

CAFÉ DE LA PRESSE



HAPPY HALLOWEEN 2020

ハロウィンの起源は古代ケルト民族のお祭。1年の終わりが10月31日で、この時に死者の魂が家族を訪ねてくるとされ、同じ時期に出てくる有害な精霊や魔女から身を守るために仮面をかぶり魔除けの焚火を炊いていましたが、後にアメリカで現代の民間行事として定着し、本来の宗教的な意味合いはほとんどなくなりました。

日本で現在のようにハロウィンが注目されるようになったのは2000年代に入ってからのもので、東京ディズニーランドがイベントを行うようになってから若者に浸透し、コスプレ仮装する姿が、SNSで拡散していきました。今年は、大きなイベントは中止になっていますが、カフェでは、ハロウィンにちなんで、プッチーニと呼ばれる小さい南瓜を丸ごと使ったプリンをご用意しています。期間限定商品なのでぜひご賞味ください。



カフェにはフランス語の絵本なども置いてあります。お子様だけでなく大人の方も、ぜひ手に取ってページをめくってみてくださいね。



日産とのコラボレーションが実現！

カフェドゥラプレスで大人気のマカロンが、みなとみらいに 現在展開中の「ニッサン・パビリオン」で開催される《NISSAN PAVILION ENNICHİ》のフード屋台で販売されます！

お散歩がてら、ぜひお立ち寄りください🍪

場所：神奈川県横浜市西区みなとみらい6-2-1

(日産グローバル本社ビルのすぐ近くです)

期間：10月3日(土)から10月23日(金)まで

平日：11:00-19:00 土日祝：10:00-19:00



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。その他お得な情報も随時更新しています。

LINE 公式アカウント

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

CAFE de la PRESSE



Café a go go カフェに行こう

いろいろな機会でご一緒をお越しを
お待ちしております！

- ・新しい恋を見つけたら、カフェに行こう
- ・雨宿りをしに、カフェに行こう
- ・一緒にいたいなら、カフェに行こう
- ・いつもより特別な時を過ごしたくなったら、
カフェに行こう
- ・映画を観た後に、カフェに行こう
- ・軽い生クリームと重いチョコを愛しているなら、
カフェに行こう
- ・心を温めたいなら、カフェに行こう
- ・答えを見つけに、カフェに行こう
- ・小腹が空いたら、カフェに行こう
- ・散歩の途中に、カフェに行こう
- ・大切な人と、カフェに行こう
- ・哲学者のふりをして考え事をするなら、
カフェに行こう
- ・読書したくなったら、カフェに行こう
- ・日常から離れて、カフェに行こう
- ・一人の時間を大切にしたいなら、
カフェに行こう
- ・ほっと一息、カフェに行こう

CAFÉ de la PRESSE

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

営業日 水～日 (10月より)

アルテリーベには、「懐かしい思い出」というノスタルジックな意味が込められています。

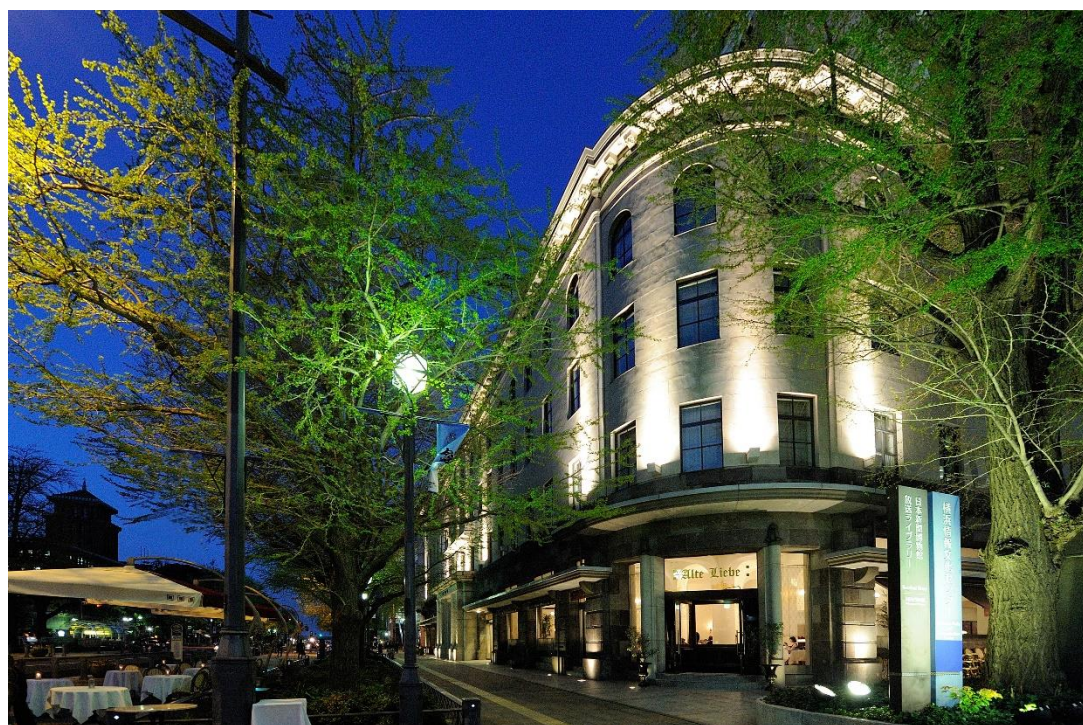
今日のお食事が、未来の「懐かしい思い出」になりますように



1965年、日本大通りの一角に誕生した、生演奏のあるミュージックレストランとして一時代を築いたアルテリーベは、1929年に建立された旧横浜商工奨励館が、大規模な修復保全工事を経て現在の横浜情報文化センターとして生まれ変わった際に、建物の竣工当時のウィーンの芸術様式で統一し、2000年にリニューアルオープンしました。

当初はドイツ料理のお店でしたが、二代目オーナーにより新店舗に移転した後は、旬の食材をふんだんに取り入れた、コース料理を主軸としたフランススタイルに変わりました。

現在のレストランでは、結婚式・披露宴でのご利用が可能で、その他にもプロポーズ、結婚記念日、誕生日などの記念日のお食事会や、ドラマ等の撮影に使われたり、と、アルテリーベは美味しいお料理はもちろん、幸せオーラ溢れるレストランです。



代表取締役 日比生 猛からのメッセージ

私は、フランスに生まれ、10年余りをヨーロッパで過ごしました。父は、1965年にアルテリーベを創業し、初代アルテリーベの大きな一時代を築き上げました。母は現地でフランス料理を学び、日本に帰国してから料理教室を40年以上続けてきました。

私も母の影響を多分に受け、フランスに興味を持ち、ルーアンの大学院を卒業し、その後フランスに住むつもりでいましたが、1998年に新しくなるアルテリーベのリニューアル企画に参画することになり、現地調査のためフランスからウィーンへ行き、そこでウィーンの芸術に触れました。中でもオットーワグナーやその弟子であるジョセフマリアオンブリヒの建築には強い感銘を受け、室内装飾にその様式を取り入れようと思いました。そして現地でウィーン工房と出会い、ウィーンの職人を横浜に招き、ベーゼンドルファーのピアノからシャンデリア、寄木の床に至るまですべてヨーロッパから奇跡的に作り上げることができました。

料理に関しては、母の影響もあり、小さいころからかなり身近にフランス料理がありました。幼少の頃にパリに住み、夏には南仏のムージャンにバカンスでフランス人の家でお世話になり、現地の食生活にふれたことは、今でも記憶に残っていて、私の料理の原点になっていると思います。

アルテリーベの料理で大切にしていることは、父の代から続くレストランの歴史と背景を大切にしながら、今のアルテリーベにふさわしい料理を作り上げることです。コースを主体としているフランス料理のスタイルですが、その中にドイツ、オーストリア、ハンガリーといった要素も組み込んでいます。

食材に関しては、日本各地の生産者との結びつきを大切にしています。旬の味わいを感じられるような産地から厳選された生産者こだわりの食材を直接取り寄せております。季節に彩られた日本の食材と世界の食材に想いを馳せ、生産者の想いを伝えるべく心を込めて調理し、丁寧な盛り付けを心掛けています。

音楽に関しては、私がヨーロッパやアメリカに滞在したときに、ピアノを師事して頂いたルーマニア人のホリア・ミハイル氏や現地での人脈や出会いを通じて、東欧を中心に豪華客船などで経験豊かな音楽家を専属で招聘しております。



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



CORRIERE DEL LEONE

PAX E PROSPERITAS TIBI IN YOKOHAMA



LEZIONE di CUCINA パオロの手打ちパスタを 料理教室で伝授！

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がレオーネでスタートしました！
第一回はパオロの故郷のエミリア・ロマーニャの生パスタ、ストロツアプレッティを参加者全員で作し、デモンストレーションの後には、パオロも同席して参加者の皆様と一緒に食事と歓談を愉oshimしました。
大きな窓を全開にし、食事の時を除き全員マスクやフェイスシールドを着け、感染予防対策を講じながらの開催でしたが、皆様のご協力のもと、滞りなく終了することができました。
次の開催日が決まり次第、ホームページ、SNS等でご案内致します。



レオーネのテイクアウト ホームページからも ご注文頂けます♡

大人気の生パスタを始め、単品のお料理や、店内で使用している食材や調味料のワインのテイクアウトでのご購入も可能です！
ホームページからご予約可能です。

ローマ教皇の甘塩、絶賛発売中！

ローマ教皇に献上されていた特別なお塩は、エミリア・ロマーニャ州チェルビアの塩田で作られています。独特な海の旨味と甘みの感じられる塩です。レオーネとカフェで発売中！

Salfiore di Romagna
250g¥600(税別)



営業日変更のご案内

10月1日より、レオーネマルチアーノは定休日を月・火とし、毎週水曜の営業を再開することとなりました。
引き続き感染予防対策は怠らないよう最大限の注意をしながら営業して参ります。皆様のお越しを心よりお待ちしております。



ホームページからクリスマスのご予約が始まりました！



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：水～日 ご予約・お問合せ：045-232-4080



🍷 ワインセミナー「秋の贅沢ワイン」

SÉMINAIRE DE VINS D'AUTOMNE

フランスワイン専門店「La Vinée(ラ・ヴィネ)」の店長でソムリエの阿保孝史さんをお迎えし、味覚の充実してくるこの季節にとっておきのバラエティ豊かなフランスワイン(4種)に、アルテリーベのシェフによるお料理をお楽しみ頂けるお得な企画です。

開催日時: 11月27日(金) 19:00-21:00

会場: カフェドゥラプレス
横浜市中区日本大通り11番地
情報文化センター2階

参加費: 一般7,000円
アンスティチュ・フランセ会員6,000円

お問合せ先:

アンスティチュ・フランセ横浜

TEL 045-201-1514

<https://www.institutfrancais.jp/yokohama/agenda/automne20/>

協賛: フランスワイン専門店 La Vinée(ラ・ヴィネ)

協力: カフェドゥラプレス



横浜・鎌倉フォトウェディングが誕生!

アルテリーベのドレスショップでは、フォトウェディングを行っております。ドレスサロンでの撮影の他、日本大通り、横浜開港記念会館、大桟橋や三溪園など、フォトジェニックなロケーション撮影のプランをご用意しております。

そしてこの度、歴史の香る鎌倉を舞台にしたフォトウェディングがメニューに加わるようになりました。

数ある神社仏閣の中から、材木座の光明寺(1243年建立)と大町の妙本寺(1260年創建)で和装での撮影、夕暮れの時間帯には材木座の海岸でドレスとタキシードのお二人が

ダンスする様子など色々なポーズでの撮影をすることが出来ます。由緒ある寺院で、四季折々で変化する自然と建造物を舞台に、歴史に想いを馳せながら、ご夫婦の証を写真に残すことが可能です。

また、ご希望に応じて鎌倉での現地集合、現地解散も可能です。普段着で鎌倉までいらして頂き、プロのメイクアップアーティストによるヘアメイク、着付けの後、プロカメラマンによる撮影、終了後は鎌倉でお二人だけでお食事を・・・

そんな、とびきり素敵な一日をお過ごしになる、なんていかがでしょう?



📷 アルテリーベ フォトウェディング 📷

ご予約・お問合せ: 045-212-5702

アトリエ デラ スポーザ

<https://alteliebe.co.jp/photowedding/>

ATELIER della SPOSA

Guide to Vow Renewal Wedding

バウ・リニューアル・ウェディングの魅力

結婚記念日を一生忘れられない特別な日にしませんか？



What's Vow Renewal? バウ・リニューアルとは？

欧米では昔から行われてきた、結婚している夫婦が改めて愛を誓いあうセレモニーです。

- ♡ 「これからもよろしく」
改めて夫婦としての誓いを立てるため、
セレモニーを挙げる
- ♡ 1年後のおふたりへ手紙を書く
- ♡ 忘れられないおふたりの場所、時を超えての
記念撮影
- ♡ 長年連れ添ったご夫婦のためお子様、
お孫様全員が集まって皆が誓いの証人になる
・ ・ ・ など、おふたりならではのスタイルで、
ご夫婦の絆をさらに深めてください。

それぞれ結婚記念日が違うように、
アルテリーベはお客様にオーダーメイドの
バウ・リニューアルをご提案致します。

ご両親やご親族様の結婚記念日に
企画されるのもおすすめです。

「お二人だけで」「ご家族で」
「大切なゲストを招待して」・ ・ ・ など、
お食事だけでなく、特別な1日を創り上げ
ていきます。

とびっきりお洒落な1日、
とっても素敵な記念日にしませんか？



アルテリーベ横浜本店がご提案する
バウ・リニューアル・ウェディング

* プラン (例 1) *

15:00-16:00

ご主人様から奥様へ
プロメイクアップアーティストによる
ヘア&メイクのプレゼント



16:00-17:00

特別室にて“バウ・リニューアル”
セレモニー：宣誓・指輪交換
プロカメラマンによる記念撮影



17:30-19:30

レストランでのフルコースディナー



20:00-21:00

ディナー後、クルーザーをチャーターして
横浜の夜景をお楽しみ頂きます

* プラン (例 2) *

11:00-12:00

特別室にて“バウ・リニューアル”
セレモニー：宣誓・指輪交換



12:00-12:30

プロカメラマンによる記念撮影



13:00-15:00

レストランでのフルコースランチ

バウ・リニューアル・ご婚礼についての
ご予約・お問合せ

tel 045-210-9407 アルテリーベ ブライダルデスク

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



Vow: 誓い Renewal: 更新

年月を重ねた夫婦が5年、10年・ ・ ・ と、
一緒に過ごしてきたことを記念し、
お互いに感謝の気持ちを伝えあう。

それがバウ・リニューアルの本質です。



VIVE LA MUSIQUE VIVE LA GASTRONOMIE!!

横浜で今も奏でる外国人音楽家たち



HISTORY OF ALTE LIEBE MUSICIANS

ミュージックレストラン・アルテリーベでは、東欧から招聘した歴代の専属音楽家によって、様々なジャンルの音楽が奏でられてきました。お客様のリクエストに応じて演奏した楽曲も含め、これまでに演奏されてきた数々の楽曲について、思い出も交えてオーナー並びにスタッフに聞いてみました。



Q) 音楽家は、どんな国から招聘したのですか？ また、どのようなご縁で？

A) 私がアメリカのボストンに留学したときに選択科目でピアノを習ったのですが、その先生がホリア・ミハイル氏で、ルーマニアから特待生として来ていた教授です。教授なのに私と一つしか年が違わない若い先生でしたが、天才で、彼が弾くとアップライトピアノも音色がピンとたつように綺麗に聴こえたのを今でも覚えています。その後私がフランスに戻ってからも、ルーマニアにも遊びに行って彼のリサイタルを聴いたりするようになりました。今では、ルーマニアラジオ交響楽団のGM兼ソロイストとして、大活躍しています。その彼にルーマニアの音楽家を紹介してもらいました。

Q) 音楽家たちがよく演奏する曲目は？

A) クラシックから始まり、ジャズ、ワルツ、タンゴ、そしてポピュラーミュージック、ミュージカルソング、映画音楽、さらにはディズニーの音楽まで、お客様の年代、性別によって、お客様が知っていそうな曲や喜んでいただけそうな曲をチョイスしています。

Q) お客様からリクエストされることが多い曲は？

A) 幅広いジャンルの、様々な曲がリクエストされますが、最近ではディズニーソングが一番多いです。中でも美女と野獣、そしてアラジンの曲が人気です。

Q) プロポーズの時に演奏される事の多い曲は？

A) *She*
Rose
Over the Rainbow
Beauty & the Beast
Whole New World
Salut d'amour
Time to say Good-Bye etc...

Alte Liebe
Wiener Kaffeehaus und Musikrestaurant

MONTHLY RECOMMENDED

今月のおすすめ

Saison de Récolte 収穫の季節

すっかり秋になりました。アルテリーベでは、松茸、香茸、天然舞茸、長谷川マッシュルームと秋を代表する味覚を豊富にご用意しております。天然の茸は香りが違います。岩手県産の香茸は、香りが格別で、幻の茸と呼ばれる貴重な茸です。



DOMAINE DE MONTBOURGEAU

今回は松茸と栗の料理に相性の良いお酒をご紹介します。

フランスジューラ地方のヴァンジョージュに代表される独特な醸造法で造られるワインは、熟成されたシェリーやスパイスの香りが感じられます。

高清水の加温熟成解凍酒は、日本酒を文字通り加温したまま熟成させ、従来の日本酒にはない琥珀色で芳醇な香りと貴腐ワインのような甘みを作り上げています。甲乙つけ難い特徴のあるお酒です。

