# CAFÉ DE LA PRESSE

#### ビールのラインナップが充実しました!

カフェドゥラプレスの、瓶ビールのラインナップが充実しました。

国産のこだわりのピルスナー系のアウグスビールとプレミアム白ビールのロココビール。フランス産のクローネンブルグにチェコのバドワイザー、それにモンサンミッシェル産のシードルも加えて、幅広いお客様のご希望にお応えできるこだわりの商品を取り揃えました!

皆様のお越しをお待ちしております。



ビール / シードルのラインナップ 左から ①アウグスピルスナー②Rococo Tokyo White ③クローネンブルク1664ブラン ④バドバー⑤シードル ラ・シュエット

#### ご予約お問合せ

TEL:045-222-3348

カフェではLINEお友達を大募集中です! お友達申請して頂いた方には、 アマレッティをプレゼントいたします!



CAFÉ de la PRESSE



日本大通りの銀杏並木を眺めながら、高い天井のゆったりした 空間で、カフェと自家製デザートの組み合わせはもちろん、 日替わりランチやキッシュ、生ハムなどに併せて、ビールや シードルなどで寛ぎのひと時をお過ごし頂けます、 お好きな時間帯に、お好きなスタイルでお愉しみください。



大人気のパフェ

- ・コーヒー・チョコレート
- ・いちご

各¥1,200(稅込)



Gift Box 焼菓子の詰め合わせ ¥4,500 (税込)\*要予約\*

マドレーヌやフロランタン、クッキーなど、自家製の焼菓子の詰合せは引き出物やご贈答用にぴったり。 季節のご挨拶などに、発送も承ります。 この他、定番のマカロンを始め生菓子やクッキーなど多数ご用意 しております。ただし、品物によって、ご予約のみとなっております。詳しくはお気軽にスタッフにお問合せ下さい。

www.alteliebe.co.jp/cafedelapresse/

横浜市中区日本大通り11番地 情報文化センター2F

ご予約お問合せ先:045-222-3348

## VIVE LA MUSIQUE VIVE LA GASTRONOMIE!!

# 横浜で今も奏でる外国人音楽家たち Ⅱ



INTERVIEW TO THE PIANIST OF ALTE LIEBE Pianist:Gheorghe Viorel Christian ピアノ奏者:ゲオルゲ ヴィオレル クリスティアン ルーマニア出身

日本に初めて来たのは2013年。私が25歳の時でした。来日した当初、横浜の道路の清潔さに驚いたことを覚えています。そして、横浜に住む人々の常識、やさしさ、そして地域内での連携に感動しました。

また、日本では、桜の季節、桜を愛でると同時に人々 の魂にも春が訪れることを歓んでいることを感じ、素 晴らしいと思いました。

ョーロッパと異なり、日本では道路に捨てられた空き 缶を見かけることもなく、電車は時刻表通りにやって きます。また、ヨーロッパに比べて犯罪率が低く、日 本は安全な国だと思います。

母国ルーマニアでは、他の国々同様、新型コロナウイルス感染は広がりましたが、被害は少なくてすんでいるようです。

私の出身は代々音楽に関わってきた家族で、父親は アコーディオン奏者でした。家では常に音楽があり、 私は6歳の頃からピアノを弾き始めました。

自分自身の経歴としては、これまでスペイン、ドイツ、トルコ、キプロス、そしてイギリス等の国々で、プライベートなイベントでの演奏活動をしてきました。

訪れた国の中ではスペインが好きです。それは 地中海性気候で過ごしやすく、また多様な文化 があるからです。

そしてもちろん日本が好きです。

日本の人々、アルテリーベで働く同僚達、また、 アルテリーベで私達の演奏を聴いてくれるお客 様があるからこそ、私は今回、喜びをもって6度 目の来日をしたのです。

アルテリーベでは、私達は良い音楽をご存じの お客様のために演奏する機会が与えられてお り、様々なジャンルの曲を、毎日、楽しく演奏し ています。



アルテリーベの専属音楽家たちは、クラシック やジャズだけでなく、ポップスから映画音楽ま でレパートリーが非常に豊富です。

いろいろなリクエストに応えて、即興で行うステージはアルテリーベならではの演出です。会場の雰囲気やお食事の内容に音楽を調和させることを大切にしており、中でも主役であるゲストとの距離感にとても気をつかっています。

ゲストとの自然な距離感を保ちながら自由自在 な演奏ができるのも、ゲスト想いで経験豊富な アルテリーベの音楽家のすばらしいところで す。



MONTHLY RECOMMENDED WINE & FOOD

### 今月のおすすめワイン

8000 DRY SPARKLING 2019

#### 陸奥八仙醸造元 八戸酒造株式会社

日本酒のジャンルにとらわれずに新境 地を開いた八戸酒造のプレミアムスパ ークリング。

シャンパーニュ製法の瓶内二次発酵に こだわり、フランスのシャンパーニュ 地方にまで出向き、研修を重ね完成さ せた酸のバランスが際立つスパークリ ング。通常の日本酒にはない酸味を白 糀を使うことによって実現。

Kuramaster2019 金賞受賞。

アルテリーベでは、この日本酒スパー クリングにあう前菜に焼松茸と銀杏、 栗をご用意しています。





## ●アンスティチュでフランスワイン巡り

ワインの世界のいろはを、フランス語でシンプルに段階を踏んで学んでいきましょう。

ワイン好きの方も、初心者の方も、この講座を通してワインに関するあらゆる語彙とテイスティング法の初歩を学び、フランスの様々な地域のワインの奥深さを感じてください。

全5回ですが、興味のある授業への一回毎の参加が可能です。ワイン専門家の担当講師が、毎回さまざまなテーマを選び、3種類のワインまたはアルコールを試飲しながら、授業を行ないます。

9月12日 (土) 16h30-17h55 : フランスワインと日本ワインを比較しよう

9月26日(土) 16h30-17h55 : ブラインドテイスティングでフランスワインを知ろう

講師: M. Fleury、フランス語推奨レベル初級。 ¥4,500(1回)、年会費不要、申込締切は各回開催日の1週間前。 お問合せ:アンスティチュ・フランセ横浜(045-201-1514)

協賛:フランスワイン専門店 La Vinée

#### SEPTEMBRE 2020 / MENSUEL / GRATUIT / NUMERO 002

## 日本大通りと旧横浜市商工奨励館



日本大通りの歴史は古く、慶応2(1866)年の大火後の横浜居留地改良計画により防火帯を兼ねた「横浜外国人居留地日本人市街堺道路」として造成された。大正12(1923)年9月1日の関東大震災により「日本大通り」に面した諸建造物はほぼ全面的に被災。倒壊を免れたものはわずかに三軒、「神奈川県庁舎」「生糸検査所品位部庁舎」「三井物産ビル」のみで、内部消失をも免れたのは「三井物産」の煉瓦造倉庫と鉄筋コンクリート倉庫のみであった。

現在アルテリーベの本社がある「三井物産ビル」は、日本最初の鉄筋コンクリート建築であるとともに、西欧における新様式~アールヌーヴォー、セセッション~を最初期に反映した建築であり、しかも最初のオフィスビル形式を有する事務所建築とされる。

横浜市商工奨励館は、明治末期から続いていた「横浜商品陳列館」構想に基づき、かつてアメリカ領事館が置かれ、内外商館も多い横浜の中心地に、震災復興のシンボルとして昭和4(1929)年に開館した。

建築様式については、角にアールをとって「三井物産ビル」」に呼応し、主要階の外装は「三井物産ビル」の白(タイル)と「神奈川県庁舎」の黄土色(スクラッチタイル)との中間をとり人造石としている。

昭和20年の横浜大空襲で横浜の中心部の40%が消失し、しかも残りのビルの大部分がアメリカ軍によって接収さたが、商工奨励館は接収を免れた。

その後、昭和30(1955)年には「工業デザイン講習会」、昭和34(1959)年には「第一回横浜観光おみやげ展」を開催するなど、地場産業のバックアップに努めたが、やがて施設も手狭になり、老朽化も進み、昭和50(1975)年に山下町に産業貿易センターが誕生し商工会議所が移転入所したことで、46年間の横浜商工奨励館の歴史に終止符が打たれた。

その後しばらく空きビル状態であったが、平成12(2000)年、日本新聞博物館と放送ライブラリーを中核として、多目的ホールやオフィススペースを備えた複合施設「横浜情報文化センター」として生まれ変わった。

一階には昭和54(1979)年から平成」9(1997)年まで静岡新聞社で使用されていたオフセット輪転機が展示されていて、8階の放送ライブラリーでは、放送法の指定を受けた我が国唯一の放送番組専門のアーカイブ施設で、時代を伝えるNHK,民放局のテレビ・ラジオ番組、CMを一般に無料で公開しており、懐かしい映像を個別ブースで観ることができる。コロナ感染拡大でしばらく閉館していたが、現在は展覧会も再開しており、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」が9月27日(日)まで開催されている。

アルテリーベ横浜本店とカフェドゥラプレスは、この情報文化センターのオープンとほぼ同時に開店し、通常のお食事はもちろん、結婚式を始め、記念日のお食事会、パーティ、ドラマ撮影の舞台など、様々な場面で利用されてきている。







屋内に展示されている輪転機

(参考文献:「歴史的建築物とこれからの都市づくり」 発行(財)横浜産業振興公社)

## ~ 写真で巡る、日本大通り散歩 ~



\* 旧商工奨励館\*



\*二階にあるカフェ・ドゥ・ラ・プレス\*



\*神奈川県庁\*



\*一階の階段は、華麗なる一族の舞台になった\*

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】 会場:横浜情報文化センター2階

#### 2020年9月27日(日)まで開催中

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。



ニュースパーク(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

2020 **7**/18**□** ▶ **9**/2**7**□

www.alteliebe.co.jp

# Alte Liebe

横浜市中区日本大通り11番地 横浜情報文センター1階

アルテリーベ横浜本店

営業日:木~日 ご予約お問合せ:045-222-3346





## アルテリーベの歴史

THE HISTORY OF ALTE LIEBE - SINCE 1965

1965年当時日本大通には諸外国の領事館が並び、異国情緒溢れる横浜らしい街並がありました。その地にアルテリーベは生演奏のあるミュージックレストランとして誕生し、一時代を築きました。その後1996年の夏に旧商工奨励館の修復保全工事のため、惜しまれながらも31年の幕をいったん閉じ、2000年には、修復保全された優雅な横浜屈指の歴史的建物内に移り、内装は建物竣工当時のウィーンの芸術様式で統一し、建物内外の調和を図り、アルテリーベは甦りました。

アルテリーベとは、古きを愛すという意味が込められています。古さには、歴史的な重み、経年とともに味に深みがましていくもの、ノスタルジックな想い出、様々なロマンや愛着感が積み重なってできる良さがあります。半世紀以上に及ぶアルテリーベの歴史は、皆様の様々な想い出が詰まった歴史そのものであります。

装飾の基点は、ベーゼンドルファーの特注のピアノです。1999年にフランクフルトのピアノ展覧会に出店されたユーゲントシュティル(ドイツのア

ールヌヴォー)の正方形の寄木装飾を施されたピアノを中央に置き、そのデザインに統一するべく、店内の腰板や壁にも同様の寄木が刻まれています。また建具や床の寄木は全て今も現存するウィーン工房が来日し制作しました。また、曲げ木で有名なトーネット社に特注で作製した椅子、ロブマイヤー製のシャンデリアやテーブルランプは、すべてその芸術様式を表す作品です。禁断の果実をモチーフにしたシャンデリアにイブをそそのかした小さな蛇がいることも小さな遊び心です。そして、四本の円柱には、ウィーンの分離派美術館をモチーフにした黄金の月桂樹の葉が描かれています。

1929年に建立された旧横浜商工奨励館も、当時の西欧の新様式を反映した建築物で、ユーゲントシュティルの中でもクリムトやオットーワーグナーといった芸術家の属するセセッション、分離派の様式により、建物の内装と外装が見事に調和しています。アルテリーベはこうして奇跡的にも歴史的建造物内に新たな内装とともに生まれ変わりました。(アルテリーベHPより抜粋)



デザインが統一された落ち着いた雰囲気のインテリア





ウィーンの分離派美術館をモチーフにした黄金の月桂樹



# 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お教 えします。主婦の方から、イタリアンで働く料理 人まで、幅広いご参加をお待ちしております。 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。

新型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

ホームページからどうぞ!

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

テイクアウトのご注文、

料理教室のお申込みお問合せ:

TEL 045 232 4080



テイクアウトのおすすめ レオーネ自家製焼き菓子 "アマレッティ"

イタリアの伝統的なお菓子で、 小麦粉のかわりにアーモンド・プードルを 使うのが特徴です。

杏仁の香りが口いっぱいに広がる、 珈琲にも紅茶にもあうお菓子です。 アイスクリームに添えてもGOOD!



料理教室第1回目のパスタ ストロッツァプレティ ボローニャ伝統の手打ちショートパ スタです。生地の作り方から学べ ます。





## いただけます♡ 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:045-232-408



www.leonemarciano.com

# Guide to Photo Wedding

フォト・ウェディングのご紹介



おふたりの記念日を 「写真」というかたちで のこしませんか?

数多くの映画やドラマの撮影場所となってきた情緒あふれる横浜で、 おふたりの記念日の思い出を写真や アルバムの形で残す事ができます。

## 素敵なドレスで記念撮影

数ある本格的なドレスやタキシードの中からおふたりにぴったりのお衣装をお選び頂けます。



こんな時だからこそ、 おふたりだけの 特別な思い出作りを

大好きなお友達を招いて、 華やかな披露宴ができない今。 こんな時だからこそ出来ることがあります! 籍を入れるだけでは寂しいと思う方に ぜひお薦めしたいのが、 アルテリーベ、アトリエ デラ スポーザが お手伝いするフォト・ウェディングです!

ご実家のご家族やご親戚への 感謝を込めたご報告にもぴったり。 フォトアルバムにすれば、 末永いおふたりのお幸せな生活の 一部となることでしょう。 オートクチュール

Elegant Chic Natural Stylish

あなたの個性にあわせて ご納得のいくスタイルで。 スタッフがあなたのご要望をお伺い しながら、丁寧にコーディネートの お手伝いをさせていただきます。



フォト・ウェディングについてのご予約・お問合せ tel 045-212-5702

アトリエ デラ スポーザ

受付時間 11:00-20:00 (月曜日定休) www.alteliebe.co.jp/yokohama