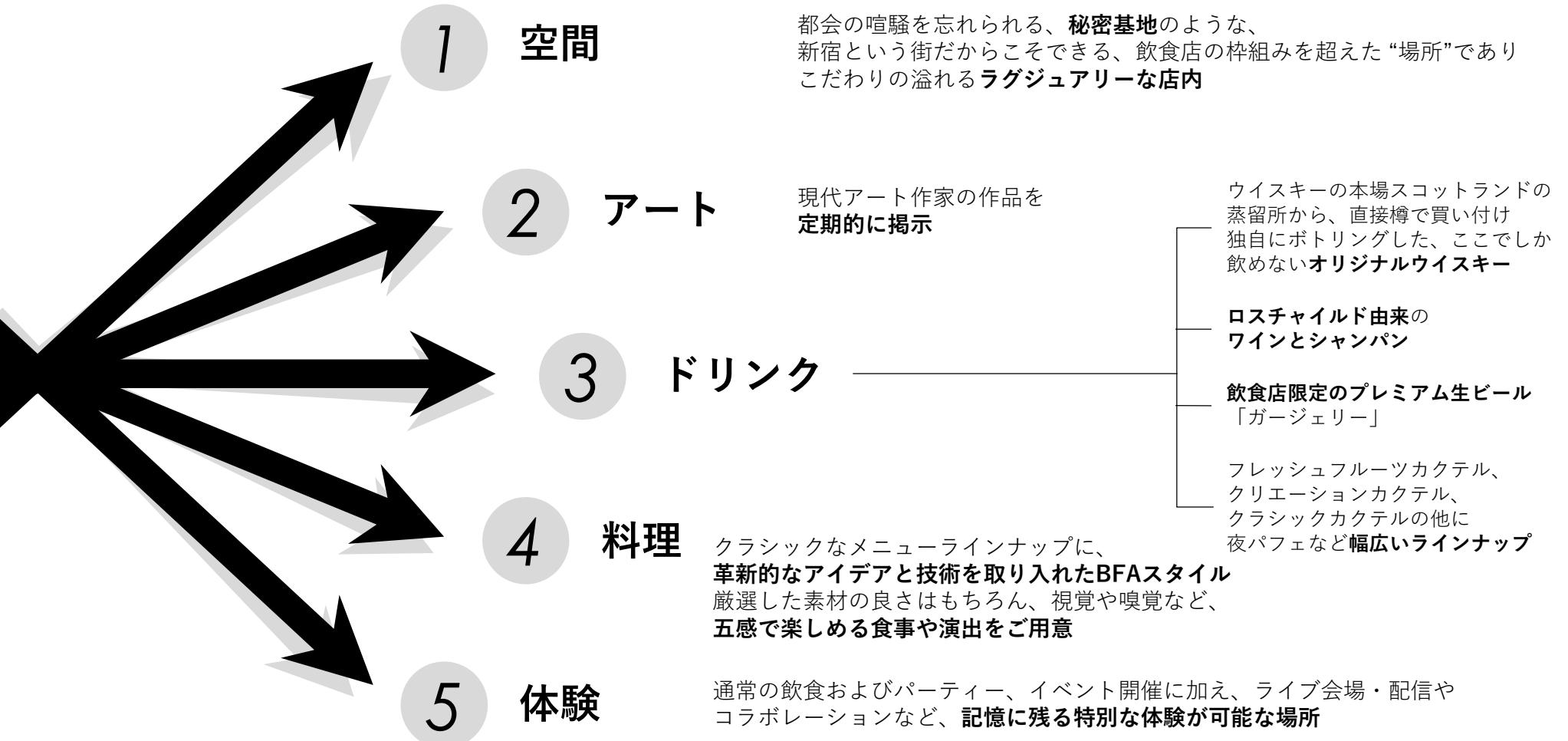




BAR_FIVE_ARROWS



BAR Dining FIVE Arrowsのご紹介





 CREA
LIFE
PARTNERS



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leonとの大戦における英國債の取引で
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、
レアウイスキーと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、寛げるソファーシート、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ています。

営業時間 18:00 ~ 26:00

フード L.O. 25:30
ドリンク L.O. 25:30

定休日 不定期

年末年始休暇や
設備点検など



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



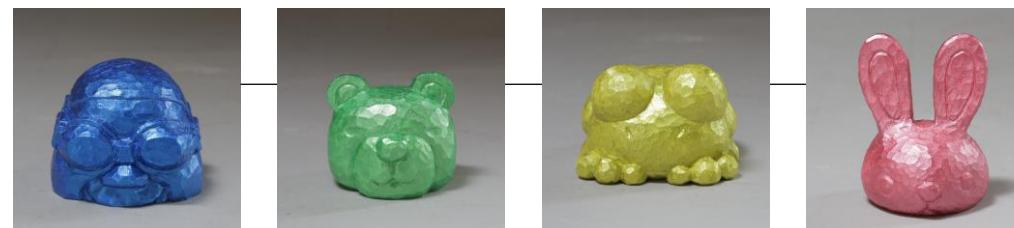
千葉 美香

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。

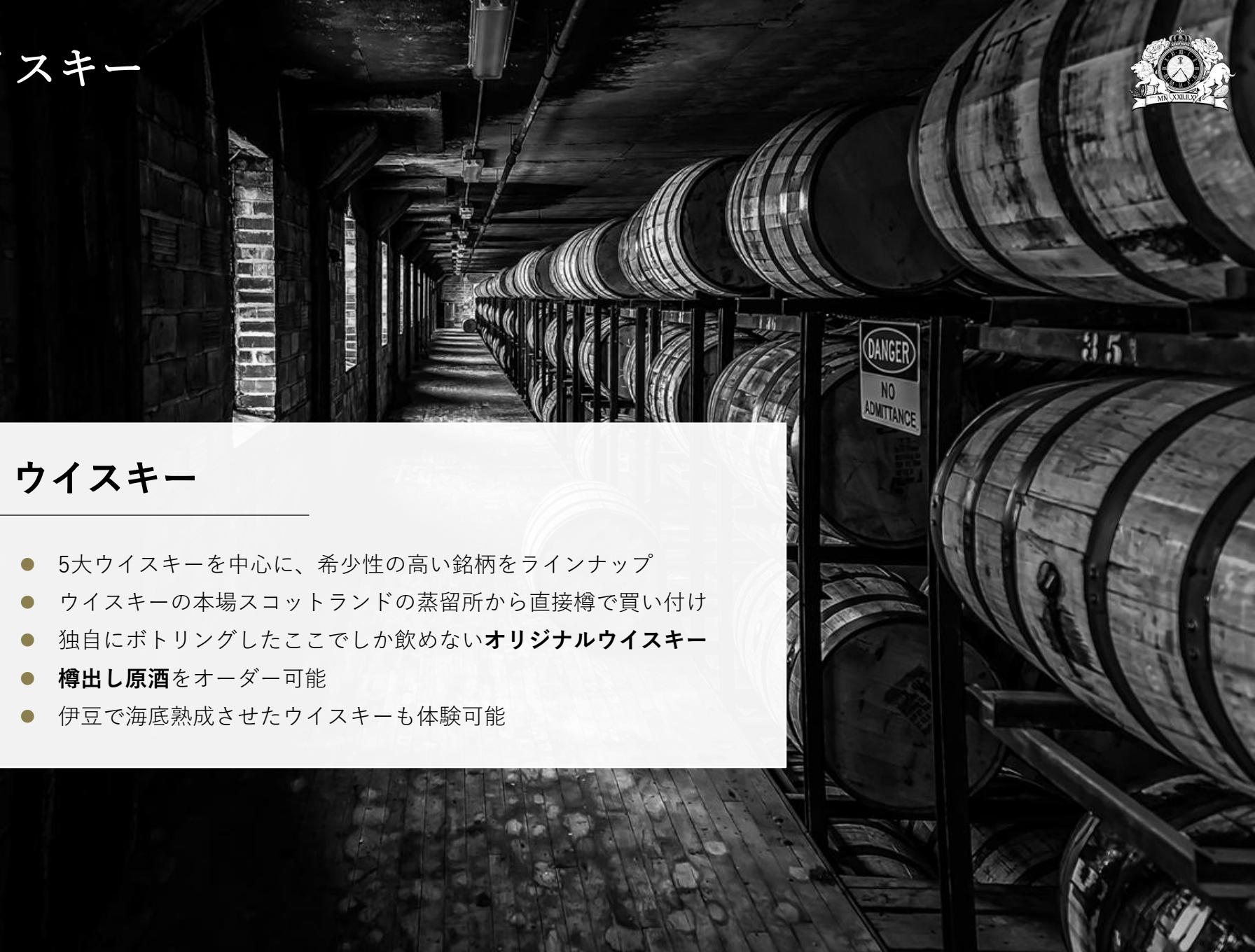
とりわけ「常に顧客に寄り添うサービス」と感じた”バーテンダー”に強く惹かれ、様々なスタイルのBARで研鑽を積む。その際に経験したレストランバーという業態において、カクテルやサービスだけでなく幅広いお客様の来店ニーズに対応できるスタイルの必要性を実感し「BAR FIVE Arrows」へ参画。これまでにないスタイルの「場」の提供をコンセプトに掲げる BAR FIVE Arrows のオープニングメンバーとして型にとらわれないアイデアを店舗づくりに活かし初代店主となる。

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现し、全てのお客様に寄り添っている。



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。



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。



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。



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



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。



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

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

※表示価格には消費税10%が含まれております

White

リマペレ ソーヴィニヨン・ブラン 2019
ニュージーランド、マルボロ

¥7,000

メルル・ブラン 2021
フランス、ボルドー

¥10,000

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

カルム・ド・リューセック 2017
フランス、ボルドー、ソーテルヌ（貴腐）

¥12,000

Red

アグアリベイ 2019
アルゼンチン、 mendosa

¥6,000

グラン・マルベック 2014
アルゼンチン、 mendosa

¥8,000

リマペレ ピノ・ノワール 2019
ニュージーランド、マルボロ

¥12,000

バロナーク 2008
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 2014
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/ナパ・ヴァレー

¥60,000~

シャトー・ラフィット・
ロートシルト 2017
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 2006
フランス、ボルドー、ポイヤック

¥310,000

シャトー・ムートン・
ロートシルト 2009
フランス、ボルドー、ポイヤック

¥410,000



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ーションカクテル
- 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



飲む香水



モモと桜と



季節のフレッシュ
フルーツカクテル

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

スミレ、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。

¥1,600

¥1,700

¥1,700

¥1,500～

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。

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。

※ 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イジーヌの精神を引き継ぎ、無添加食材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、ラテンアメリカ、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、世界の美食家達の間でも話題になる可能性を秘めた近年生まれた新しいジャンルです。
- 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！





メニューの一部をご紹介します。

MENU



**BFAハンドトス・
シーザーサラダ**

半熟卵を使った濃厚なドレッシングをまとう、みずみずしいロメインレタスにパルメザンチーズにオレガノやピンクペッパーのきいた薄切りバケットを添えて提供しております。大きな葉に細かく切ったサラダとバケットを包むとサンディッチの様な味わいにもなります。

¥1,760



**赤ワイン煮込みと
カマンベールのキッシュ**

赤ワインと香味野菜でじっくりトロトロに煮込んだショートトリップとカマンベールでワインによく合う贅沢な具材をサクサクのパイ生地に包んでキッシュに仕上げました。また食べたくなる印象深いキッシュです。

1ピース ¥880



**根セロリのドラニキと
トラウト燻製**

シェフの師匠でもあるテレパン氏の代表的な料理を田中風にアレンジいたしました。根セロリとジャガイモを使ったもちもちのパンケーキにさわやかなリンゴのサワークリーム、レモンの酸味と燻製の香りが漂うニジマスがマッチしていて他では味わえないおかずのパンケーキです。

¥1,540



**鹿児島産霧島豚の
低温調理ロースト**

甘みがある肉質で白くて美味しい脂質を合わせ持った霧島豚をじっくり低温で火を入れることにより、なんとも柔らかく贅沢な味わいに仕上げました。ワイルドライスや6種の豆、3種のソースでどこを食べても楽しい一品です。

¥2,420

※ 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
- 毎日通っていただけるよう、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）¥7,700

+ 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、5～6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、10～11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

4 料理 - ショートコース・パターン



コース パターン例

	A	B	C		
料理	ペアドリンク	料理	ペアドリンク	料理	ペアドリンク
食前酒	ハーブのジントニック		ハーブのジントニック		ハーブのジントニック
アミューズ	はじける牡蠣とパイナップルのグラニテ	氷の華マティーニ	ビーツのマリネ クルミとブルーチーズ	蜂蜜とアップルティー	ミニトマトとトマトのジュレ
前菜	セロリアックドラニキとトラウトの燻製	柑橘薫るレブヒート	真鯛の昆布締めの浅漬け包み	塩酒	マグロのタルタル ハワイ風
パスタ・温野菜	あぶりトビウオとカラフルトマトのカッペリーニ		トマトのフライ ラタトウイユ添え		—
魚料理	スズキのポワレ アメリカヌのナージュ仕立て	白ワイン	オーブンベークドサーモン レモン風味	白ワイン	銀ガレイのポワレ カリフラワーとヘーゼルナッツ
お口直し	胡瓜のアイス		焼きナスのアイス		焼きトウモロコシのアイス
肉料理	ハンギングテンダーロイン ビーツのフライ	赤ワイン	鴨肉のカラマリゼ レンズ豆とスィートキャロット	蜂蜜のキール	ラム肉のバジルロースト トマトとクスクス
〆	甘鯛と松笠揚げの焼き リゾキノコットスープ仕立て	紅茶のアレキサンダー	〆のスープリゾット	紅茶のアレキサンダー	〆のスープパスタ
	¥7,700	¥4,400	¥7,700	¥4,400	¥7,700
					¥4,400

※ 表示価格には消費税10%が含まれております



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て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
ソファー席：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



ブッフェイメージ





出張も承ります

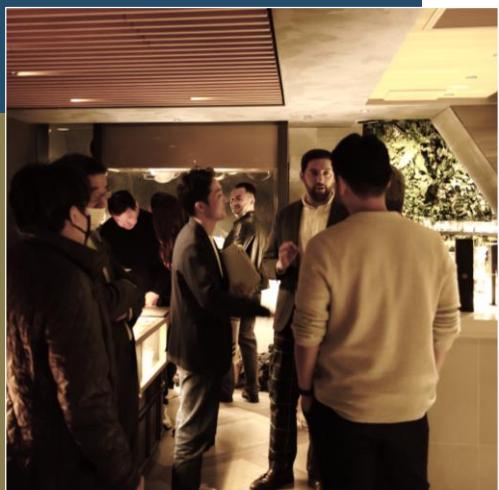
- プライベートからビジネスシーンまで、料理・ドリンクをご提供いたします
- ご自宅やオフィス、イベントスペースでも特別な時間を感じていただける内容です
- お料理やドリンクに関しては、ご予算に応じてご提案いたします
- 人数や予算につきましてはご相談くださいませ

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





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



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）
- 1枚板テーブル（6～8名掛け）
- カウンター席 7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 50Mbps / 上り 50Mbps

※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、画鋲、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](#)



アートギャラリーや外商の向け

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）
- バーカウンターの上

セキュリティも安心

- 防犯カメラ4台設置

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）
- 1枚板テーブル（6～8名掛け）
- カウンター席 7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





利用方法	店内施設	利用人数	お食事	備考
バー・ダイニング	通常利用 営業時間18:00～26:00 フードL.O. 25:30 ドリンクL.O. 25:30	14名様まで	アラカルト、コース	<ul style="list-style-type: none"> 普段使いから記念日まで、幅広くご利用いただけます
			パーティーメニュー	<ul style="list-style-type: none"> 大人数でのご利用におすすめです
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		<ul style="list-style-type: none"> お一人様当たり 11,000円より、15名様上の場合は「貸切」となります（貸切最低保証金額 165,000円） 18名様まで：お座席での食事可能な大皿対応 19名様以上：ビュッフェスタイル
ケータリングプラン	店外	-	ケータリングメニュー	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 貸切最低保証金額 165,000円
レンタルスペースプラン		-	なし	<ul style="list-style-type: none"> 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	-	-	-	<ul style="list-style-type: none"> 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
よろしくお願ひいたします。

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頂きます。
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頂きます。

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頂きます。

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円請求させて頂きます。



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・エキスプレス・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・エキスプレス・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

Diners Club INTERNATIONAL 三井住友信託銀行グループ

加盟店の皆様へ 入会お申し込み クラブ・オンライン

カードラインナップ 優待・サービス キャンペーン・イベント ポイント ご利用案内・保険 お問い合わせ 法人のお客様はごちら

東京 | 東京 | 新宿・代々木・大久保 | バー
BAR FIVE Arrows
バー ファイブ アローズ

一覧に戻る



https://www.diners.co.jp/ja/benefit/detail.R1551.html?facet=bar&fa=1&page=1_253.04348754882812

メディア掲載事例 – Web飲食系メディア



- 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/>

ヒトサラにて特集記事が掲載されました！

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

The screenshot shows the header of the Hitosara Magazine website. It features a black navigation bar with a menu icon, a search bar labeled 'ヒトサラガジンとは', and an RSS feed icon. The main title of the article is 'ヒト、食、アート 混ざり合う空間が楽しい隠れ家Bar【BAR FIVE Arrows】 | 新宿'. Below the title, there's a brief description: '暖やかな都心の中でも、特に多くの人々が行き交い忙しいイメージのある新宿。その駅徒歩3分という好立地でありながら外の喧騒を忘れられ、“ニューアメリカンキュイジーヌ”を堪能できる隠れ家バーダイニングがオープンしました。' At the bottom of the article, there's a large photograph of the interior of BAR FIVE Arrows, featuring a long bar counter, a large wall covered in green plants, and a display case containing a bottle of Macallan.



お客様からの評価

Google

三島 大空 様

★★★★★

全てのカクテルが美味しいですが、特にフレッシュフルーツを使ったカクテルが個人的にはおすすめです。
1人でも入りやすいし、テーブル席も充実してるので3人以上でも使いやすいお店だなと思います。
ディナータイムのニューアメリカン料理も、美味しいだけでなくニューヨークで修行したシェフが新鮮で色々な料理を楽しませてくれるのでぜひ。

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お伺いしました。
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。
食事も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꒰・◡・꒱
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います！
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。また行きたいなるバー。

館川 凜 様

Excellent

ニューアメリカンというジャンルのお料理を提供しているお店です。
満足感もあり、かつ上質な食事を楽しめました♪
サラダやメインのお肉料理、パスタと、何を食べても本当においしいです。
初めて見るお酒もたくさんあり、とっても楽しい時間を過ごせました！また行きたいです。

開催実績 – 出版記念セミナーイベント

元リ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スティング、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



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～40万円

※スキルや経験を考慮します
※試用期間3ヶ月（月給20万円）

- 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

17:00～27:00（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 18:00～26:00

**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7～8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

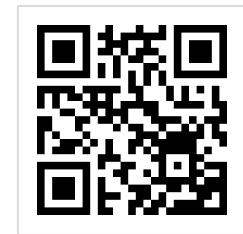


<https://five-arrows.jppt.jp/>

運営会社 – 株式会社クレア・ライフ・パートナーズ



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

グループ社員数

22億円

設立日

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

48名（正社員・非正規含む）

2012年7月

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ペネフィット（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



運営会社 – Whisky Cask Investment



DISTILLERY AGED GUIDE BLOG SEMINAR CONTACT SIGN UP



ウイスキーを
樽（カスク）で愉しむ
Enjoy whiskey in barrels.

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/jp/>





造り手・繋ぎ手・飲み手が出会う場所

ウイスキーを得意とし、オリジナルボトルを製作できるサービスがOPENしました！

Dear WHISKY ウィスキー知識 繋ぎ手（BAR） 蒸留所 ボトラーズブランド ボトル図鑑 特集・ニュース 問い合わせ

ウイスキーの全てを網羅する
日本最大級のウイスキー情報総合サイト

蒸留所一覧はこちら

検索カテゴリ ALL 蒸留所 ボトラーズ ウィスキー知識

A QR code is located at the bottom right of the screenshot.

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

227

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。

ボトル図鑑

500

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。

ユーザー在籍国数

111

世界中の方々に
ご覧になっていただいています。

https://drive.google.com/file/d/10F8fIntCVazb3VSR1fMJbBR_rasVkJUS_/view

ボトラーズ

32

主要なボトラーズの歴史や
ラインナップなどを掲載しています。

Bar掲載数

8

東京を中心に、
全国各地のBarをご紹介しています。



メディアガイド

詳しくは右記を
ご参照ください。



BAR Dining FIVE Arrows



〒160-0023

東京都新宿区西新宿1-13-1 今佐ビル6F

18:00-26:00 (L.O. 25:30) 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)