

闇の美食家自慢のメニューがジャック・オー・ランタンに Jack された!?

#ヴァンパイアカフェ 銀座美食—Bloody Halloween Ver.— ダブル ～ドラキュラ城のブラッディハロウィンコースと W 展開～

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：澤田 泰一）が運営する『銀座レストラン VAMPIRE CAFE（ヴァンパイアカフェ）』は、ハロウィン期間限定メニューとして「ドラキュラ城のブラッディハロウィンコース」と併せて「#ヴァンパイアカフェ銀座美食—Bloody Halloween Version（ブラッディハロウィンバージョン）—」を11月3日（土・祝）まで展開いたします。



東京の中心・銀座に甦った吸血鬼の居城—伯爵が支配し怪しく美しい館こそ「VAMPIRE CAFE（ヴァンパイア カフェ）」
 闇の美食家として密かに名を馳せる伯爵の命を受け、
 闇の料理人たちが毎夜お客様をもてなしてきた“銀座美食”に事件が…！
 ハロウィンシーズンで勢いに乗るかぼちゃ頭のジャック・オー・ランタンが
 吸血鬼の館に乗り込みメニューをジャックした模様…。
 すっかりハロウィンカラーに染め変えられた看板ラインナップは、
 それでも尚「VAMPIRE CAFE（ヴァンパイア カフェ）」らしい
 強烈な輝きと眩さを保ち、お客様をお待ちしております。
 本シーズンのご予約はどうぞお早めに…。

GINZA RESTAURANT
VAMPIRE CAFE

—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：17:00～23:30（L.O.22:30）
 定休日：なし
 席数：81 席
 URL：<https://www.dd-holdings.jp//shops/vampirecafe/ginza>

※商品表記価格はすべて税抜です。





薔薇を啜えた紳士！ジャック・オー・ランタン様
～ヴァンパイアカフェ特製！

国産牛ホホ肉のオムハヤシライス～ レギュラー1,790円

6時間以上赤ワインで煮込み丁寧に仕込まれた牛ホホ肉を豪快に使うハヤシライスが、ついに黄色く輝くとろとろ卵と禁断の出会いを果たし“オム”ハヤシに変身！ ヴァンパイアカフェの美しきモチーフ・薔薇をあしらった姿は紳士の名に相応しく、黒米を使ったその味は淑女にも嬉しい“銀座美食らしい”逸品です。



包帯まみれのジャックミイラ

～ベシヤメル・ド・ココーユのカニクリームコロッケ～

890円

カニの身たっぷりの豪華な仕立てが人気を集めてきた銀座美食の定番がジャック・オー・ランタンの手で包帯まみれに！包帯の下のコロッケにもかぼちゃのクリームが忍ばされてしまった様子…。ベシヤメルソースとの2色の味わいを、そのまま口に運んでも、包帯でディップしてもお楽しみいただける一皿です。



炎メラメラ ジャック・オー・ランタン

～カボチャのニョッキ4種チーズのクリームソース～

1,120円

吸血鬼がテーブルにお届けするのは、“提灯ジャック”とも呼ばれるまさにジャック・オー・ランタンそのもののかぼちゃ頭。その頭をそつと外すと現れるのは…予想外(?)に可愛らしい、小さな小さなかぼちゃ型に成形されたニョッキたち。モツァレラ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ、マスカルポーネと、4種ものチーズを組み合わせることで深みのある味わいに仕上げたソースを、小さなかぼちゃにたっぷり纏わせてお召上がりください。

Cocktail



マジカルウィッチ

1,280円

魔女のとんがり帽子をかぶり、不敵な笑みを浮かべるジャック・オー・ランタンが浮かんでいるのは、赤ワインにレモンの爽やかな風味を加えたカクテル。酔いに任せて戯れに魔女の帽子をかじってみてください。日本人に馴染みのあるあの菓子味の味が…そこに驚きも潜む二重に“オイシイ”ドリンクです。



血まみれゾンビ

1,180円

おどろおどろしい指がグラスの真ん中に突き立つ見た目のインパクトが強過ぎるカクテル。でもこの指…実はとてもとても甘いチョコレート。お酒との相性も抜群です。ラム酒は酔いが回り過ぎる危険度大の酒。ベリー酸味とチョコレートの甘味とバランスを取りながらお楽しみください。



黒猫テール

980 円

闇夜に輝く瞳と三角形の耳がコワさとカワイさを併せ持つ…そんなキャラクターが黒猫。この黒猫さんからインスパイアされたカクテルは秋にひときわ美味しさを感じるフルーツ・ブドウのジュース&人気のブラッドオレンジジュースのノンアルコールコラボレーション。尻尾をイメージした真っ黒ストローでどうぞ。



パンプキンモンスター

780 円

その実だけでも、スイーツのような甘味を持つカボチャを生かした、デザートにもなりそうなノンアルコールカクテル。美しい黄色に真っ赤な薔薇の花びらが散らばったグラスは、それだけでも写真撮影欲を掻き立てられること間違いなし！ぜひ思う存分撮影後その絶妙な甘さにとろけてください。

Season Special Course Menu



ドラキュラ城のブラッディハロウィンコース

4,000 円

カボチャの甘味とクリームチーズの酸味が絶妙な前菜に始まり、強烈な見た目のキャロットラペのサラダ、ミイラ男さながらに、春巻きの皮の包帯でぐるぐる巻きにされてしまったガーリックトースト、真緑の見た目が一見どぎつくて、でも美味しくてついつい食べ過ぎるリゾットを経て、メイン料理の鶏もも肉とカボチャのクリーム煮の正当な美味しさに帰結する・・・締めを飾るシートゴーストのデザートに至るまで、一瞬足りとも目が離せないこの時期だけのスペシャルコースです。

※10月19日(金)～10月31日(水)は本コースのみの営業となります。

Facility

薄暗い闇に揺らめくキャンドルの炎…。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、赤いベルベットのカーテンに取り囲まれ床には赤血球が浮かび上がる廊下が伸びています。

通り抜けた先には蝙蝠の飛び交うシャンデリアが吊り下がり、伯爵の眠る棺桶が中央に鎮座する広間が出現…！記念すべきダイヤモンドダイニング1号店として2001年にオープンした店内は、調度品からインテリアに至るまで、こだわりと遊び心が随所に仕掛けられている特別な空間です。伯爵主催の晩餐にふさわしく、料理も店舗内のキッチンでシェフが丁寧に手作りしている本格的な味わいの品をご用意しております。銀座という街でこそ過ごしたい、大切な一日にぜひご活用ください。



【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 広報宣伝室 佐々木

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

E-mail pr@dd-holdings.com

HP <https://www.dd-holdings.jp>