメーション）と、感染症の急速な流行（エピデミック）を合わせた「インフォデミック」と呼ばれる事態が起こり社会を混乱させました。これは、真偽ないまぜの情報が瞬時に大量に拡散されるSNS時代を象徴する現象です。いまだ感染は収束せず、事態は進行形ですが、「情報と新聞」の博物館として、当館が常設展示で訴えてきた「情報を見極める力の大切さ」とメディアの役割について考えます。

CORRIERE DEL LEONE

PAX E PROSPERITAS TIBI IN YOKOHAMA

LEZIONE di CUCINA
パオロの料理教室9月スタート

シェフパオロが本物のイタリアンをお伝えする料理教室をレオーネで始めます。故郷のエミリアロマーニャのパスタ、ストロツァプレッティを生地の作り方からイタリア語も交えて丁寧に教えるので、主婦の方から、イタリアンで働く料理人までご参加をおまちしております。
料理は前菜、パスタ、メインとデザートまで本物のイタリア料理を作った後に参加者全員で作った料理をご賞味いただけます。
コロナウイルス感染予防のため、当面参加人数は15人までと致します。奮ってご参加ください！

日時:2020年9月16日(水)10:00～14:00
参加費:8000円(税込)食事代ワンドリンク付
会場:レオーネマルチアーノ
お問合せ・ご予約は:045 232 4080

レオーネのテイクアウト
ホームページから注文できるようになりました

大人気の生パスタを始め、お店でご提供している単品のお料理や、店内で使用している食材や調味料のテイクアウトも始まりました！なお、お待たせしないよう、お電話またはインターネットからの事前のご予約をおすすめしております。

www.leonemarciano.com

tel: 045 232 4080

“Tutto Vero Italiano（本物のイタリアを食べ尽くす）“をコンセプトに、2012年にみなとみらいにオープンしてはや８年。オーナーの日比生猛が自身で選びぬいた建材を使い、店内に一歩踏み入れるとイタリアにいるかのような内装がお客様をお迎えします。

エミリアロマーニャ州ボローニャ出身のシェフ パオロ・マッツィーニによる手作りパスタや新鮮な魚介料理をご提供いたしております。

日替わりのパスタやメインディッシュからお選び頂ける、プリフィックスのコースでランチ、ディナーを、イタリアワインやビール、ブラッドオレンジジュースなどとお愉しみいただけます。

パルマ産の生ハムを始め鮮魚のカルパッチョやタコのマリネ、水牛のモッツアレラチーズとフルーツトマトのカプレーゼなどが盛り付けられた、色彩の美しいアンティパストミストにぜひ合わせていただきたいのが、イタリアでシャンパーニュと同じ製法で作られるフランチャコルタ。美しい泡立ちと芳香、クリスピーなすっきりとした飲み口は、食前酒としてもおすすめです。ランチ、ディナー、そしてアラカルトでもお薦めなのが、シェフ パオロの作る生パスタ！もっちりとした食感の生パスタに、店内の水槽で直前まで生きて居るオマール海老を贅沢に半身あしらったスパゲッティはお店でも名物料理のひとつです。メダルの形をしたコルツェッティというパスタはジェノバの名物料理なのでジェノベーゼソースでお召し上がりいただきます。２名様でご来店の場合、２種類のパスタを盛り合わせにしてご提供することも出来ますので、ご希望の方はスタッフにお申し付けください。

料理長の名前を冠したフルコース“パオロコース”をご注文頂くと、前菜、２種のパスタ盛り合わせに続きオマール海老のオーブン焼き、そして国産牛サーロインの炭火焼き　黒トリュフ添えと続き、日替わりのデザートとお食事後のお飲み物で締めくくられます。ワインとお食事をおたのしみ頂いた後には、お好みでグラッパやリモンチェッロなどの食後酒も各種取り揃えておりますので、ご用命頂ければスタッフがご案内いたします。

レオーネのパスタは、全て自家製です。
乾麺にはない食感をお楽しみください

LEONE MARCIANO

レオーネマルチアーノ

横浜市西区みなとみらい４－６－２
グランドセントラルタワー１階
営業日:木～日　ご予約・お問合せ先:045-232-4080

www.leonemarciano.com

Guide to Yokohama CRUISING
横浜を満喫できるクルージングのおすすめ

日本大通りは海の玄関

歩道も広く、映画、ドラマ、CMなどの撮影にもよく使われることが多い日本大通り。異国情緒あふれる歴史的な建物が建ち並び、県庁方面に進むと、象の鼻桟橋という小さな桟橋につながっています。
フォトジェニックな場所もたくさんあり、歩くだけでいろいろな発見がある楽しい通りです。
ここでは、レストランでお食事をした後、クルーザーをチャーターして横浜を満喫するポイントをご紹介しようと思います。日本大通りを海へ向かえば、横浜の新たな魅力が拡がるはずです！

船上からの横浜

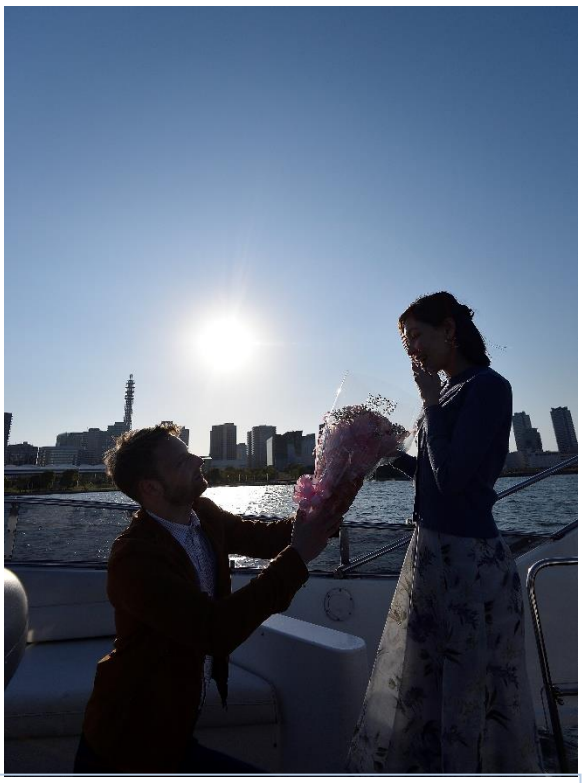
横浜の青い空ときらめく青い海に横浜の風景が想像以上にきれいに浮かび上がります。みなとみらいや赤レンガ倉庫、ジャックやキングといった歴史的建物をぜひ海からご覧ください。横浜の魅力の再発見になります。

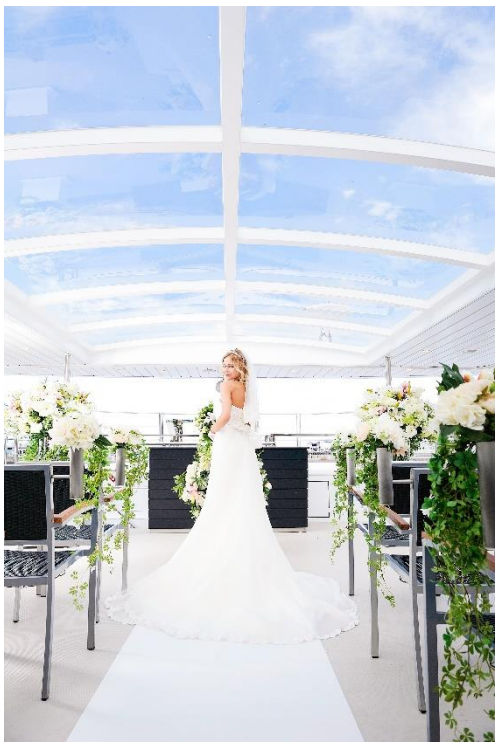
非日常を体験

クルーザーをチャーターして、海を満喫するというまるで海外にいるような非日常的な体験をここ横浜ですることができます。クルーザーは開放的で、空気も滞留しないので感染症の心配もありません。

目的にあったクルーザー選び

優雅なシルエットの全長50ftのプレミアムクルーザーMⅢをチャーターすれば、プロポーズシーンにも使えますし、15～20人くらいの小規模のプライベートパーティにも最適です。
メガクルーザーをチャーターすれば、開放的な空間で船上挙式やアフターパーティも行うことができます。





アルテリーベがお勧めする
ふたつのプラン
Ceremony on the Deck

船上挙式プラン

¥450,000 (税別)

きらめく海と空をバックに
横浜で感動の挙式を!!!

クルーザー：オセアンブルー／クルーズ時間：60 分

ウェルカムドリンク／牧師／聖歌隊／結婚証明書／クルーザーチャーター料／音響設備／モニター使用料　ご披露宴前 11:00 象の鼻桟橋出航限定

※アルテリーベ披露宴を行う方限定のプランです

婚礼のご相談はブライダルオフィスまで tel. 045 210 9407

海のプロポーズプラン　¥90,000（税別）

二人きりでクルーザーを貸し切って、横浜の海から眺めるライトアップされたベイブリッジやみなとみらいの夜景は、一生忘れられない思い出になるはずです。
※お食事前･後どちらでもご利用可能です。
詳細はお電話またはホームページにて
tel. 045 222 3346 www.alteliebe.co.jp/yokohama