

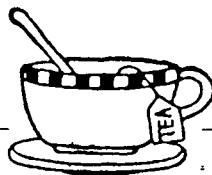


# Tea Time



第20号 2004年6月15日

ナシの花、桜、ハナミズキ、つつじ、と次々に咲く花を楽しんでいるうちに柔らかな新緑が萌え出でて、季節はもう夏に向かい始めました。自然が造り出す美しさを数えながら季節を迎えられる楽しみはバージニアならではのものです、なんと贅沢な暮らしかと思わずにはいられません。もうすぐ百日紅が満開になり、いよいよ夏も本番。子供達も長い夏休みが始まりますね。日本に一時帰国する人、日本からのお客さんを迎える人、旅行、キャンプなど盛りだくさんの夏を計画されている方も多いことでしょう。今回はあわただしい夏をより快適に過ごすために、生活に便利なあれこれの特集しました。お役に立ちますように。そして思い切り楽しい夏をお過ごし下さい。



*It's tea time. Let's have a good time.*



## ☆暑い夏の日、おしゃれなヨーグルト紅茶をどうぞ。

材料: コップ(1杯分)  
 ヨーグルト 大さじ7  
 紅茶(冷たいもの) 大さじ4  
 砂糖 大さじ2  
 ブランデー 少々

作り方:  
 ヨーグルトをボウルに入れてクリーム状によく混ぜ、残りの材料全部を加えて更によく混ぜ、コップに入れる。氷を4、5個入れ、ストローを添えて勤めて下さい。紅茶というより女性向きのカクテル。

## ☆ 自分自身を大切にしたい時、ジャスミン・ティーは如何?

熱い紅茶にジャスミンの花びらを2、3片浮かべると花の香りがたどよい、見た目にも大変きれいなお茶が楽しめます、心を豊かにしてくれます。

## ☆ 簡単に作れて美味しいアイスコーヒー

材料: 一人分(なるべく大きなコップを選ぶ)  
 Ferrara Instant Espresso (Fresh Market などの speciality shopで売っている) 大さじ2  
 砂糖 大さじ1  
 熱湯 コーヒー茶碗に1杯  
 氷 6、7個  
 Coffee-Mate(Hazelnut) \*注 1/4~1/3 カップ

作り方:  
 インスタント・エスプレッソをコーヒー茶碗に入れ、熱湯を注ぎ、よく混ぜて氷を入れたコップに流し入れ、かき混ぜる。最後に Coffee-Mate をたっぷり注ぎ入れて、よくかき混ぜ、ストローを添えて供して下さい。

\*注: Coffee-Mateは original と hazelnut のフレーバーがあるが hazelnut には甘みがあるのでアイスコーヒーによく合う。original しか手元に無い場合は砂糖の量を好みに合わせてふやすこと。また、Coffee-Mateには液体と粉末と二種類あるが粉末はまずいので避けること。



衣

《落ちにくいシミの取り方》

赤ワイン: ワインが繊維に広がるのを防ぐため、すぐにたっぷりの塩を振りかけた後、水かホウ砂 (borax) を溶かした水に30分つけ、ラベルの指示に従って洗います。

インク: シミの部分を空き瓶やガラスの口の上に置き、布をピンと張ってからぼたぼたと rubbing alcohol を落とすと汚れが空き瓶に落ちてきます。水でよく濯いだ後、洗濯します。

チョコレート、コーヒー、お茶:

水にしばらくつけておき、\*Zout で汚れを落としてから洗濯します。(\*Zout を垂らして5分おき、よくもんで水洗いする)

ファンデーション、口紅:

シミのついている方を下にしてペーパータオルの上に置き、上から水をたらします。その後 Zout で処理した後、洗濯します。

《Woolite を使いこなす!》—デリケート洗剤—

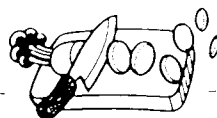
絹: 本来の光沢を取り戻します。使用量に従って水に混ぜ、手洗いします。絞らず、タオルにくるくると巻いて水気を取り、プラスチックのハンガーや肩パッド入りハンガーで乾かします。

麻: Woolite で洗うと柔らかくなり、ツヤが増します。お湯で洗うと縮むので水洗いで。自然乾燥で半乾きのままアイロンをかけます。

ウール: 水で手洗いし、よく濯ぎます。台の上にタオルを置き、その上に広げて乾かしましょう。

《リネン類の取り扱い方》

黄ばんだアンティークのテーブルクロス、ハンカチ、レースなど、手洗いでも傷む恐れのあるデリケートなものの洗濯には Clorox は強すぎるので、Snowy と Ivory (洗剤) を使います。汚れがひどい場合は1~2日つけておくといいでしょう。その後、よく濯ぎ、軽く絞ります。濡れたままアイロンをかけるとしわが取れ、きれいに仕上がるのでぜひお試しを。アイロンをかける時間がない時はたんでプラスチックの袋に入れ、冷蔵庫に保管すれば一週間くらいは大丈夫。



食

《レンジで作れる簡単お餅(8~10個分)》

- ① 餅米 1&1/2 カップをよく洗い、1&1/4 カップの水に浸して一晩おく。
- ② ミキサーに①を入れ液状になるまで攪拌する。
- ③ 大きめの耐熱ボウルに②を入れラップをして穴を2ヶ所あけ、電子レンジで6分加熱。
- ④ クッキーシートにコーンスターチをふり、出来上がった餅を取り出す。
- ⑤ 餅を 8~10 個に切り分ける。水で濡らしたプラスチックのしゃもじを使うと切りやすくなる。

《かぶの漬物(オレゴン在住の読者からのレシピ)》

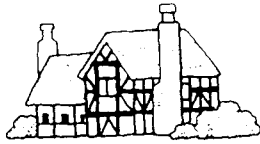
- ① かぶ 3~4個の皮をむいて薄切りにする。
- ② 水 1.5カップと塩 5Tbs を沸騰させ冷ます。
- ③ ②に①のかぶを約1時間漬け込む。時々混ぜてよく漬ける。
- ④ 1時間程漬けた後、洗わずに水切りする。
- ⑤ 水 1/2カップ、酢 1/3カップ、砂糖 2Tbs、赤唐辛子 2本、好みで薄切り生姜一片、昆布茶 1Tbs (又は粉末だしの素 小さじ 1) を混ぜる。
- ⑥ ⑤に④のかぶを 30分~1時間漬ける。サラダ感覚で召し上がれ!

《ヘルシーで美味しいドレッシング》

- ① ライムジュース(100%)と蜂蜜を1:1の割合で混ぜる。
- ② これにディジョン・マスタードを適量加える。
- ③ よくかき混ぜてサラダにかける。ペービスピナチと炒めた細切りベーコンのサラダに合う。

《シーフードの安全性について》

魚の水銀汚染が問題となっています。特に妊婦や子供に危険性が高く、一週間あたり8~12ozの摂取にとどまるべきとの意見も出ているようです。水銀含有が最も高いのはマス系の魚だと言われていきます。魚好きの私達日本人としては注目していきたい問題ですね。危険を避けるためには、一種類の魚に固執せず、いろいろな種類の魚を食べること、また、Cirantro (Coriander)、をたっぷり添えて食べると毒消しになるそうです。



### 家の修理、改築、改装、建て増しなどの見積もり、契約時の注意事項や費用の目安

#### 注意事項

- \* 大幅な修理、改造を行う場合は、少くとも3社から見積もりをもらって比較検討する。
- \* Reference や写真を見せてもらい、業者の仕事振りを調べる。
- \* 業者のライセンスや免許証、保険の確認をする。
- \* 契約時は口約束だけでなく、必ず一筆したためてもらう。
- \* 費用は仕事の進み具合に従って3、4回程に分けて支払う。
- \* 支払いは Final Walking が終わって、「全てに満足！」してからにする。

### 時間給、料金の目安(「REAL SIMPLE」より)

大工 (Carpenter)...	\$30~50
鍵屋 (Locksmith)...	\$30~100+鍵の値段
電気屋 (Electrician)...	\$35~70
鉛管工 (Plumber)...	\$60~70
コントラクター...	\$150~500(1平方フィート)
インテリアデザイナー...	\$75~350+材料費
家の掃除...	\$20~35(時給)
煙突掃除...	\$45~125(点検)、\$80+200(掃除)

日本の季刊誌「暮らしの手帖」のような雑誌がアメリカにもあるのをご存知ですか? 「REAL SIMPLE」は生活の知恵や工夫が満載。「Consumer Reports」は衣食住に関する情報を詳細に比較検討した後、ベスト商品を番付して載せています。あなたのお役に立つこと間違いなし!

—長期間保存可能?なものばかりでもありません—

#### 〈化粧品〉

##### メイク落とし、保湿剤、パック

原則として基礎化粧品は開封後1年が有効期限です。またビタミンC配合の製品は6ヶ月で新しいものに替えたほうがいいでしょう。

##### おしろい、頬紅、アイシャドウ

パウダーものは3年はもちますが、皮膚からついた油や汚れを取り除く為にバターナイフなどで表面をこすりとって、本来の新鮮さを保ちましょう。

##### ファンデーション

リキッドやクリームタイプのもは6ヶ月、パウダーファンデーションは1年毎に取り替えます。

##### マスカラ

3ヶ月毎に取り替えます。使い終わったブラシは、石鹸で洗って眉毛用ブラシとして使うと重宝です。

##### 口紅、香水 1~2年間は有効です。

#### 〈食品〉

##### コーヒー、紅茶

グルメタイプの豆は紙袋入りで3週間、バキュームパック入りはそれより少し長持ち。缶入りコーヒーは未開封で2年、開封後は冷蔵庫の中で1ヶ月保存できます。挽いてある豆は密封状態で1週間。

紅茶のティーバッグは2年間有効です。

##### 調味料等

醤油は2年、開封後は3ヶ月。ケチャップは1年、開封後は4~6ヶ月。マスタード、オリーブオイルは2年。ステーキソースは33ヶ月ほどもちます。

##### 保存食品

乾燥パスタは1年。鮭缶は1年(開封後は3~4日)。冷凍ディナーは12~18ヶ月。

##### アルコール

ビールは6ヶ月。ワインは3年間もちますが、ヴィンテージものは20年から100年、開封後は冷蔵庫の中で1週間ほど保存できます。

#### 〈その他〉

消火器...6年、液体洗剤...9~12ヶ月(開封後は6ヶ月)



ここアメリカでは、私達の日常生活から車は切っても切り離せません。車社会で私達が知っておかなければならないことは、運転技術や交通事故の対処法にとどまらず、色々あるものです…。

#### 【ガソリンスタンドでの携帯電話】

ガソリンスタンドで給油中に携帯電話を使用するのはやめておきましょう。給油中に携帯電話を使用したために、車、もしくは当人に引火して大変なことになった、という実例があるそうです。できれば給油前に電話を OFF にしておくこともお勧めします。こちらからかけなくても、かかってきてしまう場合があるので。



#### 【携帯電話#77】

携帯電話のお話をもうひとつ。携帯電話で「#77」をダイヤルすると近くのパトカーにつながることをご存知でしたか。普段はパトカーに電話をかけることはめったにないとは思いますが、これを知っていて命拾いをした女性達があります。ある若い女性が夜中に運転中、覆面パトカーらしき車が後ろから迫ってきて例のライトをつけたそうです。常日頃母親から、もし覆面パトカーがアブローチしてきてもすぐに道路わきに車を止めずに、近くのガソリンスタンドまで走り続けるように、と言われていたことを思い出し、すぐにこの#77をダイヤル。近くのパトカーに「覆面パトカーがライトをつけて後ろにいるけれども、私は止まりたくない。どうすべきか。」という電話しました。すぐにその警官は彼女のいる付近にはパトカーがいるはずはないことを調べ、そのまま走り続けるようにと言いました。すぐに応援のパトカー4台が彼女の車と背後の車を取り囲み、後ろの車の運転手を御用。彼は手配中の強姦魔だったそうです。同じ状況に陥った際は、まず hazard lights (非常灯) を点滅させて後ろの覆面パトカーに合図し、そのままゆっくり走りながら#77で確認しましょう。私達には安全な場所まで走り続ける権利があり、それは理解されるはずです。

#### 【駐車場で…】

恐ろしいことですが、本当にこの世の中には頭のおかしい極悪人が存在します。かれらは悪知恵だけは働きます。こんな例があるので、充分に気をつけましょう。女性として特に気をつけたいケースを挙げておきます：

- \* 買物が終わって車をバックさせていると、後ろの窓の外に紙切れが。つい車を止めてエンジンをかけたままその紙を取りに外へ出る、や否や悪者は車に飛び乗って走り去ってしまう。そんな紙切れがあっても必ずうちへ帰ってから、あるいは他へ移動してから確認するようにしましょう。
- \* 用事を済ませて車に戻り、ついメモを書いたり、食べたり、口紅を直したり…。そんな時が悪者にとっては一番チャンス。助手席に飛び乗り、あなたに銃を突きつけて車を発車させます。車に乗り込んだら直ちにロックする習慣をつけましょう。
- \* 車に戻る際に、自分の車の左右に停まっている車に注意を払う習慣をつけましょう。男性が一人であなたの車側に座っていないかどうか、運転席側に大きなバンが停まっている時は特に注意しましょう。統計上大半の女性被害者は、車に乗り込もうとしているところをバンに連れ込まれているそうです。
- \* あなたの良心につけこむ悪人もたくさんいます。びっこをひいたり、つえをついてあなたに手を貸してくれるよう頼んでくる、時にはわざとあなたの車のタイヤをパンクさせておき、タイヤ交換の手伝いを申し出、交換し終わった後で自分の車はモールの反対側の駐車場に停めてあるのでそこまで乗せていってくれないか、と言ってくる。イヤと言いたいですが、後者のケースは「モールでもう一つ買わなければいけないものを思い出したから、ちょっと待ってほしい。」とモールに戻り、モールのガードマンに事情を告げて一緒に車まで戻ってもらいました。(男はいなくなりましたが、男が彼女のトランクに残っていたブリーフケースからはナイフ、ロープ、ダクトテープが…) 難しいことですが、良心がとがめても何かいやな予感がしたら、被害者になるよりは「不親切なやつ」と思われる方を選ばなければならないこともあります。

#### 【運転中に警察に止められたら】

すでにご存知かもしれませんが、初めての方のために…。

- \* あわてない！車から降りないこと。警官が来るのを待つ。
- \* 夜だったら、車内灯をつける。(警官が安全を確認できるように。)
- \* 警官に指示されてから免許証などを取り出す。(武器を取り出そうとしているような印象を与えるので。)
- \* 自分に過ちはないと信じていても、その場では決してその警官に抗議せず、裁判所で訴えること。



#### 【その他】

- \* 自分のうちの敷地内でも、必ず車はロックしておく習慣をつけましょう。(翌朝自分の車が消えている、という悪夢は実際にあるのです！)
- \* 極寒の戸外に長時間駐車して車の全ドアが氷結して開かなくなったら、車の鍵をライターやマッチでよく温めてから(手をやけどしないように直接温めた鍵を持たないこと！) 鍵穴に差し込んで5秒数えてから回してみる。再び温めて何度か繰り返す。決して無理に回さないこと。鍵が壊れる可能性あり。(最悪！！)

用心用心！！

## おすすめレストラン

### The Kitchen at Powhatan Plantation

3061 Ironbound Rd., Williamsburg  
電話: 253-7893  
営業時間: 火曜—日曜 5時半～9時  
月曜は休み

Colonial Williamsburg のタバーンを思わせる18世紀のコロニアル調だがメニューはマグロの照り焼きにご飯やカイワレなどがついたもの(\$28)があったりして今風でなかなかいい。メニューは食べ物の旬を追って頻りに替わる。スープ、サラダの他、前菜は3、4種類、主食は6、7種類しかないがどれも美味しい。私達は Herb Crusted Chicken Breast(\$25)や Grilled Filet Mignon(\$35)、や Rack of Lamb(\$35)などを注文してみたがどれも大変美味しかった。お値段の手ごろな Pre Fixed Menu があり、3コース・ディナーを\$21.95で火曜、水曜、木曜の5時半と6時に食べられる。ベジタリアンや子供向けのメニューの注文も可。尚、このプランテーション内の由緒ある“The Manor House と庭園”で食事付きのプライベートパーティも可能。

### Schlesinger's at Port Warwick

1106 William Styron Square, Newport News  
電話: 599-4700, [www.schlesingerssteaks.com](http://www.schlesingerssteaks.com)  
営業時間: ランチ 月曜—土曜 11時～2時半、  
ディナー 月曜—木曜 4時半～10時、  
金、土曜は11時迄、日曜は9時迄

このお店のご自慢は the finest prime steaks, chops and seafood と謳っているだけあって食べ物はどれも材料が新鮮で美味しい。明るく上品な雰囲気個室が三つもあり、サービスも満点。ランチはサラダ、サンドイッチの他、ステーキやシーフードと品数も豊富でお薦め品は Ultimate Burger (8種類の topping の中から2種類を選んで値段は\$7.95)。ディナーのお薦めメニューはステーキ(ここは世界最高レストランにだけ卸すシカゴの肉会社から直接購入の USDA 推薦の極上牛肉を使用—とうもろこしだけを食べて育った牛の肉で軟らかく、ジューシーで値段は\$27.95から)。料理の盛り方も芸術的。ニューポートニュースでは1、2を競うレストラン、是非お試しを。

### Surf Rider West

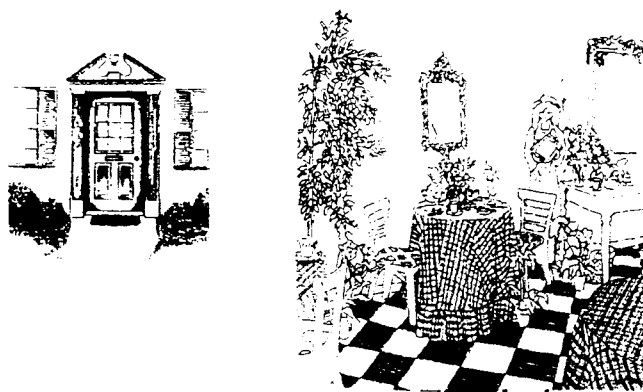
700 Newtown Road, Norfolk(レストラン“九州”の斜め向かい—N. Newtown Rd.と Ethan Allen La.の角)  
電話: 461-6488  
営業時間: 月曜—土曜 11時～9時半、日曜休日

サーフィン道具などで店内を飾りつけたキャビンスタイルの素朴なレストランなのでジーンズなどで気軽に行ける若者、家族向けのレストランです。この店のご自慢は Crab Cakes ですが生がきやかにも楽しめます。

### Coastal Grill

1427 N. Great Neck Road, Virginia Beach  
電話: 496-3348  
営業時間: 月曜—金曜 5時半～11時、土曜 5時～12時、  
日曜 5時～9時45分

2004年ゴールデンフォーク賞を獲得してありますがすでに多くの常連客を持っているピストロ風レストランで雰囲気、サービスも良く、何を食べても満足出来ます。ちなみに私は本日のお薦めから“Salmon”とレギュラーメニューの中から“Grilled Leg of Lamb”を食べてみましたが両方共ソースがしつこさが無くすばらしくお上品な味ですし、盛り付けはきれいだし、適量で大満足しました。サイドデッシュは魚や肉に決まったものが出てきますがそれも又美味しいです(その日に依って替わります)。予約は取りませんし、駐車場が大きいので早めに行く事をお勧めします。お値段はメインデッシュ(野菜付き)で\$14.95から\$19.95です。



## おすすめティールーム

### Rowena's

758 W. 22nd St., Norfolk (21st St.と Colley Ave. の角、Eckerd の裏—Historic Ghent)  
電話: 627-8699, [www.rowenas.com](http://www.rowenas.com)  
営業時間: 月曜—金曜 11時～4時、土曜 11時～3時

オーナーの Rowena さんはローカルは勿論、アメリカ各地に彼女の作った Almond Pound Cake や Lemon Pound Cake 等を色んなソース(Lemon Curd Sauce や Raspberry Curd Sauce 等)と共にこの店の裏にある工場で作り、販売、ティールームもあり、そこでお客さんに軽いランチと各種のケーキを食べていただくという趣向です。お店はワンダーランドに来た様な可愛い感じ。入り口にギフトショップがあってケーキ、ソース、ティーポット、ナプキン等、綺麗な小物が所狭しと置いてあります。ランチは2段式のシルバートレイに綺麗に盛り付けられてサラダ、前菜、サンドイッチ、ケーキ、フルーツがでてきますがそのケーキは日本のものを想わせる味で感動します。紅茶(数種類有る)はティーポットに入れて持ってきてくれますがこれが又美味しいです。



真夏のランチのおもてなし  
パッケージメニューをお届けします！



夏休みもすぐそこ、やっとひと息つきますね。うだるようなバージニアの夏を吹き飛ばす本格派チキンカレーをメインにしたパッケージメニューを用意してみました。お友達とのランチの集いなどにもってこいです。お試しください！

【チキンカレー】

《材料》

オリーブオイル	2Tbs
鶏もも肉(皮なし)	8ヶ
鶏 drumstick	8本
たまねぎ(薄切り)	大 1個
にんにく(みじん切り)	1かけ
缶詰角切りトマト	14. 5oz 入り 1缶
ホイップクリーム	5Tbs
カレー粉	7Tbs
小麦粉	3Tbs
チキンスープ	3~4カップ
シナモン	4~5cmのもの1本
ナツメグ、塩	各1/2tsp
黒胡椒	1. 5tsp
コリアンダー、クローブ、カルダモン	
クミン、チリパウダー、ターメリック	各1tsp
バター	2Tbs
サラダオイル	2Tbs

《作り方》

1. なべにオリーブオイルを熱し、たまねぎがきつね色になるまで中火で気長に充分いためる。  
(でも、焦がさないこと！！)
2. 火を弱火にし、小麦粉2Tbsを加えてさらによくいためる。
3. カレー粉3Tbsを加えて、香りがでるまでいためる。
4. チキンスープを少しずつ加えて煮込む。
5. ビニール袋に塩、黒胡椒各1/2tsp、小麦粉1Tbs、カレー粉4Tbsを混ぜ合わせ、鶏肉を入れてまぶす。
6. フライパンにバターとオリーブオイルを熱し、シナモン、黒胡椒、クローブ、カルダモン各1tspをいためる。
7. フライパンのスパイスがハチバチいいはじめたら、鶏肉を入れて両面がきつね色になるまでいためる。
8. フライパンの中身を全てなべのチキンスープの中に加えて、約1時間じっくり煮込む。時々あくをとる。
9. 味をみながら、好みによってしょうゆ、ウスターソース、蜂蜜、ブルーベリーソースなどを足してみてもよい。
10. 最後にホイップクリームを加えて、出来上がり。  
\*残ったカレーソースは冷凍して、次回に再利用してもOK。

【カレー用ライス】

《材料》

米	3カップ
たまねぎ(みじん切り)	1/3個
バター	3Tbs
チキンブイヨン(小さいサイコロ状)	2個

《作り方》

1. 炊く30分前に米を洗って水をきっておく。
2. なべにバターをとかし、たまねぎが透き通るまでいため、米を加えて混ぜ合わせる。
3. 炊飯器に2. を移し、つぶして粉々にしたチキンブイヨンを加える。米がひたひたにかぶるくらいの水を足してスイッチオン。

【大根ときゅうりの漬物/サラダ】

《材料》

大根	150g	
きゅうり	2本	
セロリ	1本	
赤唐辛子	2本	
合わせ調味料	ポン酢しょうゆ	1/2C
	ごま油	2Tbs
	さとう	1tsp
	塩	少々

《作り方》

1. 大根は長さ5~6センチ、厚さ5ミリの短冊切り。
2. きゅうりは塩少々をまぶして板ずりし、大根と同じ大きさに切る。
3. セロリは筋をとり、大根と同じ大きさに切る。
4. 赤唐辛子はヘタをちぎって種を取り除き、合わせ調味料の材料と混ぜる。
5. 4. に野菜をすべて加え、混ぜ合わせて漬け汁ごと器に盛る。

【クランベリーとラズベリーの  
クリームモールド】

《材料》

6カップ用の型	1個
ラズベリーゼラチン	3oz パッケージ1箱
熱湯	1& 1/4 カップ
クリームチーズ	8oz パッケージ1箱
クランベリー・オレンジ relish	14oz 入り1びん
ミニマシュマロ	1カップ
クルミ(刻んだもの)	1/2 カップ

《作り方》

1. 熱湯でゼラチンを溶かしておく。
2. 1. の中にクリームチーズと relish を入れて混ぜる。
3. ミニマシュマロとクルミを加える。
4. 型を水洗いしサラダオイルをスプレーしておく。
5. 3. を型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。



# イベント情報

## <歌舞伎>

### “夏祭り浪花鑑(なつまつりなにわかがみ)”

日米条約150周年記念祭に於ける平成中村座(勘九郎、扇雀、橋之助、七之助ら)による7月公演、恒例夏のリンカーンセンターフェスティバル。

日時: 7月17~25日(15回公演)

17日(土) 2時&7時	18日(日) 2時&7時
19日(月) 7時	20日(火) 2時&7時
21日(水) 2時&7時	22日(木) 7時
23日(金) 7時	24日(土) 2時&8時
25日(日) 2時&7時	

場所: リンカーンセンター、ニューヨーク

料金: \$75、\$100

電話: 212-721-6500、[www.lincolncenter.org](http://www.lincolncenter.org)

### “棒しばり” “連獅子”

オリジナル狂言からの舞踊。

日時: 7月28日(水) 7時

場所: Warner Theatre, Washington D.C.(13th St. E&F St. NWの間で Metro Center Metro Station - Orange, Blue, Red Line から1ブロック)

料金: \$20~\$75

電話: 202-783-4000、[www.ticketmaster.com](http://www.ticketmaster.com)

各 Hecht's サービスカウンター

尚、問い合わせは [www.embjapan.org/kabuki.htm](http://www.embjapan.org/kabuki.htm)

202-833-2210 (Japan-America Society)迄

## <コンサート>

場所: Verizon Wireless Virginia Beach Amphitheatre

電話: 671-8100

### Rod Stewart

日時: 7月9日(金) 8時

料金: \$29.50~\$95

### Britney Spears and JC Chasez

日時: 7月24日(土) 7時半

料金: \$32.50



## <Virginia Symphony Orchestra>

### ベートーベン「月光」

JoAnn Falletta 指揮、William Wolfram ピアニスト、他

日時: 9月3日(金) 6時(ワイン試飲)、8時(コンサート)

場所: Williamsburg Winery

料金: \$43

### Renee Fleming(オペラのスーパースター)とのひと時

JoAnn Falletta 指揮、Virginia Symphony Chorus

日時: 9月23日(木) 5時半(カクテル)、6時半(ディナー)、8時(コンサート)

場所: MacArthur Center 芝生にて(カクテル&ディナー) Chrysler Hall, Norfolk(コンサート)

料金: \$50、\$75、\$100(コンサートのみ)

\$250、\$375(カクテル、ディナー、コンサート)

### Symphony Under the Stars

毎年恒例夏の野外コンサート。ピクニック気分でオーケストラの音楽をどうぞ。

日時と場所: 7月4日(日) 8時(コンサート)、9時15分(花火) Victory Monument Park, Yorktown

8月29日(日) 6時半 Chesapeake City Park

料金: 無料



## <ジャズ>

### Hampton Jazz Festival

場所: Hampton Coliseum, Hampton

料金: \$45

電話: 671-8100



Gladys Knight, The Gap Band, The East Coast All-Stars

6月25日(金) 7時半

Patti LaBelle, Dave Koz and Friends

6月26日(土) 7時半

Stephanie Mills, Gerald Levert, Kool & The Gang, Floetry

6月27日(日) 2時

### Norfolk Jazz Festival

場所: Town Point, Norfolk

料金: \$20~\$34(金 \$20、土 \$25、

両日 前払い \$34)

電話: 441-2345 又は [www.norfolkjazzfestival.org](http://www.norfolkjazzfestival.org)

Tyrone Marquis Smith, Pieces of a Dream, Boney James

7月16日(金) 5時~10時半

Angela Bofill, Kim Waters, Chuck Mangione, 松居慶子

7月17日(土) 3時~11時

## <その他>

### Todi Music Fest

Portsmouthにて7月22日~8月1日まで、バレエ、ジャズ、ブロードウェイなど、盛りだくさん!メインはプッチーニのオペラ「マノン・レスコー」(7月23日8時と7月25日2時、Willett Hallにて、\$26~73)。

電話: 397-8651 又は [www.todimusicfest.com](http://www.todimusicfest.com)

### Tall Ship

ポルトガル、メキシコ、ウルグアイ、アルゼンチンなどの海軍訓練用大型帆船4隻の一般公開。

日時: 6月24日(木)~7月9日(金)

金~日 10時~12時 と 2時~6時

月 10時~12時

場所: Waterside, Norfolk

料金: 無料



