

サラダが儀式でメインは火炙り刑!?

唯一無二の世界観で四半世紀を超えるエンタメレストランの生ける伝説^{レジェンド} ヴァンパイアカフェ 25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、2026年6月、オープン25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、周年月に先駆けた4月1日（水）より6月30日（火）までの期間限定で、「VAMPIRE CAFE 25周年晩餐会コース」2種及びオリジナルカクテル「25th 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—



この館が世に現れし時から数えてついに、四半世紀という大いなる一里塚に達しました。
この時の節目を、訪れるお客人への感謝の想いとともに祝うべく、
伯爵と館の料理人が記念の宴の支度を整えました。

「VAMPIRE CAFE 25周年 晩餐会」と冠された2種類のフルコースには、
“火炙り刑”や“復活の儀式”と言った他の追随を許さぬ館の個性を象徴してきた=LEGEND=
「銀座レストラン」らしい豪華食材を巧みに使った=LUXURY=
特別なこの期間だけにしか登場しない=LIMITED=
等々、多彩なラインナップが散りばめられ、
お客人のカメラロールを占拠しかねない華やかさ。

宴の始まりには「25th アニバーサリーブラッド」で乾杯を。
館の暗闇の中では却って不気味に感じられるほど、
透明に光り輝き、薔薇の花びらが舞い散るグラスに
血の如きブラッドオレンジジュースか赤ワインで赤く染めれば、
吸血鬼の魔力に心から酔わされる一杯に。

怪しさと美しさを漂わせる空間で、
美味しさと楽しさを存分に堪能できる
『銀座レストラン ヴァンパイアカフェ』。
さあ、貴方もひと時、
この魔物に魅入られてみませんか…？



25th 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



反逆者を裁く悲劇の火炙り刑

～ハーブアンドスパイスチキン～

この館でどれほどの鶏たちが反逆者として“捌かれ”美味しく火炙られてきたことか。長年に渡り館を象徴するメイン料理として圧倒的な存在感を放ち、揺らがぬ人気を誇ってきたこの一品こそ、記念すべき宴の主演に相応しく、丁寧に仕込まれたスパイシーな味わいで骨まで貪り尽くしたくなる看板肉料理です。



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～

“火炙り刑”以上にこの館で執り行われてきた“復活の儀式”。魔界の住人たちとコール&レスポンスで呪文を唱え、“血”を注ぐことで、死した野菜は甦り美味なるサラダへと転生します。アラカルトメニューの中でも、常にオーダー率トップを争うこの儀式無くして、記念の宴の幕は開けられません…！



破滅の炎に燃ゆる不死者の肉体

～和牛ステーキ シャリアピンソース ウニをのせて～

プレミアムコースのメイン料理にも“火炙り”は執行されてしまいます…炎が鎮まった鉄板の上には香ばしさとジューシーさのベストバランスを保って焼き上がった和牛肉が！脇に寄り添う玉ねぎと醤油がベースとなったシャリアピンソースが肉本来の旨さを引き立て、洋の東西を問わず訪れるお客様の舌を満足させます。



首筋に忍び寄る怪物の魔の手 ～きのこのクリームリゾット トリュフとペコリーノチーズの香り～

暗闇から運ばれる漆黒の皿に突き立つ恐ろしげな手にたじろいだその瞬間。不意に鼻をかすめる靈惑的な薫り…正体は世界3大珍味に数えられるトリュフと、イタリアの伝統的なチーズとして名高いペコリーノ。種々のきのこ達とチーズが奏でる美食のオーケストラこそ、貴方を絡め取ろうとする“魔の手、なのかも。



生け贄に手向ける甲いの薔薇

～フィッシュアンドチップス～

館の通常メニューにありそうでなかった世間で人気の揚げ物料理が期間限定目つオリジナリティ溢れる姿で登場。厚めの揚げ衣に包まれた自身魚のふわ×ザク食感と、大きめにカットして素揚げしたじゃがいものカリ×ほく食感、そして甘酸っぱいタルタルソースとの相性は、魔物に取り憑かれる如くヤミツキ必至です。



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～

小さなシュークリームとショコラロールケーキを積み重ねた上に建つのは黒き十字架。血が流れ落ち魔物の目玉も忍び寄るその姿は不吉そのものですが…無論これは記念すべき時を寿ぎ、特別なこの宴の終幕を貴方の目の奥に刻み込むための極上のデザート。宴の余韻を噛み締めながら召し上げられ。

VAMPIRE CAFE 25周年 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 ~エビとホタテのマリネ ガスパチョ風ソース~
- † 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~
- † 参列者に捧ぐ一輪の薔薇 ~フリットミスト~
- † 首筋に忍び寄る怪物の魔の手
~きのこのクリームリゾット トリュフとペコリーノチーズの香り~
- † 晩餐会に咲き誇る誇り高き薔薇の花 ~真鯛のソテー バジルソース~
- † 血に染まりゆく吸血鬼のくちづけ ~トマトのグラニテ~
- † 破滅の炎に燃ゆる不死者の肉体
~和牛ステーキ シャリアピンソース ウニをのせて~
- † 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~

**VAMPIRE CAFE 25周年 晩餐会コース 5,000円 (税込)**

- † 伯爵から届いた晩餐会への招待状 ~自家製フォカッチャとカシスのクリームチーズ~
- † 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~
- † 生け簀に手向ける弔いの薔薇 ~フィッシュアンドチップス~
- † 薔薇が舞い聳え立つ伯爵の棺 ~トリュフ香るカルボナーラ~
- † 反逆者を裁く悲劇の火炙り刑 ~ハーブアンドスパイスチキン~
- † 晩餐会に咲き誇る深紅の薔薇
~ミニホールケーキ チョコレートムースケーキとフランボワーズのバラゼリー~



FACILITY

薄暗い闇に浮かび上がる仄かなキャンドルの光。
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異世界に取り込まれてしまうかも…。
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>

GINZA RESTAURANT
VAMPIRE CAFE

【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/>