



ヴァンパイア伯爵の館で、熟成肉の串刺しや真紅の薔薇のカプレーゼなど本格的なお料理を提供開始

ヴァンパイアの館で晩餐会！



当館シェフによる妖艶なお料理の数々…甘美なひとときをお過ごしください

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:松村厚久)が運営する『銀座レストラン VAMPIRE CAFE』(銀座)では、2016年4月5日よりグランドメニューをアップデートいたします。ヴァンパイアの館をモチーフにした妖しく非日常的な店内では、熟成肉の串刺しステーキや真鯛のアクアパッツァ、フォアグラのソテーといった本格的なお料理を提供開始するほか、お客様の目の前で火柱を立てて焼き上げるチキンの丸焼きや呪文を唱えながら完成させるサラダなど、シェフの感性が光る独創的な逸品をお楽しみ頂けます

「銀座レストラン ヴァンパイアカフェ」とは？



「ヴァンパイア伯爵の館へようこそ…」

ヴァンパイアの館をモチーフとした、コンセプトレストランです。赤いベルベットのカーテンや、赤血球が浮かび上がる「生血の廊下」を通り抜けるとコウモリの飛び交うシャンデリアが吊り下げられ、伯爵の眠る棺が鎮座する広間が出現。カジュアルフレンチ&イタリアンをベースに、ヴァンパイア風アレンジされたここでしかお召し上がり頂けない本格的なお料理をご提供致しております。

新メニューのご紹介

熟成肉のステーキや真鯛のアクアパッツァ、フォアグラのソテーといった本格的かつ妖艶な新メニュー。ヴァンパイア伯爵や召使いに扮したスタッフがご提供いたします。



反逆者には串刺し刑を

～熟成肉の串刺しステーキ～ 1,880円

ドライエイジングという手法で20日間熟成した牛肩ロースのステーキを、豪快に串刺しにしました。じっくりと寝かせることでより濃く柔らかく、ジューシーさもアップしたお肉は絶品。お召し上がり頂きやすい一口サイズにカットし、熱々の溶岩プレートに載せてご提供いたします。

お好みで生贄の血のように真っ赤なワインのソース、粒マスタードとともにどうぞ…。



香しき薔薇の花～真鯛のアクアパッツァ～ 1,380円

魚介と野菜の旨みがたっぷり溶け込んだ、贅沢なアクアパッツァです。フォークを入れると身がふわりとほぐれ、真鯛独特の上品な甘みがお口いっぱいに広がります。ケイパーやオリーブをアクセントにし、色鮮やかなトマトの薔薇を手向けました。さっぱりとした後味はワインにもぴったり！



耽美なる薔薇～カプレーゼ～ 666 円

もちもちした食感・フレッシュな味わいのモッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ。咲き誇る美しい薔薇に見立てました。お客様の手でバジルの葉をちぎり、散らしてお召し上がりください。



死して咲いた薔薇の花

～フォアグラソテーとバルサミコソース～ 980 円

厚切りのフォアグラにローズマリーやタイムなどハーブの香りをまとわせて焼き上げた逸品です。濃厚でとろけるようなやわらかさで、バルサミコソースのコクと酸味が絶妙に絡み合います。



常しえの君に贈る薔薇の招待状

～4種類チーズのピザ～ 1,180 円

4種類ものチーズが織り成す、シンプルながら深みのあるまろやかな味わいのピザです。リンゴのコンポートと薔薇の香りのハチミツと一緒に召し上がり頂くと、華やかな甘みが加わりまた違った風味でお楽しみ頂けます。



伯爵が飼いならした闇の毒蜘蛛

～ナッツとカラメルのセミフレッド～ 666 円

ジェラートケーキのようなイタリアの定番ドルチェ「セミフレッド」をヴァンパイア風にアレンジ！香ばしくローストしたナッツと軽い食感のメレンゲをあわせ、竹炭入りのカラメルソースをトッピングしました。凍てつく溶岩プレートに乗せてご提供いたします。

驚きにあふれた看板メニュー

目の前で火柱を立てて焼き上げるチキンの丸焼き、呪文を唱えながら完成させるサラダなどヴァンパイアカフェの大人気メニューは引き続きお楽しみ頂けます。



燃え朽ち果て崩壊する甘美な棺～ガトーショコラとバニラアイス

温かいベリーソースをかけて～ 1,180 円

ヴァンパイアや召使いに扮したスタッフがお客様のお席でベリーソースをかけ、火をつけてご提供！ホワイトチョコレートの棺が燃えて朽ち果て、跡形もなく溶けるとそこには手作りのガトーショコラとバニラアイスクリームが…熱々のベリーソース×ひんやりアイスクリームの組み合わせは絶品です。





闇の者を呼び覚ます復活の儀式

サーモンとアボカドのシーザーサラダ (写真左)

1,180 円

薔薇を模したサーモンと、アボカドが入ったヴァンパイアカフェ特製のシーザーサラダ。スタッフがお席で呪文を唱えながらフランボワーズとレモンのドレッシングをふりかけ、さっぱり華やかなお味に仕上げます。

反逆者を裁く悲劇の火炙りの刑

ハーブ&スパイスチキン (写真右)

フルサイズ 2,480 円、ハーフサイズ 1,280 円

ハーブやレモンに一晚漬けた若鶏まるごと一羽を、オリーブオイルと特製ケイジャンスパイスでマリネしオーブンでじっくりと焼き上げました。お客様の目の前で火炙りを行うことで、表面は香ばしくパリパリに・中はじゅわっとジューシーな味わいに。



SHOP DATA

住所 : 〒104-0061 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、JR 新橋駅 徒歩 7 分

TEL : 03-3289-5360

営業時間 : 17:00~23:30(L.O.22:30)

HP : http://www.diamond-dining.jp/shop_info/vampire/top_flash.html

Facebook : <https://www.facebook.com/VampireCafe.ginza/?fref=ts>

※表記価格は全て税抜きでございます。

【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 広報部 宮島

TEL 03-6858-6085 / FAX 03-6858-6086 / E-mail pr@diamond-dining.com

HP <http://www.diamond-dining.jp/>(総合情報サイト)、<http://www.diamond-dining.com/>(コーポレートサイト)