

梶島繁史さん
オーナー

佐賀県出身。DJをしていたころに、旅行で訪れたニューヨークに惹かれ、渡米を決心。2004年にニューヨークへ移り、伝説的なカクテルバー「Angel's Share」で経験を積む。バーコンサルティングの仕事なども手がけ、2016年に「ROKC」をオープン。

長谷川哲夫さん
マネージャー/バーテンダー

東京都出身。「旅が好きで、バーテンダーなら、どんな国へ行っても仕事があるから」と、バー業界の道へ。梶島さんと同じ時期に「Angel's Share」で7年間経験を積む。親しかった梶島さんに誘われ、「ROKC」のマネージャーに。休日はいっしょに飲むことも。

ヨーロッパからカクテル、
中国からラーメンが到来した
明治時代がコンセプト



SHOP DATA

ROKC
 住3452 Broadway,
 New York, NY 10031
 営17:00 ~ 24:00 (月 ~ 木曜)、
 17:00 ~ 翌1:00 (金曜)、14:00 ~
 翌1:00 (土曜)、14:00 ~ 24:00 (日曜)
<http://www.rokcny.com/>

(L)Shigefumi Kabashima : Owner /
(R)Tetsuo Hasegawa : Manager, Bartender

梶島さんはカーハート WIP のニットに、ボストンの伝説的なヴィンテージショップ、「ボビー フロム ボストン」で購入したパンツと靴。長谷川さんはショットのパンツ、ヴィンテージのサスペンダーに、友人の岡山デニムブランド「i&Co.」のエプロンを。

「明治時代はヨーロッパからカクテル、中国からラーメン文化が到来した面白い時期。独創的な発想でユニークなカクテルを提供しています」と梶島さん。カジュアルな服が好きだという梶島さんと、服やエプロンを長く使って、味を出していくことが好きだという長谷川さん。味わいのある店内にもマッチする、大人の落ち着いた装いです。

店名は「ラーメン」、「オイスター」、「キッチン」、「カクテル」のそれぞれ頭文字を取って「ROKC」に。明治時代の日本をコンセプトに、店内は教会で使われていた椅子や古いアイトワークなどで飾られ、どこか懐かしさを漂わせます。オーナーの梶島さんとマネージャーの長谷川さんは、ニューヨークで名高いカクテルバー「エンジェルズ・シェア」でキャリアを積んだお二人。

1. ドームを開けると煙が立つ、バーボンがベースになったカクテル「Smoke」(\$13)。
2. 魚介ベースのさっぱりした風味のラーメンは、その名も「東京ラーメン」(\$14)。ほかに札幌や博多ラーメンも。
3. お店はハーレムの北側、ハミルトンハイツに位置する。

