

祝日の無い 6 月に祝う吸血鬼の館 ーコンセプトカフェの原点にして最先端ー 銀座レストラン ヴァンパイアカフェ 24 周年 祝宴開幕

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、2025 年 6 月、オープン 24 周年を迎えます。当社の 1 号店でもある同店の周年を記念して、6 月 1 日（日）～6 月 29 日（日）までの 1 か月限定で、「VAMPIRE CAFE 24 周年記念晩餐会コース」2 種、及びオリジナルカクテル「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
ローズ伯爵ーVAMPIRE ROSEー



この館が世に現れし時から、四半世紀を迎えるまであと僅かひととせとなり、この記念月を、館を訪れるお客人とともに祝おうと、伯爵は今年も晩餐の支度を整えました。

闇の美食家としての顔も持つ伯爵の求めに応じ、館の料理人が腕によりを掛けて仕立てたフルコースが「**VAMPIRE CAFE 24 周年記念 晩餐会コース**」。常日頃から館の顔となっているメニューたちが華やかに顔を揃えています。

さらに“プレミアム”と冠したワンランクアップの「晩餐会コース」には、逆にこれまで供されたことのないメニューたちが初登場を果たし、記念祭の宴を盛り上げます。

乾杯酒には、ぜひとも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**」へオーダーを。

赤と青の 2 色でミステリアスに輝くカクテルは意外にも、ブラッドオレンジと葡萄のジュースを合わせた、酸味と控えめな甘さのバランスが絶妙な料理を引き立てる一杯。宴の合間のお口直しとしても活躍します。

日本の 6 月に祝日は無いけれど、この吸血鬼の館の記念日を祝えば祝日も同然の楽しさ。ひと月限定ゆえ、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 1,300 円（税込）

※ノンアルコール／アルコールは+100 円



燃え滾る炎に焼き尽くされる暗黒の棺
～和牛ステーキ シャリアピンソース～

昨年登場し瞬く間に人気メニューに躍り出たメイン料理が 24 周年を祝う晚餐コースに堂々登場！肉質が柔らかく、肉本来の旨みもしっかりした和牛をシンプルに焼き上げ、玉ねぎベースのソースで味わう王道肉料理ですが、テーブルで炎に掛けるのは館独自の演出。目と舌で宴のひと時を堪能できる一品です。



悪しき城に巣を張る闇の毒蜘蛛
～自家製和牛ひき肉のラグーパスタ～

肉と脂の割合がほどよい和牛を、肉感をしっかり感じられるよう粗く挽き、じっくり炒めた香味野菜と、さらに時間を掛けて煮込み合わせたラグーソースは館の料理人が密かに胸を張る絶対の自信作。聖なる銀のフォークで、毒蜘蛛が張らんとする網をかいくぐってお召し上がりください。



生け贄を誘う嘆きの暗黒蝶
～マグロカツ ハニーマスタードソース～

刺身でも美味しい新鮮なマグロの中トロを分厚く切りつけ、薄く繊細な揚げ衣を纏わせてサッと油にくぐらせた一品。刺身とカツ。冷と熱。一口噛めば両方の良いところ取り！と唸ること間違いなし。一口目はまずそのまま、二口目からは甘×酸×辛がヤミツキ必至のハニーマスタードソースでどうぞ。



闇の者を呼び覚ます復活の儀式
～生ハムとアボカドのサラダ フランボワーズドレッシング～

「魔導書」と呼ばれる館のメニューブックでも冒頭を飾る文字通りの看板メニューが記念コース仕様に。死した野菜へ呪文を唱え、血の如く赤いドレッシングを注いで美味しく甦らせる「復活の儀式」を行います。伯爵がお許しを出すまで儀式は終わりませんので、心して呪文を唱えられますよう…。



血の海に引き摺り込む伯爵の魔の手
～ベスカトーレ ロッソ～

海老、アサリ、コヤリイカと海鮮具材がたっぷり入った、普段の館ではお目に掛かることのできないプレミアムコース限定の海宝満載パスタ。トマトの酸味の中に種々の海鮮の出汁が溶け出したソースがパスタに絡みつく至福の味わいです。この美味なる紅い海に魔の手に導かれるまま溺れてみるが正解かも。



犠牲者達の屍に聳え立つ悪しき十字架
～プロフィットロールタワー～

ピンクのホワイトチョコが掛かったプチシュークリームとショコラロールケーキを積み重ねたアニバーサリー感溢れるデザートプレート。十字架の周りでコウモリが羽ばたき、魔物の目玉がギョロリと睨みを利かせるその様子は、まさしく館の記念祭のフィナーレを飾るに相応しい佇まい。どうぞ記念撮影をお忘れなく。

VAMPIRE CAFE 24 周年記念 晩餐会コース 5,000 円 (税込)

- † 伯爵から届いた闇の招待状
～自家製フォカッチャとブルーベリーのクリームチーズ～
- † 闇の者を呼び覚ます復活の儀式
～生ハムとアボカドのサラダ フランボワーズドレッシング～
- † 満月に羽ばたく吸血コウモリ ～クアトロチーズピザ～
- † 悪しき城に巣を張る闇の毒蜘蛛 ～自家製和牛ひき肉のラグーパスタ～
- † 燃え滾る炎に焼き尽くされる暗黒の棺 ～和牛ステーキ シャリアピンソース～
- † 晩餐会に咲き誇る深紅の薔薇 ～ミニホールケーキ～



VAMPIRE CAFE 24 周年記念 プレミアム晩餐会コース 8,000 円 (税込)

- † 一族に伝わる薔薇の盃 ～赤エビとホタテのマリネ ガスパチョのソース～
- † 闇の者を呼び覚ます復活の儀式 ～生ハムとアボカドのサラダ フランボワーズドレッシング～
- † 生け贄を誘う嘆きの暗黒蝶 ～マグロカツ ハニーマスタードソース～
- † 血の海に引き摺り込む伯爵の魔の手 ～ペスカトーレ ロッソ～
- † 宴に咲き誇る薔薇の花 ～真鯛のソテー バジルソース～
- † 吸血鬼の口づけ ～トマトのグラニテ～
- † 燃え滾る炎に焼き尽くされる暗黒の棺 ～和牛ステーキ シャリアピンソース～
- † 犠牲者達の屍に聳え立つ悪しき十字架 ～プロフィットロールタワー～



Facility

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隅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。



—店舗情報—

- 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 17:00～23:00 (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/>