

CAFÉ DE LA PRESSE



ザッハトルテの本格的な愉しみ方

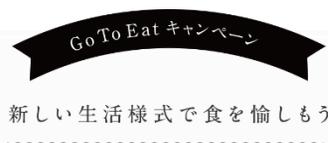
ウィーンのある老舗「ホテル・ザッハ」で現地の友人に勧められてザッハトルテを食べた時、「ザッハトルテは、この甘さ控えめな生クリームをたっぷりつけるのが本来の食べ方なのだよ」と教えてもらい、半信半疑で口に入れ、その絶妙なマリアージュに感激した思い出があります。イタリア人が「エスプレッソにはミルクではなくお砂糖を入れて飲み、最後にカップに残ったお砂糖をスプーンで食べる」というのと、少し似ているのかもしれない。

カフェドゥラプレスの店内では、本場ウィーンと同じようにホイップクリームを添えてご提供いたしております。長野県産あんずジャムを挟みこんだほろ苦いチョコレートケーキは、生クリームと一緒に口に入れると、酸味が中和され、舌触りも滑らかに・・・ぜひ一度おためしください！



**Go to トラベル地域共通クーポン
11月6日よりご利用いただけます**

電子クーポン・紙クーポンの両方をアルテリーベグループ全店でご利用いただけます。
ご利用期間:2020/11/6以降の旅行期間中
旅行先の都道府県+隣接都道府県において、旅行期間中に限り使用可能です。
(利用エリア:神奈川県,東京都,山梨県,静岡県,千葉県)
クーポンは旅行者・宿泊事業者より配布されます。
詳細はGo to トラベル事務局のサイトをご覧ください。



Go To Eat Campaign

Go to EAT Campaign「プレミアム食事券」も11月6日よりご利用いただけます！

電子クーポン・紙クーポンの両方をアルテリーベグループ全店でご利用いただけます。
プレミアム食事券の販売は2021年1月末まで、利用は3月末までと予定されており、売り切れ次第終了となるとの事です。詳細は公式サイトをご確認下さい。

尚、アルテリーベのサイトからのご予約では、お花、お土産、プロポーズアイテム、バースデーケーキなど、様々な記念日に対応したオプションを豊富にご用意しています。
ぜひ、アルテリーベの公式サイトよりご予約をいただき、「プレミアム食事券」をご利用されることをお勧めしています。



愛媛の食材フェア11月中旬スタート！

アルテリーベとカフェドゥラプレスで、まもなく愛媛の食材を使ったプロモーションを行います。愛媛の柑橘や魚介類を使用したお料理をご用意いたします。お楽しみに！



カフェではLINEお友達を大募集中です。お席やテイクアウト商品のご予約・ご注文が可能な他、お得な耳より情報を配信しております。ぜひ登録してくださいね！



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

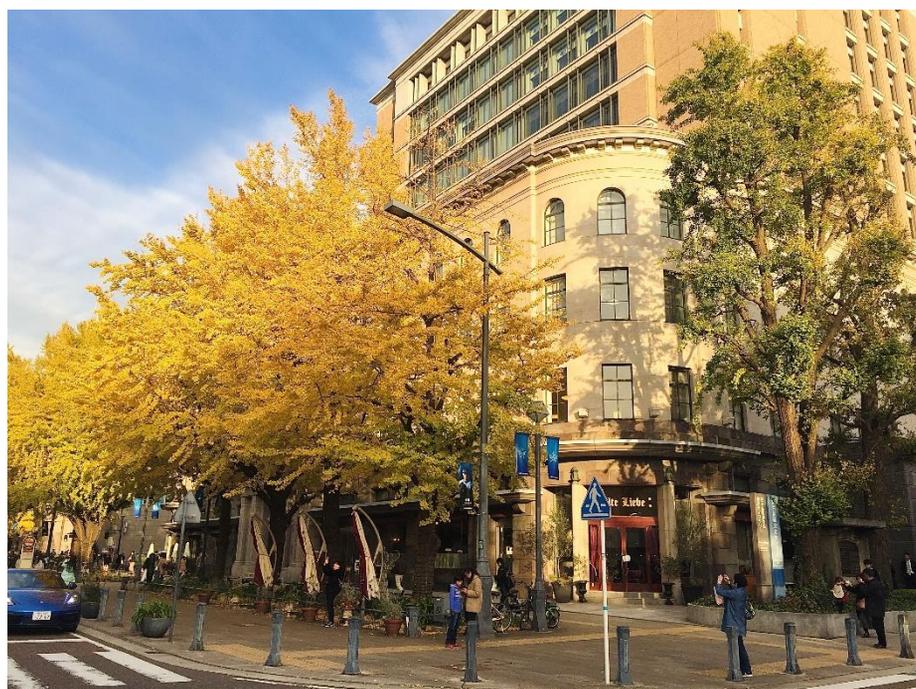
営業日 水～日

日本全国の「いちよう並木」15選の一つに選ばれた日本大通り
 秋の青空の下、黄金に輝く銀杏並木
 アルテリーベは、日本大通りの中心にあり



秋の深まりとともに美しさを増してゆく
 日本大通りの銀杏並木

横浜スタジアムのある横浜公園から大棧橋の付け根(通称「象の鼻」)の間を結ぶ日本大通りは、明治3年頃イギリス人設計家、リチャード・H・ブラントンによって設計された日本初の西洋式街路。通り沿いに建ち並ぶ歴史的建造物と共に、紅葉の季節になると黄金に輝くアーチとなって人々を愉ませくれます。今年は、11月下旬が綺麗な黄葉の見頃になりそうです。



アルテリーベでは、コースのお料理に合わせて、ソムリエがセレクトした様々なグラスワインでおたのしみ頂ける“ペアリング・コース”をご用意いたしております。旬の食材を生かしたフレンチベースのお料理一品ずつに対してベストマッチのワインをグラスでご提供いたします。ボトルワインを選ぶのは苦手・・・という方や、ずっと同じワインを飲むよりは色々試したい、という方にぴったり！シャンパーニュ、白ワイン、赤ワインの他、時には日本のワインや日本酒など、ドキッとするようなペアリングが供されることも。レストラン・アルテリーベのお料理を、お酒と共に心ゆくまでご堪能頂けるはずですよ。詳しくはぜひレストランスタッフにお尋ねください。

Bon Apetit!!



ある日のディナーコース
 Le Tresor Bleu 蒼い輝き
 ペアリングワイン付

*アミューズ

*軽く炙ったのどくろ、うるいと青蜜柑
 ヴァン・ブラン・レトワール
 八戸酒造 スパークリング8000

*伊勢海老とパプリカのファルファッレ、
 アメリケヌソース
 リクヴィール2017 マルセルダイス

*ほっこりうらら、
 南瓜と紫芋の温かいスープ
 ヴィレ クレッセ2014
 ドメヌ ドラ ボングラン

*ハタのボワレ、ヴェルヴェーヌの香る
 ブールブランとともに
 サントーバン プルミエクリュ
 レ コンブ2018 ドメヌ ラリュール

*赤紫蘇のグラニテ

～メインは次の中からお選び下さい～
 *ビュルゴー家鴨フィレ肉nロースト、
 無花果とともに
 ジュヴレ シャンベルタン2014
 ルネ ルクレール

山鳩のロースト、ペコロスのパイ包みと
 天然茸とともに
 マディラン シャトーブースカッセ・
 ヴィエイユ・ヴィーユ2010
 アラン プリュモン

黒毛和牛フィレ肉のロッシーニ、
 黒トリュフと季節野菜
 シャトー ド フューザル2012

ビュイダムール 愛の泉
 ヴァンサンドラシャペルのルセットより
 シャトー シガラ ラボール2005

横浜市中区日本大通り11番地
 横浜情報文化センター1階
 ご予約・お問合せ: Tel 045-222-3346
 営業日 木～日

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



CORRIERE DEL LEONE

PAX E PROSPERITAS TIBI IN YOKOHAMA



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、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でのご購入も可能です！
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

* レオーネマルチアーノでは、クリスマスメニューのご予約受付中です *

レオーネマルチアーノ クリスマスマニュー

Corso di Natale
¥16,000 (税別)

Antipasto

*Astice Fresco Marinato all'Aneto,
Caponata di Verdure e Gocce di Salsa all'Arancia*
活オマール海老のマリネ デイルを添えて
季節野菜のカポナータとオレンジ風味のソース

Crema

Crema di Zucca con Stracciatella e Caviale
カボチャのクリーム イタリア産クリームチーズ”
ストラッチャテラ”とキャビア添え

Risotto

*Risotto Carnaroli Acquarello allo Zafferano
e Animelle di Vitello al Tartufo Nero*
イタリア産カルナローリ米のサフラン風味リゾット
リ. D. ヴォー (仔牛の胸腺肉) のソテーと黒トリュフ添え

Pesce

*Pesce Alfonsino al Vapore
su Vellutata di Patate al Limone*
金目鯛の蒸し焼き
レモン風味のじゃが芋のクリームと共に

Carne

FILETTO DI MANZO GIAPPONESE
in Crosta di Nocciole al Tartufo Bianco di "ALBA"
ヘーゼルナッツのクラストを纏った
国産牛フィレ肉のロースト アルバ産 白トリュフ添え

Dolce

*Mousse di Pistacchio e Cioccolato Bianco
ai Frutti di Bosco*
ピスタチオとホワイトチョコレートのムース
様々なベリーを添えて



今の季節、旬の食材といえば・・・

ポルチーニ茸！

レオーネでは、イタリア産フレッシュポルチーニを使った様々なお料理をご提供しております。
ぜひおたのしみください！



テイクアウト商品のご紹介

レオーネのシェフパオロが、愛用しているオリーブオイルとバルサミコと塩です

ヴェネト州、ロミオとジュリエットで有名なヴェローナ近郊のネセンテで有機栽培されたオリーブの実から絞られた、大変まろやかで芳醇な香りのエクストラバージンオリーブオイルです。どんな料理にも合う、とても使いやすいタイプです。

バルサミコは、モデナ産で最も有名なドウエヴィットーリエ社の15年熟成のもの。塩はチエルヴィア産、「教皇の塩」と呼ばれる甘塩。自然な製法で作られたミネラル分が詰まった塩をご家庭でもお楽しみください。



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
ご予約・お問合せ先: 045-232-4080
営業日: 水～日 WWW.LEONEMARCIANO.COM

横浜みなとみらいホール
SILVESTER CONCERT
ジルヴェスターコンサート 2020

公演日時：2020年12月31日（木）19：00開演
18：20開場 22：15終演予定
会場：横浜みなとみらいホール 大ホール
横浜市西区みなとみらい2-3-6
全席指定 8,000円（税込）
お問合せ先：
横浜みなとみらいホールチケットセンター
045-682-2000（休館日除く10：00-17：00）

新年を祝う毎年恒例ジルヴェスターコンサート開催月
日本を代表する豪華ソリスト陣を迎え、年末のムードにふさわしい作品で構成し、日本全国選りすぐりの奏者を集めた特別編成オーケストラ「横浜みなとみらいホール・ジルヴェスターオーケストラ」。
今年生誕250周年を迎えたベートーヴェンのメモリアル・コンサートの最後を飾るジルヴェスターコンサートとなります。

<プログラム（一部）> *順不同
池辺晋一郎：ヨコハマ・ファンファーレ
ベートーヴェン：交響曲第6番「田園」第1楽章
ベートーヴェン：ピアノ協奏曲第4番 第3楽章
J. S. バッハ：2台のヴァイオリンの為の協奏曲 第1楽章
ラヴェル：ツィガーマ
さだまさし：防人の詩
サン＝サーンス：交響曲第3番
「オルガン付き」第2楽章より その他…

<出演者>
池辺晋一郎（音楽監督）、飯森範親（指揮）、
徳永二男（エグゼクティブディレクター）、朝岡聡（司会）
仲道郁代（ピアノ）、梅津碧（ソプラノ）、
ナターシャ・グジー（歌・バンドウーラ）、高木綾子（フルート）、
藤原浜雄（ヴァイオリン）、水野佐知香（ヴァイオリン）
堀了介（チェロ）、
横浜みなとみらいホール・ジルヴェスターオーケストラ

【お知らせ】
横浜みなとみらいホールは、ホールの天井耐震化と施設の長寿命化、バリアフリー対応を目的とする大規模修繕工事に伴い、今回のジルヴェスターコンサートを最後に、2021年1月から約1年10カ月の長期休館に入ります。



パ・ド・ドゥ元町

アルテリーベ・ウェディングのお花のコーディネーター全般でお世話になっているフローリスト《パ・ド・ドゥ元町》は、2002年に元町にオープンした地元密着型のお花屋さん。

<https://pasdedeux-motomachi.shopinfo.jp/>



元町仲通りから代官坂通りを中華街とは反対方向に曲った所に、まるでパリのお花屋さんのような、雰囲気のあるお店があるな〜と思ったら、なんとそこが「パ・ド・ドゥ」さんでした！通りすがりの若い女性も思わず写真を撮るような、フォトジェニックなお花屋さんは、一歩足を踏み入ると、色とりどりの花々や、季節を感じられる装飾品や置物がセンス良く配置されていて、ずっと居たくなってしまいます。皆様もぜひ、お散歩の途中にいらしてみてはいかがでしょうか？



80歳の列島あるき旅
石川文洋写真展
フクシマ、沖縄・・・3500キロ
～ 戦場カメラマンが捉えた日本のいま ～

2020年10月3日（土）～12月20日（日）
10：00～16：30（入館16：00まで）
*コロナ対策で予約制・1日3回入替制
会場：ニュースパーク（日本新聞博物館）
横浜情報文化センター2階企画展示室
休館日：月曜日（祝日・振替休日の場合は次の平日）
主催：共同通信社/ニュースパーク（日本新聞博物館）
入館料：大人400円/大学生300円/高校生200円/中学生以下無料
<https://newspark.jp/exhibition/ex000212.html>



Guide to Alte Liebe Wedding アルテリーベ・ウェディングの魅力

異国情緒溢れる横浜で生演奏と美食で愉しめるウェディング



異国情緒溢れる横浜の、歴史的建物の中にあるレストラン、アルテリーベ。クラシカルな雰囲気の中、専属音楽家による生演奏と、素材と調理法を吟味した料理と温かいおもてなしでゲストをお迎えする、アルテリーベ・ウェディングはいかがですか？

**アルテリーベ・ウェディングは、
こんなお二人におすすめです！**

♪とにかく歓談を中心にパーティをしたい、という方に

～演出や余興などは要らないから、食事をとことんまで楽しみたい、というお二人にぴったり！

♪音楽好きなお二人に

～専属音楽家がお二人のリクエスト曲を生演奏いたします。

～全編生演奏対応も可能です！

♪クラシカルな雰囲気、歴史的な空間がお好きな方に

～店内の装飾、備品など、本物揃い！

～横浜市の歴史的建造物の大階段での挙式で、普通とは違う、唯一無二の結婚式が叶います。

♪幅広い年齢層のお客様をご招待されたいお二人に

～1965年創業の老舗レストランなので、親御様、祖父母様の世代の方にもお慶び頂ける可能性大です！



♡ アルテリーベだからこそできること ♡

♪専属のウェディングプランナーが在籍しているので、オートクチュールのウェディングを企画できます。

♪ドレスショップが併設されており、衣装やお花、ギフトなどのご手配が可能です。

♪アルテリーベ専用の、素敵なブライズルームがあり、あなただけのお部屋としてご使用頂けます。

♪アルテリーベでの挙式に際して、カフェをゲストルームとして貸切りにすることが可能です。

♪ご希望の雰囲気や人数に合わせて、グループ内の3店舗から会場をお選び頂けます。

♪近隣の山手エリアの教会や伊勢山皇大神宮などでの挙式後の披露宴としてのご利用も可能です。

♪船上ウェディングという、ひと味違うスタイルもご手配できます。

♪結婚式以外にも、お誕生日、プロポーズ、結婚記念日、ご家族のお祝いなど、アニバーサリー・レストランとして（Vow Weddingなど）、様々な記念日でのご利用も承ります。



アルテリーベ・ウェディングについてのご予約・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.alteriebe.co.jp/wedding

JOYEUX NOËL アルテリーベ特製クリスマスケーキご予約開始！



SCHOKOLADEN TERRINE
テリーヌショコラ サンマルタン ¥4,320(税込)



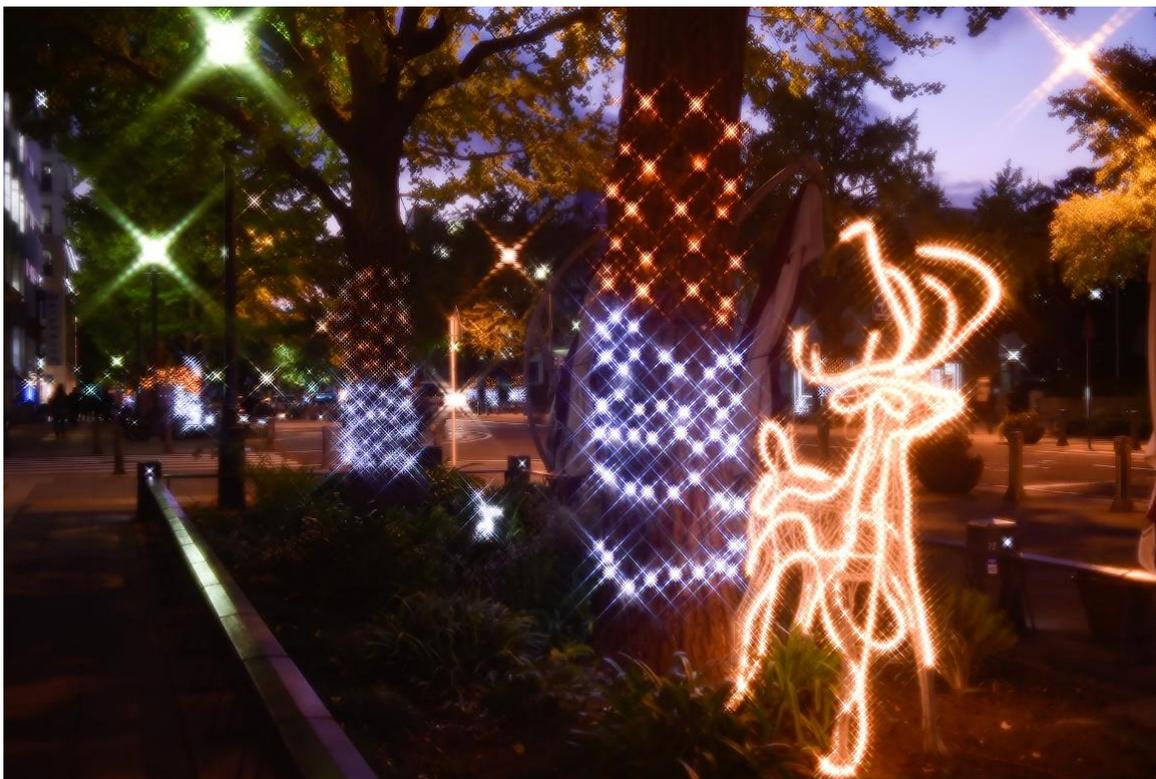
STOLLEN ALTE LIEBE
シュトーレン アルテリーベ ¥2,800(税込)



BUCHE MADONNA ROUGE
ビュッシュドノエル マドンナ ルージュ 4,900(税込)

今年は、愛媛のとろけるゼリーのような触感の柑橘、紅まどんなを丸ごと使ったビュッシュドノエルをご用意しました。カリブの最高級カカオを使用しているテリーヌショコラもクリスマス仕様になっています。桐箱に入っているのでお歳暮などにもご利用ください。シュトーレンとテリーヌショコラは、配送が可能な商品です。

クリスマスケーキのご予約は、カフェドゥラプレスまで。 [Tel:045-222-3348](tel:045-222-3348) LINEでも承ります！



日本大通り「ウィンターイルミネーション」

日程：2020年11月16日(月)～2021年1月11日(月)

時間：日没～23時

主催：日本大通り活性化委員会

毎年11月中旬から12月上旬にかけて見頃を迎えるこの銀杏並木が、日中だけでなく夜もお散歩がたのしめるように、LEDライトでライトアップされます。お散歩の途中に喉が乾いたら、2階のカフェドゥラプレスへ。また、お食事中に生演奏が奏でられるレストラン・アルテリーベに、ぜひお立ち寄り下さい。



アルテリーベのクリスマスディナーもご予約受付しております！

Tel: 045 222 3346

