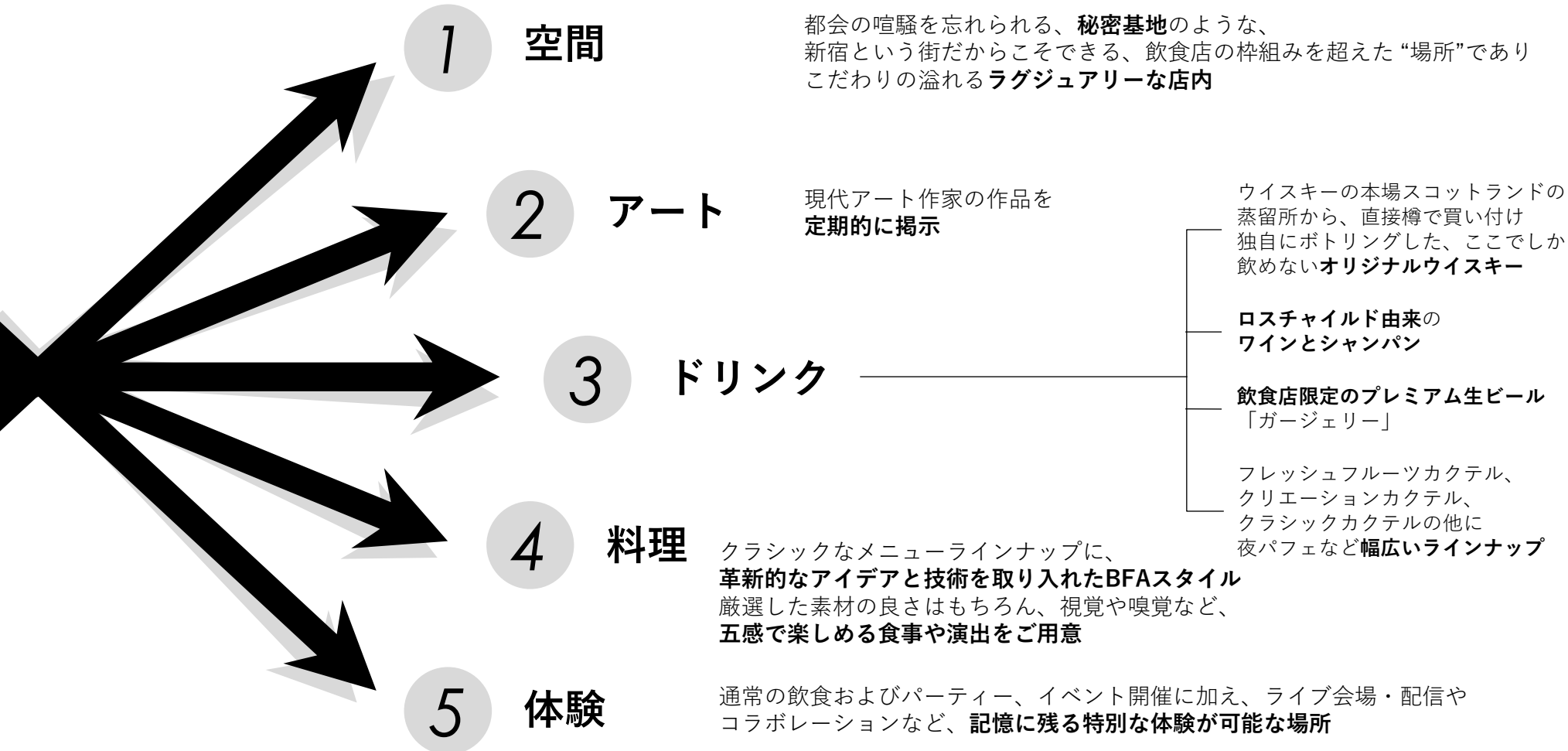




DINING & BAR FIVE Arrowsのご紹介





1 空間 — 店名の由来



運営会社であるクレア・ライフ・パートナーズの書籍
「隣の人の投資生活」に登場したお店
“FIVE Arrows” を新宿にオープンしました。

物語では、ナポレオンとの大戦における英国債の取引で
莫大な富を得て、現在のロスチャイルド家の基礎を築き、
金融に精通したロスチャイルド家三男「ネイサン・ロスチャイルド」が
憑依した猫が重要な役割を果たします。

「ロスチャイルド」と「FIVE Arrows/ファイブアローズ」のつながり

世界最大の財閥と名高い「ロスチャイルド家」の初代と言われるマイアー・アムシェル・ロスチャイルドは、5人の息子を象徴する5本の矢を現在の家紋に描きました。
当施設は、ロスチャイルドの5本の矢「FIVE Arrows」を店名に冠し、取り扱うシャンパン・ワインの銘柄はロートシルト（ロスチャイルド家の別読み）を中心としています。
シャトー・ムートン・ロートシルトを五大シャトーの一翼に押し上げた、フィリップ・ド・ロスチャイルド男爵はフランスからアメリカ・カリフォルニアに渡り、現在世界屈指のワインと名高いオーパス・ワンを創り上げました。



1 空間 - 店内



緑が映えるエントランスホールから鏡張りの扉を開くと、レアウイスキーや現代アート作品が並べられたディスプレイをご覧いただき、大理石のカウンター、寛げるソファシート、一枚板のウッドテーブルなど、**一つひとつの空間にこだわり**を見せています。

営業時間 18:00 ~ 25:00

フード L.O. 23:00
ドリンク L.O. 23:30

定休日 不定休

年末年始休暇や
設備点検など

2 アート



アートを取り巻く環境

- 世界的に現代アートが注目されており、日本でも若年層のアートコレクターが急増し、主にIT系起業家がその中心を担っています
- 元ZOZO社長の前澤友作が、約130億円でバスキアの作品を購入したことで話題に
- 日本でも村上隆、奈良美智、草間彌生などの世界的に有名なアーティストが活躍し、独自に発展させている日本の美術市場は、海外からの注目度も年々上昇しています
- 経済産業省が2022年6月「アートと経済社会について考える研究会」を設置するなど、日本でもアートの経済的意義への認識が高まっています
- 一方で、昨今はDX・Web3.0の台頭によりリアルでアートに触れ、感覚を養う機会が減少
- 店内ではアートにリアルで触れ合える空間を創り、ドリンクや料理に加えて五感で楽しんでいただき、気に入った作品は購入も可能です

千葉 美香

黄昏時の空はロマンチックで、一瞬の儂い水しぶきをよりドラマチックに照らし出す



岡田 菜美

自身が訪れた場所の風景をモチーフにしているが、異なる経験を持つ観る者達に既視感や時を超えた心象風景を想起させる



野原 邦彦

自分が感じとった様々なシーンを作品として形に残す

3 ドリンク — バーテンダー



Bar Manager / Bartender

YUKI MURAKAMI

群馬県桐生市、両親の経営するパン屋に生まれ、幼いころから食事が人を魅了する姿を見て育つ。アパレル業界でキャリアをスタートさせ、消費者のニーズを汲み取り、お客様の人生に彩りを添えることができるサービス業の魅力に感動し、幅広い業界のサービスを習得すべく飲食業界に転身。

とりわけ「常に顧客に寄り添うサービス」と感じた「バーテンダー」に強く惹かれ、様々なスタイルのBARで研鑽を積む。その際に経験したレストランバーという業態において、カクテルやサービスだけでなく幅広いお客様の来店ニーズに対応できるスタイルの必要性を実感し「BAR FIVE Arrows」へ参画。これまでにないスタイルの「場」の提供をコンセプトに掲げるBAR FIVE Arrowsのオープニングメンバーとして型にとらわれないアイデアを店舗づくりに活かし初代店主となる。

幅広いBar勤務経験を通じて、クラシックカクテルはもちろんのこと、ウイスキー、ワインにも精通する。なかでも柔らかい含み（水・空気）による優しいカクテルと旬と産地にこだわった**フレッシュフルーツカクテルが強み**で、多くのファンを抱える。五感で楽しめるカクテルは、店舗のコンセプトを体現し、全てのお客様に寄り添っている。



3 ドリンク – ウイスキー



ウイスキー

- 5大ウイスキーを中心に、希少性の高い銘柄をラインナップ
- ウイスキーの本場スコットランドの蒸留所から直接樽で買い付け
- 独自にボトリングしたここでしか飲めない**オリジナルウイスキー**
- **樽出し原酒**をオーダー可能
- 伊豆で海底熟成させたウイスキーも体験可能

3 ドリンク – ウイスキー：オリジナルボトリングの工程



1 原酒を選ぶ



蒸留所・カスクタイプをお決めいただき、ひと樽をご購入いただきます。

2 ボトル選定



お好きな瓶タイプ・キャップをお選びいただきます。

3 デザイン



イメージにあわせて、ラベル・キャップシール・箱などをデザインいたします。

4 瓶詰め



加水し、アルコールのご調整などご希望どおりに原酒に手を加えます。

5 最終確認 (サンプル試飲)



試飲用ボトルをお送りするので、味をご確認後、残りの瓶詰作業を行います。
※味付けには数か月かかる場合がございます

6 納品完了



あなただけのオリジナルウイスキーをご郵送いたします。
約3ヶ月～でお手元に届きます。

3 ドリンク - ワイン・シャンパン



ワイン・シャンパン



- ロスチャイルド家系列のものを中心に展開しています
- ボトルのお持ち込みも1本8,800円（税込み）で可能です

※ 表示価格には消費税10%が含まれております

Champagne

バロン・ド・ロスチャイルド・
ブリュット
フランス、シャンパーニュ

¥ 19,000

バロン・ド・ロスチャイルド・
ブラン・ド・ブラン
フランス、シャンパーニュ

¥ 30,000

White

リマペレ ソーヴィニヨン・ブラン
ニュージーランド、マルボロ

¥ 7,000

カルム・ド・リュセック 2017
フランス、ボルドー、ソーテルヌ（貴腐）

¥ 12,000

バロナーク シャルドネ 2017
フランス、ラングドック、リムー

¥ 15,000

Red

リマペレ ピノ・ノワール
ニュージーランド、マルボロ

¥ 12,000

バロナーク
フランス、ラングドック、リムー

¥ 15,000

シャトー・ダルマイヤック
フランス、ボルドー、ポイヤック

¥ 29,000

シャトー・デュアール・ミロン
フランス、ボルドー、ポイヤック

¥ 35,000~

シャトー・クレール・ミロン
フランス、ボルドー、ポイヤック

¥ 44,000~

Premium

オーパス・ワン
アメリカ/カリフォルニア/ナバ・ヴァレー

¥ 60,000~

シャトー・ラフィット・
ロートシルト
フランス、ボルドー、ポイヤック

¥ 275,000

シャトー・ムートン・
ロートシルト
フランス、ボルドー、ポイヤック

¥ 310,000

3 ドリンク — ビール・カクテル



ビール



飲食店限定 プレミアム生ビール「ガージェリー」

ガージェリーは飲食店だけで出逢える国産プレミアム生ビールです。全てのビールは醸造所から飲食店へ冷蔵直送、最高のコンディションでお届けしています。年末年始を含む毎日、ご注文をいただいた数だけを醸造タンクから樽詰めし、冷蔵便で翌日お店にお届けします。つまり、常に「前日に詰めたばかりの樽」が届く、最高のコンディションを追求した無濾過ビールです。60日以上かけて発酵・熟成させることで、豊かでバランスが取れた味わいと飲みやすさを両立しています。

カクテル

- 当店自慢の鮮やかな季節のフレッシュフルーツカクテル
- 創造性豊かなクリエイションカクテル
- 伝統的なクラシックカクテル



3 ドリンク — カクテル

メニューの一部をご紹介します。



フィアツリーダイキリ

もみの木のリキュールを使用したダイキリ。ダイキリとはラムとライムを使用したクラシックカクテルです。
もみの木のハーブ感とダイキリの相性が良く、スッキリとした味わいに仕上がっております。

¥1,600



飲む香水

スマレ、ラベンダーの香りをカクテルの中に閉じこめ、飲みやすい微炭酸に仕上げました。最後にダマスクローズの香りをカクテル全体に纏わせております。
まるでブーケの中に居るかのようなふくよかな香りをお楽しみ頂けます。

¥1,700



モモと桜と

ベースとなるのはバニラの香りの強いバーボン。そこに白桃と桜を合わせました。どこか和を感じ、桜餅の様な雰囲気のカクテルです。
まるで日本庭園を感じて頂ける様なガーニッシュにしております。

¥1,700



季節のフレッシュ
フルーツカクテル

四季折々の季節を感じるフルーツを使い、甘味には相性のよい和三盆を使っております。使用するフルーツは全国から選りすぐった味と香りの濃い品種を使用します。

¥1,800~

※ 表示価格には消費税10%が含まれております



五感で楽しむBFAスタイル

クラシックなメニューラインナップに、革新的なアイデアと技術を加えたスタイル



料理

- BFAスタイルは定番メニューに革新的な要素を求めて、様々な国の料理技術を取り入れたのが始まりです。開店当初のコンセプトである、ニュー・アメリカン・キューズ精神を引き継ぎながら、手作りにこだわった料理を提供、お客様のご要望に合わせて、日々メニューラインナップを見直しています。
- 当店では、利用する食材を厳選しております。また、素材の良さはもちろん、視覚や嗅覚など、五感で楽しんでいただけるお食事や演出となっております。
- 新鮮で健康的な素材にフレンチやイタリアン、日本を含むアジア、地中海料理などの現代的な調理テクニックが組み合わせられており、BFAスタイルらしい自由な発想で作られた料理は、西新宿のビジネス街で働くビジネスパーソンにも人気の料理になる予定です！



4 料理 - アラカルトメニュー



メニューの一部をご紹介します。

MENU



ニース風サラダ

シンプルながら具材の美味しさを存分に味わっていただけるサラダです。アンチョビを使用したドレッシングに、半熟卵を乗せて濃厚な味わいに。自家製のツナをたっぷりを使用した食べ応えのあるサラダです。

FULL¥2,100 / HALF ¥1,400



ファラフェル(ひよこ豆とパクチーのコロッケ) タヒニソース

ひよこ豆を使って作られた中近東発祥のコロッケです。タヒニソースはゴマから作る中東の伝統的なソースで、ヴィーガンの方でも楽しめることから近年アメリカでも注目されています。パクチーの香りとゴマの香りがとてもマッチした一品です。

¥1,000



タコのプロバンス風ラグーのバルバジュアン

バルバジュアンは、小麦粉で作った皮で具材を包んで揚げるモナコ公国の郷土料理です。スナック感覚で片手で食べられるので、モナコでは国民食として愛されています。

ニンニクの効いたアイヨリソースと共にお召し上がりください。

¥1,000



牛スネ肉とガージェリーを使ったカルボナード

フランスフランドル地方の郷土料理として愛されているカルボナード。シェフがフランスで修行していた際に学んだスペシャリテです。

当時はベルギービールを使用して作っていましたが、当店ではガージェリーを贅沢に使用してじっくりと煮込んでいます。

¥3,000

※ 表示価格には消費税10%が含まれております



COURSE

- 当店では“五感で楽しむBFAスタイル”を存分に楽しんでいただけるようコースをご提供しております
- フルコースは、お客様の要望に合わせてメニューをご用意いたします
- 「フルコースは少し多い」「仕事終わりに気軽に利用したい」方向けに、約90分でご提供可能なショートコースもございます
- 季節の食材を使用する為、ショートコースは複数パターンご用意しております
- ワインもしくはカクテルのペアリングも可能です

① ショートコース（予約のみ）¥8,800

+ワインもしくはカクテルのペアリング（オプション）+ ¥4,400
ビジネスの利用にも最適な、5品のBFAスタイルコース料理

② フルコース（予約のみ）ASK

お客様のご要望に合わせて創り上げる、7品のコース料理

※ 表示価格には消費税10%が含まれております



コース例

	料理	ペアドリンク
先付3種盛	ブーダンノワール テリーヌ仕立て ブリの瞬間燻製 赤大根と柚子胡椒のコンディマン	柚子のジントニック
冷菜	冬野菜のテリーヌ カリフラワーのピューレとビーツのソース	本日のシャンパーニュ
メイン	サーモンのミキューイ エストラゴン風味のグリーンマスタードソース	グラス白ワイン
〆の御飯	牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	グラス赤ワイン
デザート	2層のレアチーズケーキ	デザートカクテル or デザートワイン
	¥8,800	¥4,400

※ 表示価格には消費税10%が含まれております

4 料理 — パーティメニュー



大人数での利用向け

- 大人数様向けの大皿料理によるコースもご提供可能です
- 事前にご予約いただいでのご提供となります
- テーブル席：8名×1卓、4名×2卓、3名×1卓
ソファ席：4名×2卓、カウンター席：7席

条件

- お一人様当たり 11,000円（税込み）より15名様以上の場合は貸切となります
- 貸切最低保証金額 165,000円（税込み）※最大3時間まで
- 貸切となりますので、営業時間関係なくご利用いただけます
- 18名様まで：お席まで食事を配膳可能な大皿対応（小皿含む）となります
- 19名様以上：ビュッフェスタイルとなります

大皿イメージ



buffetイメージ

5 体験 — ケータリングプラン（出張可能）



出張も承ります

- プライベートからビジネスシーンまで、料理・ドリンクをご提供いたします
- ご自宅やオフィス、イベントスペースでも特別な時間を感じていただける内容です
- お料理やドリンクに関しては、ご予算に応じてご提案いたします
- 人数や予算につきましてはご相談くださいませ

5 体験 — 貸切：イベントプラン（飲食あり）・レンタルスペースプラン（飲食なし）

各種イベント・パーティー会場としての利用のほかに、様々な目的で利用可能

- ウイスキーセミナー
 - ウイスキーカスクのテイスティング販売イベント
 - ワインセミナー
 - アートギャラリー
 - アンティークコインショー
 - 新製品発表会
 - 新サービスローンチイベント
 - 出版記念イベント
 - ライブ配信イベント
 - タイアップ企業との合同セミナーやイベント
 - 企業人事部向け情報交換会
- など



5 体験 — 貸切：イベントプラン（飲食あり）



着席、立食などご要望に応じて調整可能

- 当店を貸切ったイベントが可能です
- 形式は着席・立食など、ご要望に応じて店内のレイアウト調整いたします
着席：約24名 立食：約40名
- プロジェクターを使った動画の上映やイベントもお楽しみいただけます
- ライブ配信イベントにもご利用いただけます
- ご予算に合わせて料理・飲み物のプランをご提案いたします
- ビジネスだけでなく、プライベートなイベントにもぜひご利用ください



5 体験 — 貸切：レンタルスペースプラン（飲食なし）



ご利用いただける設備

設備

- プロジェクター
- スクリーン120インチ
- マイク（スピーカー付き）3本
- 机四角（4名掛け）2つ
- 円卓（3名掛け）
- カウンター席 9席
- ソファ1（4名掛け）
- ソファ2（4名掛け）
- 追加椅子 20脚可能

キッチン利用

- ご利用をご希望の場合はご相談ください

高速Wi-Fi

- プロバイダ：GMOインターネット
- 周波数帯：5GHz
- 最大同時接続数：10台
- 通信速度：下り最大10Gbps / 上り最大10Gbps

※通信速度は参考値です。
利用時の状況により、記載された通信速度を下回る場合があります。

消耗品

- キッチンペーパー
- ウェットティッシュ
- ラップ、ゴミ袋、除菌グッズ など

ご利用ルール

- 準備時間も含めた貸出となります
- 鍵は、スタッフと受け渡しとなります
- アルコールおよび飲食の持込は別途ご相談ください
- ポスター、画鋸、ガムテープは禁止となります
- ゴミはお持ち帰りください（ご希望の場合は有料で廃棄いたします）
- 終了時間に施錠いたしますので、完全撤収をお願いいたします
- スタッフが常駐し、利用前後で丁寧なサポートを行います
- ご利用方法などは事前にお打合せが必要ですので、お気軽にご連絡ください
- 店内利用に関するルールは下記HPを必ずご一読ください
こちら：[ご利用にあたりお約束いただきたい事](#)

5 体験 — レンタルギャラリー



アートギャラリーや外商の方向け

利用例

- アート作品（キャンバスのほかに、小さい立体造形も展示可能）
- アクセサリー、時計などの装飾品
- 富裕層向けの委託販売

レンタルギャラリーの場所

- ステーション（ガラスのショーケースの中）およびその上
- 壁面（アートを飾っている場所）
- バーカウンターのう

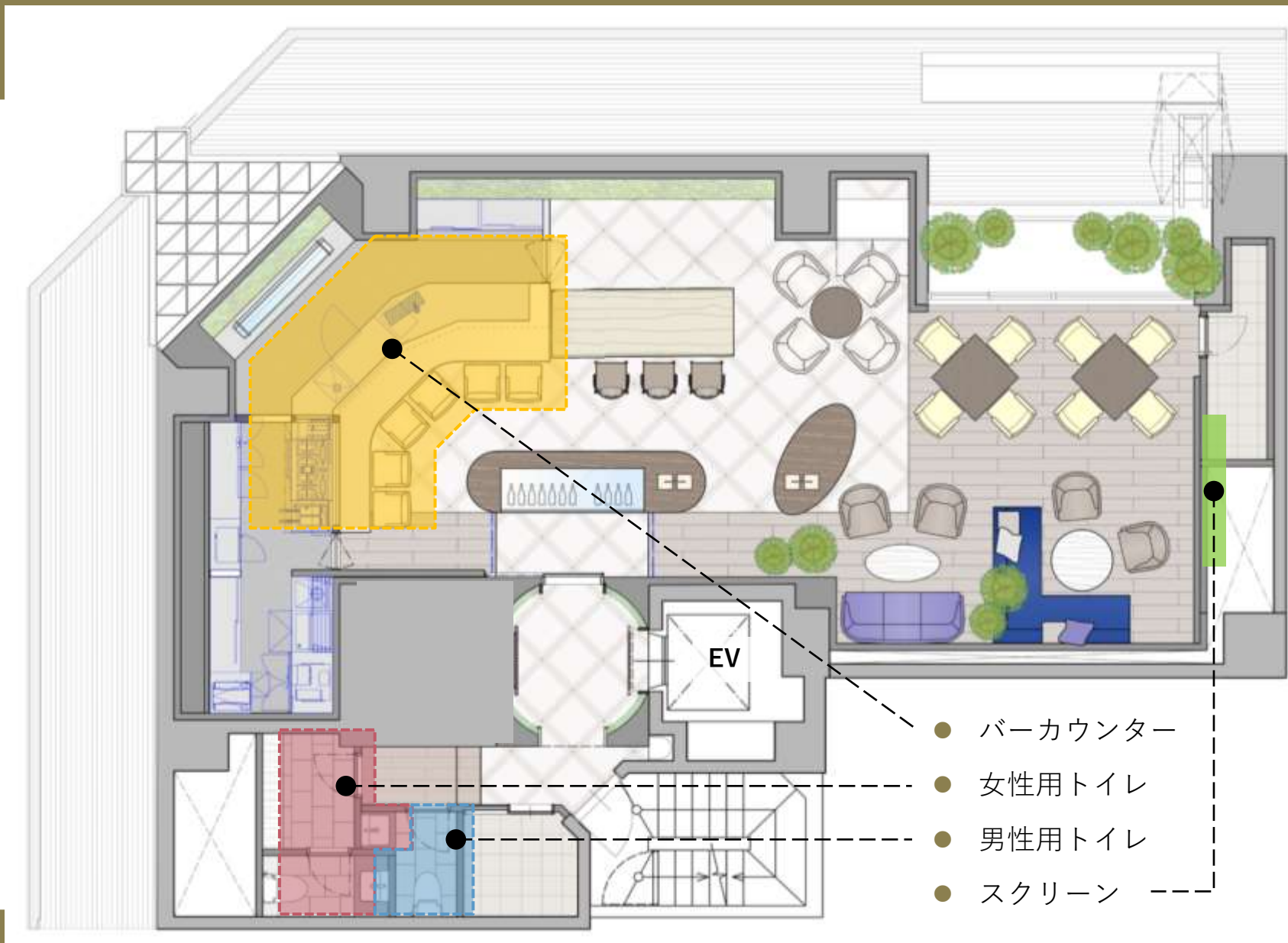
セキュリティも安心

- 防犯カメラ4台設置

5 体験 ー 間取り

設備

- プロジェクター
- スクリーン120インチ
- マイク（スピーカー付き）3本
- 机四角（4名掛け）2つ
- 円卓（3名掛け）
- カウンター席 9席
- ソファ1（4名掛け）
- ソファ2（4名掛け）
- 追加椅子 20脚可能
- 着席：24～30名
立食：30～40名



5 体験 — 各種利用方法のまとめ



利用方法	店内施設	利用人数	お食事	備考 ※ 表示価格には消費税10%が含まれております
バー・ダイニング	通常利用 営業時間18:00～25:00 フードL.O. 23:00 ドリンクL.O. 23:30	14名様まで	アラカルト、コース	● 普段使いから記念日まで、幅広くご利用いただけます
パーティープラン			貸切 (3時間まで)	15名様以上 40名様まで
ケータリングプラン	店外	-	ケータリングメニュー	● 人数や予算につきましてはご相談ください
イベントプラン	貸切 (要相談)	-	イベントメニュー	● 貸切最低保証金額 165,000円
レンタルスペースプラン		-	なし	● 1時間あたり25,000円～（室料+利用機器による）
レンタルギャラリー	-	-	-	● スペースや料金につきましてはご相談ください

お店のご利用にあたり注意事項



当店は完全禁煙となります。

当店では、すべてのお客様にお寛ぎ頂けるよう次の取り決めをさせて頂いております。

予めご了承いただきましてご来店くださいますようお願いいたします。

1. 店内備品、アート作品、食器・グラス類、家具・什器などに破損や損傷を与えた場合、お客様に実費を請求させていただきます。
2. 他のお客様およびスタッフへ攻撃的な態度、ご迷惑となる行為をされた場合は、次回からのご来店をお断りする場合がございます。
3. 嘔吐等、店内を汚損する行為については、以下の通り清掃費等をお会計と同時に請求させていただきます。

店内フロア、テーブル、バーカウンター、ソファにおいて汚損した場合は、1に記載の損害実費に加え、清掃料として30,000円を頂戴いたします。

また、店内に他のお客様がいらっしゃる場合、ご迷惑がかかった範囲のお客様の人数に10,000円を乗じた価格を迷惑料として請求させていただきます。

お手洗いにおいて嘔吐等で利用されたにも関わらず、お手洗いの利用に制限がかかるようなご利用実態を認めた場合、該当のお客様に清掃料および迷惑料として10,000円請求させていただきます。



優待サービスとしての登録

ハイステータスな クレジットカードの優待サービスとして登録

- 三菱UFJカード・プラチナ・アメリカン・エクスプレス・カード
- アメックスゴールド／プラチナ／センチュリオン
- JALアメリカン・エクスプレス・カードプラチナ
- 三井住友Mastercardプラチナカード
- ダイナースクラブプレミアムカード などの特典や招待日和として登録

ダイナースクラブの優待



<https://www.diners.co.jp/ja/benefit/detail.R1551.html?facet=bar&fa=1&page=1> 253.04348754882812



- ホテル・レストラン・ウエディング業界ニュース **週刊ホテルレストラン**
<http://www.hoteresonline.com/articles/11493>
<http://hoteresonline.com/articles/11579>
- 東京都のグルメ・レストラン情報 **ヒトサラ**
<https://hitosara.com/0020003778/>
<https://magazine.hitosara.com/article/3106/>
- 東京のイベントとおでかけ情報 **レッツエンジョイ東京**
https://www.enjoytokyo.jp/spot/g_ghyn700/
- 日本最大級のウイスキー情報総合サイト **Dear WHISKY**
<https://cask-investment.com/media/knowledge/bar-five-arrows/>
- フードビジネスをもっと愉しく！ **FOOD FUN**
<https://foodfun.jp/archives/24416>

ヒトサラにて特集記事が掲載されました！

<https://magazine.hitosara.com/article/3106/>



メディア掲載事例 — 雑誌等紙面



- 朝日新聞 2022年12月28日発行
「コロナに負けない楽しい工夫や対応をしている飲食店」
- 日本外食産業新聞 2023年8月16日発行
- smiler (スマイラー) 95号 2023年11月20日発行

Smiler(スマイラー)



お客様からの評価



Google

ee akak様



会食で初めて伺いましたが、店内は素敵なアートと程よい暗さでデートや女子会にも良さそうでした。
何より支配人さんの気持ちの良い接客に、スタッフさんもとても丁寧で居心地良かったです。
カクテルはフルーツも沢山あり嬉しかったです。
どれも美味しいですが、特にカルボナーラごはんが絶品。
トイレも綺麗で感動。
初めてリピートしたいと思いました。
また近々伺います。
ありがとうございました。

A S 様



西新宿でカクテルがとても上手なバーテンダーさんが店長として働くということで伺いました。
とても上品で清潔感のある店内で、女性一人でも入りやすいです。
店長の村上さんも更にレベルアップしていて、フルーツカクテルやオリジナルカクテルもたくさんありました。
食事まで深夜まで提供しているそうなので、また行こうと思います。

食べログ

ankoromochi1996 様



お酒の種類が豊富で、フルーツを使ったカクテルがとってもおすすめです。
普段あまりBARには行かないのですが、バーテンダーの方がたくさん教えてくださるので、楽しみながらお酒を楽しめます(´・ω・`)
お料理も、どれを食べても美味しいです。特にお肉が最高でした～。

masat1228 様



何度も利用させてもらってます！
新宿西口で、料理、お酒、雰囲気、時間帯をすべて兼ね備えているBarだと思います！
プライベートでも、ビジネスの会食でも利用できる自信を持って紹介できるお店です！

Retty

Maekita Takuya 様

BEST 2002

植物とアートに囲まれた穏やかで落ち着いた空間でした。
バーテンダーの方々も気さくで親切なので、居心地がよく、1人でもご家族でも様々なシーンでお勧めです。フレッシュフルーツカクテルがとっても美味しい。お料理は、海外で修業されたシェフが作る伝統的なアメリカ料理にフレンチを取り入れた五感で楽しめるメニューとなっています。雰囲気がとてもよく、味もおいしく、お酒の種類も豊富。また行きたくなるバー。

M. Kyoka 様

Excellent

とにかくお料理とお酒が美味しく、深夜までやっているのが嬉しいです！この界限だと、遅くまで営業しているダイニングBarがないので、オープンしてからは友人、職場、デートなど、色々なシーンで利用させてもらっています。
お酒に詳しいバーテンさんで、メニューにないその日の気分に合わせて希望を伝えても、快く作ってくれます！これまでカクテルは飲まないタイプでしたが、果物の新鮮さをそのまま活かしながら作るフルーツカクテルがとても美味しいです。

開催実績 ー 出版記念セミナーイベント

元リッツカールトン人事部長 桧垣真理子様 の著書
「サービスプロフェッショナルノート」
出版記念セミナーイベント

主催者	桧垣 真理子様
参加者	一般の方
参加人数	14人
日時	2022年9月20日 (火)
時間	13:30 開場 14:00 講演開始 16:30 懇親会開始 18:30 終了
食事	あり (軽食)
ドリンク	あり
スタッフ	4人
使用機材	プロジェクター、スクリーン、マイク3本
予算	お一人様15,000円×14名様=210,000円



開催実績 — パーティーへのケータリング

BMW様での店内パーティー

主催者	BMW 太田支店様
参加者	一般の方
参加人数	約30人
日時	2022年6月29日 (水)
時間	10:00 準備開始 12:00 提供開始 15:00 終了
食事	あり (立食ビュッフェスタイル)
ドリンク	あり
スタッフ	2人
使用機材	ビュッフェスタイルセット
予算	30万円



開催実績 — 中華料理店とのタイアップ

ミシュラン一つ星獲得の中華料理店「Series(シリーズ)」と
タイアップし現代アートに囲まれて
中華料理とワイン・カクテルのペアリングといった
新しい楽しみ方をご提供

主催者	Series・BAR FIVE Arrows 共催
参加者	一般の方
参加人数	約30人
日時	2022年10月26日（水）
時間	18：00 開始 23：00 終了
食事	あり（当日限定イベントメニュー）
ドリンク	あり（同上）
スタッフ	5人
使用機材	キッチン設備・店舗施設



開催実績 — ウイスキーイベント・セミナー

スコットランドのサプライヤー来日を記念セミナー・イベント

イベント会場での限定カスクリストの原酒テイasting、即売会、スコットランドのカスクインベストメントのマーケットレポートの発表など

主催者	株式会社クレア・ライフ・パートナーズ
参加者	一般の方
参加人数	35人
日時	2022年10月29日（土）
時間	17:00 セミナー開始 18:30 試飲会・即売会開始 20:00 終了
食事	あり（軽食あり）
ドリンク	なし（試飲会として持ち込み提供）
スタッフ	4人
使用機材	プロジェクター、スクリーン、マイク3本 追加椅子10脚、レイアウト変更、録画機材
予算	15万円



開催実績 — アフタヌーンティー特別イベント

紅茶専門店とコラボレーションしたアフタヌーンティーイベント

2日間限定！ご予約いただいたお客様だけのティータイム

主催者	Tea for You 様
参加者	一般の方
参加人数	30名限定
日時	2022年11月26日（土）・27日（日）
時間	15:00 ~ 18:00
食事	あり
ドリンク	あり（オリジナルブレンドの紅茶各種）
スタッフ	4人
使用機材	ティーセット
予算	10万円



開催実績 — Seminar&Guest BAR FIVE Arrows × CAMPARI

CAMPARIブランドアンバサダーとのコラボレーションイベント

セミナー終了後はゲストシフトも開催。ここだけの限定カクテルのご提供。

主催者	CT Spirits Japan 様
参加者	一般の方
参加人数	20名限定
日時	2023年04月23日（日）
時間	16:00 ~ 18:00 (ゲストシフト 19:00 ~ 22:00)
食事	あり
ドリンク	あり (限定オリジナルカクテル)
スタッフ	4人
使用機材	プロジェクター、スクリーン、マイク1本
予算	10万円



開催実績 — TESSERONセミナー

日本に4本しかない幻のコニャックを味わえる試飲会&セミナー開催

世界中に愛される名門コニャックメゾンによる関係者向け限定セミナー

主催者	TESSERON 様
参加者	関係者
参加人数	20名限定
日時	2023年05月16日 (火)
時間	14:00 ~ 16:00
食事	なし
ドリンク	あり (TESSERON社のコニャック)
スタッフ	2名
使用機材	プロジェクター、スクリーン、マイク1本
予算	10万円



開催実績 — MUSIC DAY

BAR FIVE Arrows × アート × 音楽の特別な空間

生演奏を聞きながらお食事やカクテルをお楽しみいただけるイベント。

主催者	BAR FIVE Arrows
参加者	一般の方
参加人数	約30名
日時	2023年06月25日（日）
時間	19：00～ & 21：00～ の2部制
食事	あり
ドリンク	あり
スタッフ	4名
使用機材	なし



開催実績 — アイルオブラッセイセミナー

C
セ

主催者	株式会社都光 様
参加者	関係者
参加人数	30名限定
日時	2023年07月06日（木）
時間	14：00 ～ 16：00
食事	なし
ドリンク	あり（試飲）
スタッフ	2名
使用機材	プロジェクター、スクリーン、マイク1本
予算	10万円



開催実績 ー ロイヤルセンチナリオセミナー&ゲストバーテンディング

スコッチ・ウイスキーの樽を使用して熟成させる世界唯一の
ラムの蒸留所主催来日ツアー

『コスタリカ・バーテンダー・オブ・ザ・イヤー』獲得のミゲル・セイラ氏のセミナー&ゲストシフト。

主催者	株式会社都光 様
参加者	関係者、一般の方
参加人数	約30名
日時	2023年08月09日 (木)
時間	15:00 ~ 21:00
食事	なし
ドリンク	あり (試飲、オリジナルカクテル)
スタッフ	2名
使用機材	プロジェクター、スクリーン、マイク1本、BAR設備
予算	15万円



開催実績 — LE CLUB Owner 村田英則 氏によるゲストバーテンディング

常に新しい価値観を提案し続ける世界で活躍するミクソロジスト

ニンジャオールドファッションド、豊ジントニック 等 オリジナルカクテルを多数提供

主催者	BAR FIVE Arrows
参加者	一般の方
参加人数	約80名
日時	2023年09月10日（日）
時間	19：00 ～ 23：00
食事	あり
ドリンク	あり（オリジナルカクテル）
スタッフ	4名
使用機材	BAR設備



共に働く仲間募集中！ ～求人情報～



職種

- シェフ
- キッチンスタッフ
- バーテンダー
- サービスホールスタッフ
- カスタマーリレーション

雇用形態・給与

正社員 月給25万円～45万円

※スキルや経験を考慮します
※試用期間3カ月

- 昇給あり
- 貸与あり
- 交通費全額支給
- 資格手当あり
- インセンティブあり

勤務時間

16:00～27:00（うち実働8h・シフト制・休憩あり）

※勤務時間は応相談
※オープン業務、締め作業あり

営業時間 18:00～25:00

勤務時間・勤務日に対して
柔軟に対応できる方は歓迎！

※お客様の状況に応じて営業時間が変わることがあります
※朝まで営業する日がまれに発生する可能性があります
※繁忙期やイベント時は勤務時間が変わります

応募資格

- バーやレストランでの勤務経験3年以上
- お酒の知識がある方
- 新規店舗の立ち上げ関係者は大歓迎

休日・休暇

- 週休2日制（月8日）
- 有給休暇
- 特別休暇

待遇

- まかないあり
- 制服貸与
- 海外研修（スコットランド、アメリカ等のウイスキー関連企業と提携しているため、今後検討予定）
- 旅行など社内イベントあり
- 生産者訪問

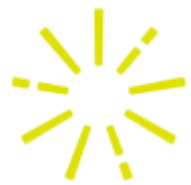
特記事項

- お客様は、上質なものを知る落ち着いた方ばかりなので、ワンランク上のマナーが必要です。
- きめ細やかな気遣い・丁寧な言葉遣いを心がけられる、清潔感あふれる方をお待ちしています。

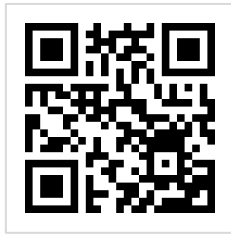
詳細はこちらから



<https://five-arrows.ibp.lt.jp/>



CREA
LIFE
PARTNERS



<https://crea-lp.com/>



生き抜く力を共に創る

私たちクレア・ライフ・パートナーズは一人ひとりの人生に寄り添い、ライフマネーセンスを育てることでより豊かな未来を共に創造します。

クレア・ライフ・パートナーズとして当店を開店した経緯を掲載しております。

<https://www.office-navi.jp/media/interview/202210/entry5299/>

事業内容

- ライフマネートレーニング事業
- 資産形成コンサルティング業
- 生命保険・損害保険代理店業
- 金融商品仲介業
- 企業型確定拠出年金制度導入サポート
- 金融・経済に関する執筆および情報提供
- 中古美術品の売買その他古物営業法に基づく古物の売買
- 貸し倉庫業及び倉庫管理業務
- Co-Creation Team事業
- 人財採用・仲介事業
- Webコンサルティング事業

グループ社員数

95名（正社員・非正規含む）

グループ売上

22億円

設立日

2012年7月

免許・登録証番号

金融商品仲介業：関東財務局長（金仲）第789号
古物商許可証：第304361806462号
宅建登録番号：東京都知事(1)第106001号
酒類販売業免許：新法9195
酒類販売業免許：新法9174（小売・通信・輸出入・卸売）
有料職業紹介：許可番号 13-ユ-314994

提携金融機関

オリックス銀行、イオン住宅ローンサービス
SBIベネフィット（確定拠出型年金導入サポート）

取扱生命保険会社

ソニー生命保険株式会社

取扱損害保険会社

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

所属金融商品取引業者

楽天証券株式会社



世界中の蒸留所から樽（カスク）単位での個人が売買可能なサイト。
オリジナルのボトリングサービスあり。



新しい資産運用の1つとして

<https://cask-investment.com/caskowner/>



こだわりのウイスキーを楽しむ

<https://cask-investment.com/bottling/>



ウイスキーの造詣を深める

<https://cask-investment.com/lp/>





造り手・繋ぎ手・飲み手が会える場所



全世界のウイスキー情報を網羅的に掲載する
国内最大級のウイスキー情報総合サイト

<https://cask-investment.com/media/>



2022年10月時点

Dear WHISKY

蒸留所 1,905

スコットランドの全蒸留所に加え、
アメリカ、日本など
幅広くご紹介しています。

ボトルラズ 28

主要なボトルラズの歴史や
ラインナップなどを掲載しています。

ボトル図鑑 1,548

現在販売中のボトルだけではなく、
レアな限定ボトルなど
幅広くご紹介しています。

Bar掲載数 54

東京を中心に、
全国各地のBarをご紹介しています。

ユーザー在籍国数 140

世界中の方々に
ご覧になっていただいています。

メディアガイド

詳しくは右記を
ご参照ください。



https://drive.google.com/file/d/10F8fIntCVazb3VSR1fMJbBR_rasVkUS_/view



BAR Dining FIVE Arrows



〒160-0023

東京都新宿区西新宿1-13-1 今佐ビル6F

18:00-25:00 (L.O. 23:30) 不定休



ご予約はお電話・ホームページ・LINEからご連絡ください



03 - 4400 - 5815



<https://five-arrows.bar/>



LINEアカウント @bar-five-arrows



LINE QR



料理・ドリンク・
店内の様子が
掲載されています！

Facebook



[https://www.facebook.com/
BARFIVEARROWS](https://www.facebook.com/BARFIVEARROWS)

Instagram



[https://www.instagram.com/
bar_five_arrows](https://www.instagram.com/bar_five_arrows)