

銀座レストラン ヴァンパイアカフェ 23周年 祝宴開幕

呪文で血塗れるサラダや、火炙りに処される肉料理など、名物勢揃いのフルコース & ローズ伯爵監修オリジナルカクテルのオーダーでオリジナルグッズもプレゼント！

株式会社 DD グループ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：松村 厚久）が運営する『銀座レストラン VAMPIRE CAFE（ヴァンパイア カフェ）』は、2024年6月、オープン23周年を迎えます。これを記念して、6月1日（土）～6月30日（日）までの1か月限定で、「VAMPIRE CAFE 23周年晩餐会コース」及び、オリジナルグッズ付のスペシャルカクテル「アニバーサリーブラッド」を展開いたします。



2001年、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否応なく召喚され続ける
ローズ伯爵—VAMPIRE ROSE—



年月が流れるのは驚くほど早いもので…この館が現代に甦りし時から、人間界の数えで早や23年。

“闇の美食家”を標榜し、多くの有能な料理人を従えているローズ伯爵は、幾多の困難を乗り越え、館が在り続けられた感謝の意を、訪れるすべてのお客人に伝えたいと、特別な晩餐の支度を整えました。

その名も「**VAMPIRE CAFE 23周年 晩餐会コース**」。

コースに華を添えるのは、伯爵自らが開発するオリジナルカクテル「**アニバーサリーブラッド**」です。

暗闇には不自然なほど、白く光り輝くグラスの中に、お酒が好きな方は赤ワインを、苦手な方はブラッドオレンジジュースを、ゆっくり注ぐことで、特別な宴の乾杯に相応しいグラスとなるのですが、この一杯のオーダーで、この記念すべきひと時を永く思い出として留められるオリジナルグッズも贈呈されるらしく…！

記念月はわずかひと月。

晩餐のお席は限られておりますので、ご予約は何卒お早めに。



アニバーサリーブラッド 2,000円（税込）

VAMPIRE CAFE 23周年晩餐会コース 5,000円（税込）

- ＋ 一族に伝わる薔薇の盃 ～赤エビとホタテのマリネ グラス仕立て～
- ＋ 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～
- ＋ 恐怖を齎す嘆きの暗黒蝶 ～ラグーソースニョッキ ペコリーノチーズとトリュフの香り～
- ＋ 香しき薔薇の花 ～真鯛のアクアパッツァ～
- ＋ 灼熱の業火に焼き尽くされる裁きの十字架 ～牛ホホ肉の赤ワイン煮込み～
- ＋ 晩餐会に咲き誇る深紅の薔薇 ～23周年記念 薔薇とベリーのマニホールケーキ～



一族に伝わる薔薇の盃
 ～赤エビとホタテのマリネ グラス仕立て～

濃厚でとろりとした食感が魅惑的でさえある赤エビと、身厚で食べ応えも十分なホタテを甘酸っぱくマリネして、グラスに盛り合わせました。ベルローズがあしらわれた可愛らしい見た目とは裏腹に、乾杯酒をたちまち飲み干させ、次々と盃を傾けさせ陶酔へと誘う、罪作りの魔物たちの“盃”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～

誕生のきっかけは伯爵の閃きだったと伝わり、今やこの館を訪れるほぼ全てのお客がオーダーするという、違うことなきレジェンドサラダ。伯爵以下館の住人とともに呪文を唱え、血の如く赤いドレッシングを注がねば、死した野菜は復活＝美味しくならないので、儀式には心して臨まれますよう…。



恐怖を齎す嘆きの暗黒蝶 ～ラグーソースニョッキ
 ペコリーノチーズとトリュフの香り～

暗黒蝶が止まりしは禁断の贅を尽くした一皿。「一族に切り刻まれる魔界の家畜」と呼ばれる館自慢のローストビーフと同等の肉を挽いた肉感たっぷりのラグーソースと、塩気の効いた羊のチーズ・ペコリーノを纏ったニョッキからは、豊潤なトリュフも香り立ち…この皿を知らぬことが“恐怖”と、黒き蝶は暗示しているのかも。



香しき薔薇の花
 ～真鯛のアクアパッツァ～

ムール貝やあさりの旨みをたっぷり吸いこんだ鯛の身はふっくらジューシー、海の幸の出汁が溶け込んだスープも淡白ながら深みのある味わいに。香しく花開くトマトの薔薇の酸味がまた、絶妙な味のアクセントになっています。因みに「アクアパッツァ」の語源は“気の狂った水”。いかにもこの館に相応しい魚料理です。



灼熱の業火に焼き尽くされる裁きの十字架
 ～牛ホホ肉の赤ワイン煮込み～

この館に仕えし歴代の闇の料理人たちの間で連綿と受け継がれてきたレシピに基づいた肉料理が、特別な晩餐のメイン。赤ワインと香味野菜を用いて、繊維がほどけるほど柔らかくなるまでじっくり煮込んだ牛ホホ肉に、お客様の目の前で火を掛け仕上げる、記念の宴ならではのスペシャル仕様になっています。



晩餐会に咲き誇る深紅の薔薇 ～23周年 薔薇とベリーのミニホールケーキ

祝いの晩餐の締めにあつちいのは、やはり揺らめくキャンドルの灯りを伴ったホールケーキ！けれど、フルコースを堪能した後では心底楽しめないであろうと、伯爵の細やかな気遣いが発揮されたミニサイズ。ふんわり軽やかで甘酸っぱいムースの上に、透け感も美しい薔薇のゼリーが…記念撮影をどうぞお忘れなく。

薄暗い闇に揺らめくキャンドルの炎。どこかから不気味に響き渡る恐ろしくもどこか美しき調べ…。
吸血鬼の居城として伯爵の支配下に置かれた館内は、ミステリアスな魅力に溢れ、
ここが銀座のビルの一角だと忘れてしまうほど。

「魔除の十字架」が埋め込まれたフロントスペースに迎えられ進んでいくと、
紅いベルベットのカーテンに取り囲まれ、赤血球が浮かび上がる廊下が伸びています。
通り抜けた先に棺桶が中央に鎮座する広間が出現…！
蝙蝠の飛び交うシャンデリアも赤く輝きお客様を出迎えます。

ふと誤って別方向に進んでしまうと“漆黒の儀式”に取り込まれてしまうことも…。
館内ではくれぐれも、伯爵以下魔界の住人たちの“導き”に従っていただきますようご注意の程を。



<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は、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。



—店舗情報—

- 住所 東京都中央区銀座 6-7-6 ラベビル 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 17:00~23:00 (L.O.22:00)
- 定休日 月曜 ※月曜が祝日または休日の場合は翌平日休
- URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/vampirecafe/ginza>

【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-grp.com HP <https://www.dd-holdings.jp> Instagram <https://www.instagram.com/diamond.dining/>