

メディアで話題のローズ伯爵 堪能コースに続き早くも聖夜の招待状が… 銀座レストラン VAMPIRE CAFE #ヴァンパイアカフェ ドラキュラ城のクリスマス晩餐会コース予約受付中！

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）』では、12月1日（土）～12月25日（火）まで、パーティーシーンにご活用いただけるクリスマスコースを展開いたします。



VAMPIRE CAFE Christmas Season Course

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）」
 本来闇に隠された存在として、光浴びる救世主の生誕祭とは無縁の存在のはずが
 メディアという人間界の光の中に召喚され続ける稀有な存在であるこの館の主。

『ローズ伯爵—VAMPIRE ROSE—』の指令によって
 この祭に相応しいコースが急遽用意された模様…。

近年流行の“シェア”する形に仕立てられた、聖夜を存分に楽しむに相応しいラインナップ。
 伯爵とのひとときを楽しみたいならご予約はお早めに。



ドラキュラ城のクリスマス晩餐会 コース

《期間限定》12月1日（土）～12月25日（火）

3,500円（税抜）

- #1 **闇のクリスマスパーティーへの招待状**
～前菜盛り合わせ～
- #2 **コウモリが奏でる闇のホーリーナイト**
～蒸し鶏と大根のサラダ フランボワーズドレッシング～
- #3 **死者に贈る闇のメリークリスマス**
～ナッツとアンチョビのガーリックトースト～
- #4 **悪しきトナカイへのご褒美**
～ペンネリガーデモツァレラとカリフラワーのクリームソース～
- #5 **絶望を賣す闇のサンタクロース**
～豚肩ロースのポットー 焦がしバルサミソース～
- #6 **城に届いたクリスマスプレゼント**
～キャラメルムースと洋梨のタルト～





闇のクリスマスパーティーへの招待状
～前菜盛り合わせ～

ひとひらの花びらが添えられた招待状が届いた紳士淑女はもはや選ばれし貴重な存在なのかも…聖夜の始まりを告げる前菜はヴァンパイアカフェで変わらぬ人気を誇る漆黒の竹炭フォカッチャ、美しき薔薇を模した生ハム、さらに伯爵の遊び心(?)溢れる可愛らしい雪だるまを添えてお届けします。



死者に贈る闇のメリークリスマス
～ナッツとアンチョビのガーリックトースト～

吸血鬼でありながら、何故かニンニクをこよなく愛する伯爵も推薦、ゆえにヴァンパイアカフェでも鉄板の人気を誇るのがこの香り高いガーリックトースト。パリッとした皮を切り取り、前後のサラダやパスタのソースに少し付けてお楽しみください…“鉄板人気”に納得の美味です。



絶望を齎す闇のサンタクロース
～豚肩ロースのポッリート 焦がしバルサミコソース～

美容と疲労回復にも効果が高いと近年人気の豚肉をメイン料理に仕立てました。塊肉を茹でこぼすという丁寧な調理工程を経ることで、適度に脂の抜けた肩ロース肉は、その酸味が特に女性の支持を集めるバルサミコソースと併せると、メイン料理ながらさっぱりと召しあがっていただくことができます。



コウモリが奏でる闇のホーリーナイト
～蒸し鶏と大根のサラダ フランボワーズドレッシング～

冬にひときわ甘みを増す大根。館におよそ似つかわしくない純白のこの根菜をふんだんに使ったサラダは、吸血鬼の手により容赦無く血の色に染め変えられます…が。掛けられる血=フランボワーズソースは実は、淡白な大根の味いにアクセントを加えるこのサラダには欠かせないパートナーです。



悪しきトナカイへのご褒美～ペンネリガーテモツツアレラ
とカリフラワーのクリームソース

雪降りしきる中、サンタクロースを乗せ懸命にソリを引くトナカイを想起させるパスタ。冬野菜のカリフラワーとモツツアレラチーズの“純白の”マリアージュが、ソースに深みを与え、見た目にも留まらない満足度をお届けする、コース中盤のハイライトとなる逸品です。



城に届いたクリスマスプレゼント
～キャラメルムースと洋梨のタルト～

宴のフィナーレには伯爵からの心からのプレゼントをお受け取りください。さりげない脇役感を装うは店内で丁寧に漬け込まれた自家製の洋梨のコンポート。その脇に冬の濃い厚味のキャラメルムースが寄り添います。薔薇の花びらとリボンが掛けられた極上のデザートをお楽しみください。

VAMPIRE ROSE Special Course

「VAMPIRE CAFE (ヴァンパイア カフェ)」の主として君臨する『ローズ伯爵—VAMPIRE ROSE—』その圧倒的過ぎる華ゆえに、時折館を飛び出し、マスメディアや SNS の世界をも席卷し騒がせる存在。

#平成最後 のある季節。伯爵本人ですら想像がつかなかった親子競演を契機に生み出されたのがこちらの期間限定の特別なコースメニューです。

普段なかなか表現できない、親御様はじめご家族への愛情と感謝の思いをこの機会に届けてほしいと願う、心優しき伯爵からの“贈り物”です。

ローズ伯爵堪能 コース 3,900円 (税抜)

—11月30日(金)までの期間限定—

- #1 **慟哭の仮面が届ける反省会への招待状**
～前菜盛り合わせ～
- #2 **禁じられた炎とガスの契約、幼き日の孤独と絶望を解き放つ血薔薇の儀式**
～キュウリとシーチキンのサラダ 和風ドレッシング～
- #3 **初めて贈った歓喜の薔薇**
～自家製サーモンマリネ～
- #4 **幼き日の追憶を綴りし母への手紙**
～エビとエリンギのアヒージョ～
- #5 **一族の掟、語り継がれし迫害と裁きのサバト**
～サバとルッコラのスパゲッティアラビアータ～
- #6 **思い込み上げ流れ落ちた二度目の涙と燃える感情**
～豚バラ肉のオレンジ煮込み～
- #7 **人間界に降臨されし 3900グラムの怪物**
～ティラミスパルフェ～



Concept of "VAMPIRE CAFE"

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。伯爵主催の晚餐にふさわしく、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。



—店舗情報—

住所：東京都中央区銀座 6-7-6 ラペビル 7F

TEL：03-3289-5360

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 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>