

吸血鬼が出血覚悟の大サービス!?この高コスパ&ハイクオリティこそ“魔界級” 「ドラキュラ城のブラッディハロウィンコース」待望の全貌公開! ～『銀座レストラン ヴァンパイアカフェ』で【1ヶ月限定】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）』では、2019年10月1日（火）から10月31日（木）までの期間限定で、「ドラキュラ城のブラッディハロウィンコース」を展開いたします。



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）**」

この場所に宿命的に導かれ、館の主の座に登り詰めたのが“**ローズ伯爵—VAMPIRE ROSE—**”

闇の美食家として密かに名を馳せる伯爵の支配下で、確固たる人気を築いてきた館の看板メニューたちがこの季節の訪れとともに、蠢き出した怪しげな魔物たちにより様相が変わってしまったようで…!?

そう、伯爵も待ち望むハロウィンという季節が、今年もいよいよ幕を開けるのです。

前菜からデザートに至るまで、魔界の住人たちがパレードのように飛び跳ねるフルコースは

目では脅かされながらも、ひとたび口に運べば舌を魅了する本格派のラインナップ。

それもそのはず。表情は通常と違えど、花形メニューが顔を揃えているのですから…。

令和元年10月という、時代の変わり目にあたり、伯爵が設定した驚きの“記念価格”も見逃せません。

僅かひと月。お席の数も限られているので、ご予約はお早めに…。



Shop Information

GINZA RESTAURANT
VAMPIRE CAFE

†店舗名	銀座レストラン VAMPIRE CAFE（ヴァンパイアカフェ）
†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	17:00～23:30（L.O.22:30）
†定休日	なし
†URL	https://www.dd-holdings.jp//shops/vampirecafe/ginza

Bloody Halloween Course

ドラキュラ城のブラッディハロウィンコース

3,500円（税抜）

- †パーティーへと誘うハロウィンモンスター～自家製フォカッチャと紫芋サラダのスモープロー～
- †魂を狩る死神さんの血まみれナイト ～アボカドとサーモンのシーザーサラダ～
- †ニンニク大好きミイラ男 ～ナッツとアンチョビのガーリックトースト～
- †屋敷に巣を張る悪戯スパイダー ～コヤリカとマッシュルームのイカスミルクソース～
- †炎メラメラジャック・オー・ランタン ～スパイス&ハーブチキン クリーミーズッカソース～
- †宴を彷徨うシーツゴーストちゃん ～ティラミスタルト～





パーティーへと誘うハロウィンmonster
 ~自家製フォカッチャと紫芋サラダのスムーブロー~

館を襲う魔物の隊列、その先触れを務めるのが紫色のmonster。漆黒の神輿=竹炭が練りこまれた自家製フォカッチャの上に乗ったmonsterの正体は、ジャガイモよりやや甘みの強い紫芋を使った、秋らしい仕様のポテトサラダです。映え具合も申し分なく宴への期待を否応無く高めてくれます。



魂を狩る死神さんの血まみれナイト
 ~アボカドとサーモンのシーザーサラダ~

人間界のそれとは一線を隠す、館自慢のサラダを覆い隠してしまった死神の影…。けれどその“影”は、聖剣さながらに磨き上げられたシルバーで崩して混ぜ合わせることで、サラダにアクセントを加える隠し味に変身します。血のように赤いフランボワーズソースを注ぐこともお忘れなく。



ニンニク大好きミイラ男
 ~ナッツとアンチョビのガーリックトースト~

香ばしく焼き上げられたナッツと絶妙な塩気のアンチョビペーストが好バランスのガーリックトーストは、人間たちに“飽き”という言葉を与えないほどの定番人気メニュー…ですが、ハロウィンにはミイラ男に乗っ取られてこんな姿に!! 巻かれている“包帯”は、パリパリした食感がバゲットと不思議とよく合います。



屋敷に巣を張る悪戯スパイダー
 ~コヤリイカとマッシュルームのイカスキュームソース~

“絶望という名の漆黒に染まりゆく死神の断罪”。アラカルトメニューにおいては、その名すら呪文の如き館の看板パスタが毒々しい大蜘蛛に侵食されてしまった!?一瞬怯むその黒蜘蛛も、恐れず聖なる銀器を突き立てれば、真っ白なクリームソース、そしてモチモチした食感のパスタと混ざり合い、人々の舌を誘惑します。



炎メラメラ ジャック・オー・ランタン
 ~スパイス&ハーブチキン クリーミーズッカソース~

魔物たちのパレードを照らす提灯「ジャック・オー・ランタン」の灯りが館で揺らめく時…それはコースの主役登場の合図。かぼちゃ頭の中から現れるのは、館秘伝のスパイスで漬け込み、じっくり火を通して焼き上げた鶏もも肉。かぼちゃの甘みを生かしたズッカソースをたっぷりと纏わせると魅惑の味わいに。



宴を彷徨うシートズゴーストちゃん
 ~ティラミスタルト~

トリを務めるのが、ふわふわと漂うようにこの世を彷徨うシートズゴースト。モチモチとした食感の“シート”の中に隠れているのは、伯爵に仕える料理人が胸を張って現世に送り出している手作りのティラミスアレンジしたタルトです。重過ぎず軽過ぎず、絶妙なバランスで宴を締めくくります。



宴の始まりには、是非伯爵全力開発のオリジナルカクテルで乾杯を。#平成最後 に何かと話題の中心だったタピオカと、#令和最初に流行の兆しを見せるバナナジュースを巧みに組み合わせた「**酔っちゃう血塗れタピオカゾンビ**」、ハロウィンカラーの代表格・パンプキンイエローが目を惹く「**マジカルパンプキンウィッチ**」、その可愛過ぎる姿ゆえ、すっかりハロウィンシーズンの常連となったノンアルコールカクテル「**黒猫テール**」。映え写真の共演者にお薦めの美しきグラスたちです。

酔っちゃう血塗れタピオカゾンビ ※アルコール	1,080 円
酔わない血塗れタピオカゾンビ ※ノンアルコール	980 円
マジカルパンプキンウィッチ ※アルコール	1,080 円
黒猫テール ※ノンアルコール	980 円

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人を出迎えます。

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ったり…。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、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。



※表記価格はすべて税抜です。

【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>