

ウイルスへの反撃は魔界から！ローズ伯爵開催のハロウィンパーティで反撃せよ！ ～『銀座レストラン ヴァンパイアカフェ』で【約1ヶ月限定】展開～ 「ドラキュラ城のブラッディーハロウィンコース」待望の全貌公開！

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：鹿中 一志）が運営する『銀座レストラン VAMPIRE CAFE（ヴァンパイア カフェ）』では、2020年10月1日（木）から11月3日（火・祝）までの期間限定で、「ドラキュラ城のブラッディーハロウィンコース」を展開いたします。



東京の中心・銀座に甦った吸血鬼の居城「**VAMPIRE CAFE（ヴァンパイア カフェ）**」
館の主人は、この地に宿命的に導かれ、今やマスメディアや SNS という現代の光の中に召喚され続ける

ローズ伯爵—VAMPIRE ROSE—

2020年、この館が居を構える銀座の街も、未知のウイルスという脅威に晒されましたが、
主人はそんなものに屈する気はまるでなく、虎視眈々と反撃の時を伺っていました。
そして、魔物たちが最大限に活性化するこの季節に大号令を発したのです。

・・・そう、ハロウィン！・・・

闇の美食家としても名を馳せる伯爵が指揮をとるハロウィンシーズン限定のスペシャルなコースは
ひと皿ひと皿、皿を重ねる度に、まさしく魔に魅了されるように美味なる世界に誘われます。

“このラインナップでこの値段!?”との驚きは、不敵な笑みを浮かべる伯爵は計算済み。

そんな笑みを浮かべながらも、ゲストを想い、「感染症対策」を真面目に実行している館で

2020年ならではのハロウィンパーティをお楽しみください。

僅かひと月。お席の数も限られているので、ご予約はお早めに…。



Bloody Halloween Course

ドラキュラ城のブラッディーハロウィンコース

3,500円（税抜）

- ＋ さあ、魔界のハロウィンがはじまるよ
- ＋ モンスター達を呼び覚ます復活の儀式
- ＋ ニンク大好きミイラ男
- ＋ ハロウィンのアイドル黒猫ちゃん
- ＋ メインディッシュを切り裂く狼男
- ＋ 宴を彷徨うシーツゴーストちゃん

- ～ブルーベリーチーズと生ハムのスモークロー～
- ～蒸し鶏と人参のサラダ フランボワーズ ドレッシング～
- ～ナッツとアンチョビのガーリックトースト～
- ～ホエー豚ベーコンとピーズのクリームソースパスタ～
- ～豚バラ肉の赤ワイン煮込み～
- ～ホワイトチョコムースとチェリーのタルト～





さあ、魔界のハロウィンがはじまるよ
 ～ブルーベリーチーズと生ハムのスモークロー～

恐ろしいことに宴の始まりを告げる小さなこの前菜にすら、伯爵の魔力が掛けられているのです。ブルーベリーとクリームチーズのそれぞれ異なる魅力的な酸味と、生ハムの塩気が合わさったスモークローは、食欲を否応無く引き出してしまふこと間違いなく…それはそれは危険なポイントです。



ニンニク大好きミイラ男
 ～ナッツとアンチョビのガーリックトースト～

この館で繰り広げられるハロウィンパレードのメンバーの中で、もはや最古参とも呼べる存在。その理由は唯一つ…美味しいから。パリッと香ばしく焼き上げられ、ナッツとアンチョビ、そしてニンニク、その香りだけで人々を惑わし続けるガーリックトーストはまさしく“魔物中の魔物”です。



メインディッシュを切り裂く狼男
 ～豚バラ肉の赤ワイン煮込み～

美食家の主を満足させるため、手間暇を惜しまず美味なる一皿を創り続ける館の料理人のスペシャリテが煮込み料理。脂身が多い豚バラ肉から“美味”に必要な脂分だけを残し、赤身肉とのバランスを整えたメインディッシュは、狼男の牙で切り裂く必要のないほど、柔らかく仕上がっています。



モンスター達を呼び覚ます復活の儀式
 ～蒸し鶏と人参のサラダ フランボワーズ ドレッシング～

さあ、いよいよ本格的に宴が幕を開けます。モンスターたちの行列の先ぶれを務める“提灯”ジャック・オー・ランタンは、色鮮やかなにじんとヘルシーな蒸し鶏。…でもここは、吸血鬼の館ですから…真っ赤な血の如きフランボワーズソースを注いで完成します。もちろんこのソースこそが味の決め手。



ハロウィンのアイドル黒猫ちゃん
 ～ホエー豚ベーコンとビーツのクリームソースパスタ～

毎年ハロウィンシーズンには、オリジナルカクテルのモチーフとして活躍してきた黒猫は、今年ついに、コース中盤の花形に選ばれ、クリーミーなパスタとなって登場！スーパーフードとしても人気のビーツ、その美しいピンク色に染まったショートパスタは、SNS 映えも抜群です。



宴を彷徨うシートゴーストちゃん
 ～ホワイトチョコムースとチェリーのタルト～

ひらひらと薄く透き通るシートを纏い、ゲストの前に登場するシートゴーストも、ハロウィンの宴を締めくくるひと皿として毎年お馴染みの存在…ですが。シートに覆われたその中は、実は毎年変わっているのです。今年は上品な甘さのムースに、チェリーの酸味が加わったタルトが隠れています。

<空間> 全 81 席

◆聖ギオルギウスの祭壇

一段高いところから館が見渡せるVIP席。薄いカーテンで仕切られた個室感、3~6人のワイワイ女子会に特にオススメ。

◆犠牲者の部屋

紅く厚いベルベットカーテンで仕切られたL字型のシート。気になるあの人と距離を近づけたい時に…。

◆棺の間

館のメインホールに設えられたテーブル席。怪しく光るコウモリのシャンデリアの下の晚餐は雰囲気満点。

◆漆黒儀式の間

闇夜に支配されたような漆黒の壁に囲まれる空間。最大20名のフロア貸切も可能なのでパーティシーンにピッタリ。



Shop Information



| | |
|-------|---|
| +店舗名 | 銀座レストラン VAMPIRE CAFE (ヴァンパイアカフェ) |
| +住所 | 東京都中央区銀座6-7-6 ラペビル7F |
| +アクセス | 地下鉄 銀座駅 B3出口 徒歩3分 |
| +TEL | 03-3289-5360 |
| +営業時間 | 17:00~23:30 (L.O.22:30) |
| +定休日 | なし |
| +URL | https://www.dd-holdings.jp//shops/vampirecafe/ginza |

Dd PROTECT Guidelines

お客様の安全安心に全力で取り組みます

Diamond dining

ダイヤモンドダイニング 感染防止の取り組み

取り組み 1

健康管理



出勤時の検温を徹底し、**37.5度以上**のスタッフは**出勤停止**しております。

取り組み 2

マスク着用



スタッフは**マスクの着用**を徹底しております。

取り組み 3

手洗い・消毒



スタッフは**こまめな手洗い**と**次亜塩素酸消毒スプレー**による**消毒**を行っております。

取り組み 4

うがい



スタッフは出勤時に**殺菌消毒うがい液**にて**うがい**を徹底しております。

取り組み 5

店内換気



常時、ダクトと換気口より、**空調と給排気**を行っております。また、定期的に入り口や個室等を開放し、可能な限り**空気を循環**させております。

取り組み 6

店内消毒



定期的な**店内・卓上・客席**を**次亜塩素酸消毒スプレー**にて**消毒**しております。

お客様へのお願い

感染防止にご協力ください

1

入店時の**検温・手指の消毒**にご協力下さい。検温の結果、体温が**37.5度以上**のお客様は**入店をお断り**させていただきます。

2

ご体調が優れない場合は入店をお断りする場合がございます。
 咳 痰 鼻水 くしゃみ等

3

会話のボリュームはお控えください。

4

ご飲食時以外は可能な限りマスク着用をお願いします。

5

大皿でご提供するお料理はお客様ごとの**お取り分け**をお願い致します。

6

グラスなどの**まわし飲み**は**ご遠慮**ください。

7

お手洗い後には手指の消毒にご協力下さい。

8

個室ご利用の場合は扉を一部開けさせていただきます。**店内換気**にご協力ください。

9

店舗内にて新型コロナウイルス感染の可能性があった場合お客様に迅速にお伝えできる様**代表者様のご連絡先をお伺い**しています。

※ 保健所からの指示に従い速やかにご連絡致します。 ※ 正しいお客様のご連絡先は1ヶ月で変更致します。

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング ブランドサポート部 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@dd-holdings.com HP <https://www.dd-holdings.jp>