

Press Release

報道関係各位

2024年3月26日

HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel

**SG Group と JAM17 BAR のスペシャルカクテルが楽しめる
SG Group 星拓臣氏を迎えた一夜限りの『Guest Bartender Night』
JAM17 BAR にて 2024年4月19日（金）開催**

HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel(東京都新宿区、総支配人 西川克志)は、2024年4月19日（金）、東急歌舞伎町タワー17階の JAM17 BAR にて、SG Group の星拓臣氏を迎え、『Guest Bartender Night』を開催いたします。



詳しくはこちら：<https://www.hotelgroove.jp/jam17/topics/240419/>

JAM17 BAR では、世界最高のバーアワード「THE WORLD’ S 50 BEST BARS」をはじめとした数々の栄冠に輝くバー「The SG Club」が監修するシグネチャーカクテル 10 種を提供しております。今回は SG Group 初号店、上海の「Speak Low」にてヘッドバーテンダーを務めた星拓臣氏を迎え、星氏が制作したスペシャルカクテル 3 種と、JAM17 BAR スペシャルカクテル 3 種をお客さまにご提供いたします。「Speak Low」は「ASIA’ S 50 BEST BARS」に 7 年連続ランクイン（2016 - 2022）、「THE WORLD’ S 50 BEST BARS」にも 4 年連続ランクイン（2016 - 2019）するなど、アジアのバーシーンを牽引する存在です。

SG Group 星氏がこの日のために用意するスペシャルカクテルのコンセプトは、“野菜と花のマリアージュ”。“洋”や“和”など素材の個性を意識した組み合わせで、いずれも野菜のみずみずしさや花の香りを感じられる味わいです。JAM17 BAR スペシャルカクテルのコンセプトは、“新宿”。多種多様なまち・新宿に訪れる人々との繋がりをイメージしたカクテルや、新宿で作られた内藤とうがらし®を使用したカクテルなど、この地にゆかりのあるカクテルです。

JAM17 BAR は、このまちならではのバーシーンを演出する、まちとホテルを繋ぐ社交場。新宿・歌舞伎町の歴史が感じられるアートやエンターテインメントの余韻に浸れる空間として、ゲストバーテンダーやDJ を招聘してのイベントも行うなど、新しいバー体験を創造しています。

新宿・歌舞伎町ならではの高揚感とともに、ワールドクラスのパフォーマンスとクリエイティビティに酔いしれる一夜をお過ごしください。

【Guest Bartender Night 開催概要】

『Guest Bartender Night』はご予約の必要はなく、チャージフリーにてカジュアルにお楽しみいただけます。お仕事帰りやお食事の後などお気軽にお立ち寄りください。

日時：2024年4月19日（金） 20:00～23:00

会場：JAM17 BAR（東急歌舞伎町タワー17階）

メニュー：SG Group 星拓臣氏スペシャルカクテル3種・JAM17 BAR スペシャルカクテル3種

お問い合わせ：03-6233-8217（JAM17 DINING & BAR 直通）

【提供カクテル紹介】

- ・SG Group 星拓臣氏スペシャルカクテル3種 各2,000円
- ・JAM17 BAR スペシャルカクテル3種 各2,000円



NeON CITY NEO 2,000円（写真左）

[Ne10 (gin) , grapefruit mint, elderflower, violet, pink lemon]

江戸時代より新宿にて栽培されていた内藤とうがらし®をキーボタニックにして作られた、歌舞伎町オリジナルのクラフトジンを使用したスパイシーかつ清涼感を感じるカクテル。

縁 - ENISHI - 2,000円（写真中央）

[Hibiki Whiskey, plum, peach, lemon, Shiso, Amaranthus]

国産の梅酒と白桃のリキュールがみずみずしく、後味にはジャパニーズウイスキーの複雑さとスモーキーさを感じる飲み心地。このカクテルが、多種多様なまち・新宿での出会いのきっかけになるように、“縁”という名前に想いを込めました。

EDO 紫 2,000 円 (写真右)

[Yuzu vodka, Shiso, lavender]

新宿区の紋章や江戸のイメージカラーである紫色から着想を得た、アズールのツイストカクテル。
“紫”の漢字を持つ紫蘇や、柚子といった日本らしいエッセンスを加えたフルーティーな味わい。

【ゲストバーテンダー プロフィール】

Former Head Bartender of Speak Low, Shanghai 星拓臣氏

2016年 上海に渡り、SG Groupの初号店「Speak Low」にて、後閑信吾氏のもとバーテンダーとして従事。

2018年 「Speak Low」のヘッドバーテンダーに就任。50 Best Bars を始めとした同店のアワード受賞を牽引する。

2022年 SG Group東京の外商事業部に加わり、バーの垣根を越えたドリンクカルチャーの拡大創出に携わる。

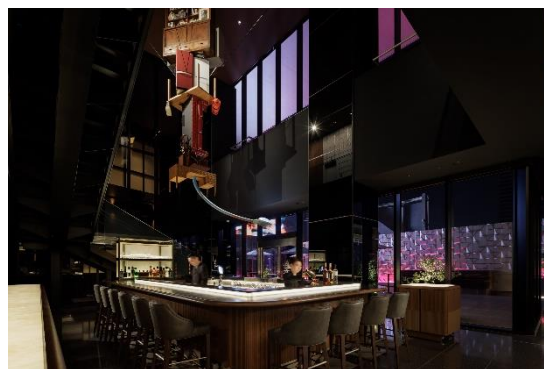
【The SG Club 概要】

カクテルをカジュアルに楽しむ1階の「Guzzle」と、ゆっくり味わう地下1階の「Sip」、シガーとカクテルのペアリングで寛ぐ2階の会員制ラウンジ「Savor」の3フロアからなる。1860年に幕府が派遣した遣米使節団のストーリーからインスパイアを受け、江戸とニューヨークが融合したスタイルの内装や、使節団の辿った航路に因んだカクテルメニューが特徴のバー。SG Groupとしては、WORLD'S / ASIA'S 50 BEST BARS において世界一の受賞回数を持つ、日本のバーシーンを牽引する存在。

(2021年 ASIA'S 50 BEST BARS 3位 / 2020年 THE WORLD'S 50 BEST BARS 10位)

【JAM17 BAR 概要】

新宿・歌舞伎町の歴史を感じられるアートとエンターテインメントの余韻とともに寛げるバー。世界で数々の受賞歴を持つスターバーテンダー・後閑信吾氏が日本に初出店したバー「The SG Club」が監修したオリジナルカクテルやゲストバーテンダーを招聘してのイベントなど、ワールドクラスのクリエイティビティとこのまちならではのバーシーンが味わえる空間。天井から店内にせり出すように設置された西野達氏のアートは、これまでまち



が紡いできた歴史や文化を象徴するもので作られ、この場所で始まる新しい歴史を見守ります。音楽、光、ルーフトップのムードが創り出す高揚感がカクテルを味わう人の感性を刺激します。

営業時間：17:00～26:00 (L.O. 25:00)

席数：11席+スタンディング

※写真はイメージです。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供はお断りいたします。

※表示金額はサービス料(13%)と消費税(10%)が含まれております。

※営業時間や表記内容など変更になる場合がございます。

※本プレスリリースに掲載されている情報は発表日現在のものです。最新情報と異なる場合がございますのでご了承ください。

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel

マーケティング 広報/ブランドマネジメント 担当：野嶋、齋藤

TEL：03-6233-7693（マーケティング直通）

E-mail：pr.prgtk@parkroyalhotels.com