

QUARTER ROOM 野村空人氏が監修 Journal Standard DININGとRoasted COFFEE LABORATORYが提案する、 夜を彩るデザートカクテルが登場



株式会社ベイクルーズ（本社：東京都渋谷区、取締役社長：古峯 正佳）が運営する「Journal Standard DINING」と「Roasted COFFEE LABORATORY」は、それぞれのブランドが提案する“夜時間”をテーマに、デザートカクテルメニューを展開いたします。食後の一杯や2軒目利用、夜カフェなど、それぞれのシーンに寄り添う新たな夜の楽しみ方として、バーテンダー・野村空人氏がブランドごとに開発したデザートカクテルをご堪能ください。



Journal Standard DINING



Roasted COFFEE LABORATORY



■ Journal Standard DINING

ブランド初となるデザートカクテルを展開。薪火焼料理を主役に据えるJournal Standard DININGらしく、薪の香りを取り入れた一杯を開発しました。ディナータイムの食後や、2軒目利用として気軽に楽しめる“大人のデザート”を提案します。

今回登場する「スモークド」は、薪のフレーバーをまとめたミルクシェイクスタイルのデザートカクテル。クリームに薪の香りを移すことで、ローストフレーバーを表現しました。食後の時間にゆっくりと楽しめるよう、満足感のある少し重めの味わいに仕上げています。

■ Roasted COFFEE LABORATORY

ブランド初となるコーヒーカクテルを渋谷神南店にてスタート。自家焙煎コーヒーを提供するRoasted COFFEE LABORATORYならではの視点で、スイーツやコーヒーとともに楽しめる夜限定のデザートカクテルを提案します。

「ルバープ珈琲」は、毎年リリースされるサマーブレンドをさらに飲みやすくアレンジしたコーヒーカクテル。コーヒーをきめ細かなフォーム状に仕立てることで、なめらかな口当たりを実現。ヨーロッパで旬を迎えるルバープにベリー系の酸味を組み合わせることで、コーヒーが持つ果実味や酸味との調和を表現しました。アルコール度数を抑えた軽やかな味わいで、気軽に楽しめる“ほろ酔いカクテル”に仕上げています。

6月17日(水)より販売開始の「チェリーコブラーパンケーキ」とのペアリングもおすすすめです。



■野村 空人 プロフィール

21歳で単身渡英、約7年間ロンドンのバーでバーテンダーとして活躍したのち帰国。Fuglen Tokyoにてバーテンダーとして数々の賞を受賞、2017年に独立しバー・ドリンクのコンサルティングブランド

「ABV+」を発足。その後、海外スピリッツのブランドアンバサダーや、バーのプロデュース、国産スピリッツ、ポトルドカクテルなど様々なプロダクトのプロデュースを手がけている。

2021年に合同会社土海空を立ち上げ、“バーとドリンクを通して食の多様性を拡張する”というビジョンのもと様々な展開を進めていく。

Quarter Room：アートとカクテルの新たな融合をテーマに、オーナーバーテンダー野村空人が、クラシックなものから現代まで、さまざまなアート作品を独自に再解釈してカクテルメニューに落とし込み再現していきます。実際に、ゲストアーティストを迎えて店内でもアート展示を開催し、展示作品からインスパイアされたスペシャル・カクテルも展開します。まるでギャラリーで絵画を鑑賞するような感覚でカクテルを嗜む大人の時間を演出。国内外を問わず、高品質で希少なお酒をベースに、自身がアーティストの作品に真摯に向き合い、時に作品と”にらめっこ”をしながら考案されたオリジナルカクテルはまさにアートそのもの。作品が持ち合わせる要素や、技法、色味などを着想現に、これまでのクラシックカクテルをアップデートしたり、新しいカクテルメニューを考案していきます。

《販売概要》

【JOURNAL STANDARD DINING】

商品名：スモークド

発売期間：2026年6月17日（水）～

【Roasted COFFEE LABORATORY 神南】

商品名：ルバーブ珈琲

発売期間：2026年6月24日（水）～

■「Journal Standard DINING」とは

2025年に25周年を迎えた「J.S. BURGERS CAFE」が大人のダイニングへと進化し登場。薪火で丁寧に焼き上げるグリル料理や旬の食材を活かしたメニューは、五感で楽しむ特別な体験に。

肩ひじ張らずにゆったり過ごせる空間は、日常の延長でありながら非日常の贅沢を演出します。さまざまなひと時に寄り添い、訪れるすべての時間を特別な時間としてお届けします。

 HP：<https://www.digs-shinjuku.com/journal-standard-dining>

 Instagram：https://www.instagram.com/journalstandard_dining/

〈SHOP LIST〉

Journal Standard DINING

住所：東京都新宿区新宿4-1-7 3F

TEL：03-5367-0185



■Roasted COFFEE LABORATORYとは

自家焙煎の鮮度の高い豆を使用したコーヒーを中心に、オリジナリティー溢れるこだわりの自家製スイーツとミール、音楽、アートやカルチャーとミックスしたローカルイベントなど、ストリートが根付く渋谷を発祥の地とするにふさわしい、“今”を編集したコーヒーショップとして、常に新しい魅力を提案しています。

 HP：<https://www.flavorworks.co.jp/brand/roastedcoffeelaboratory.html>

 Instagram：https://www.instagram.com/roasted_coffeelaboratory/

 Online shop：<https://baycrewsfoodmarche.jp/collections/roasted-coffee-laboratory>

〈SHOP LIST〉

Roasted COFFEE LABORATORY 渋谷神南店

住所：東京都渋谷区神南1-6-3 神南フラッグ 1F

TEL：03-5428-3658

Roasted COFFEE LABORATORY 自由が丘店

住所：東京都目黒区自由が丘2-17-7 1階

TEL：03-4332-1943



■会社概要

〈株式会社ベイクルーズ〉

創立：1977年7月22日

代表取締役会長：杉村 茂

取締役社長：古峯 正佳

本社所在地：東京都渋谷区渋谷1-23-21

事業内容：レディース・メンズのトータルファッションの企画・製造・販売・直営店の運営、飲食店の運営、インターネット通販サイトの運営、及び家具の販売、フィットネス事業の運営

グループ会社：株式会社Saint James Japon、株式会社LADUREE JAPON、株式会社WILL WORKS、株式会社ル・プチメック、Foodies USA, Inc.

 HP：<http://www.baycrews.co.jp/>

展開飲食ブランド：J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、RITUEL、BOUL'ANGE、FLIPPER'S、CITYSHOP、しゃぶしゃぶ山笑ふ、Roasted COFFEE LABORATORY、eggslut、咖喱屋ボンゲー、RITUEL CAFE、おむすびごっつ食べなはれ、お弁当ごっつ食べなはれ、Butter、やきにく山笑ふ、BAYCREW'S FOOD MARCHE、THE STAND fool so good(s)、J.S.BURGERS Jr. Journal Standard DINING

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

株式会社ベイクルーズ PR 塚原

 E-mail：food_press@baycrews.co.jp Tel：03-5728-4616(代表) mobile：080-4378-2159(直通)