

この刻は満を待して訪れた…VAMPIRE CAFE に宿命的に降臨せし闇の美食家 【メディアで話題沸騰】#ヴァンパイアカフェの主ローズ伯爵監修 “ローズ伯爵の産んでくれてありがとうコース”全貌公開！

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、11月30日（金）までの期間限定で、メディアにも多数取り上げられている当館の主・ローズ伯爵をモチーフとした特別コースを展開いたします。



…Dear Mother ROSE… From VAMPIRE ROSE

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降臨しその座に登り詰めた館の主。それが『ローズ伯爵—VAMPIRE ROSE—』
 “闇の美食家”としても秘かにその名を馳せながら、“闇の存在”にも関わらず、
 メディアという人工の光の中に召喚され続ける稀有な存在。

#平成最後の秋の訪れを告げる頃、ある一つの事件が。

伯爵のもとに偶然届いた“反省という名の招待状”がきっかけとなり思わぬ親子競演が果たされることに。
 この記念すべき時を館の歴史に刻みたいと、伯爵は料理人に命じ自身の名を冠したコース料理を創り上げました。

その名も『**ローズ伯爵の産んでくれてありがとうコース**』

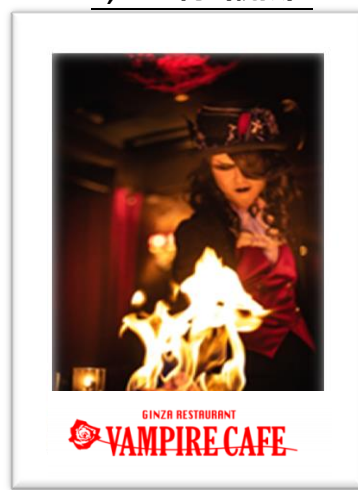
本当は心優しき伯爵が、自身のみならず普段親孝行がしたくてもできない人々にそつと贈った限定メニュー。
 この機会に愛するご家族に想いを馳せつつ、吸血鬼との宴をお楽しみください。

ローズ伯爵の産んでくれてありがとう コース

—11月30日（金）までの期間限定—

3,900円（税抜）

- #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 **幼き日の追憶を綴りし母への手紙**
～ヤングコーンとチョリソーのクルスティアンピザ～
- #4 **一族の掟、語り継がれし迫害と裁きのサバト**
～サバとルッコラのペペロンチーノ～
- #5 **思い込み上げ流れ落ちた二度目の涙と燃える感情**
～豚肩ロースのポッリート プッタネスカソース～
- #6 **母の絶叫と共に人間界に産み落とされし 3900グラムの怪物**
～ティラミスパルフェ～





慟哭の仮面が届ける反省会への招待状

～前菜盛り合わせ～

#平成最後の夏の終わり。ローズ伯爵の元に届いた因縁の招待状を彷彿とさせる前菜盛り合わせ。漆黒の見た目にひとひらの薔薇の花が彩りを添える竹墨のフォカッチャは、ヴァンパイアカフェ最初の一品（人間界の呼称ではお通し）として秘かに人気。薔薇の形に巻かれた生ハムと共に幕開けから写真撮影必須の美しき一皿です。



幼き日の追憶を綴りし母への手紙

～ヤングコーンとチョリソーのクルスティアンピザ～

伯爵の幼き日の思い出を形にした一品。鍵っ子で母の帰りを待ちわびながらオーダーしていたというアメリカンピザをイメージ、母への手紙の形に仕上げました。伯爵のその思い出を聞きながら生地や具材にも丁寧に手業を施した闇の料理人。その努力にも思いを馳せてしまう他では味わえないピザです。



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～

とあるテレビ番組で伯爵自らがお披露目、たちまち SNS 上でコメントが殺到したという話題の一皿。一人の時に使ってはいけないと母から禁じられていた火とガス。他ならぬその母のために、何か作って喜ばせてあげたいと、幼いローズ伯爵が考え作った初めての料理…涙無くしては語れない伯爵のこの思い出の料理をオマージュしています。

素朴な味わいで家庭でも再現できると思わせながら、“闇の美食家”であるローズ伯爵の一工夫（一声）により、料理人が美しきトマトの薔薇を花開かせました。銀座のレストランらしい優雅な仕立てをお楽しみください。



一族の掟、語り継がれし迫害と裁きのサバト

～サバとルッコラのペペロンチーノ～

吸血鬼がサバを好む!? その意外性からまず驚くのがコースの中盤に登場するこちらのパスタ。ニンニクすら克服したと強硬に主張する伯爵のこだわりゆえ、闇の料理人は食欲をそそり過ぎるほど過剰にニンニクの香りを効かせて仕上げた模様…どうかご容赦を。そしてなぜサバが迫害の対象なのかは命名した伯爵にお尋ねください。



思い込み上げ流れ落ちた二度目の涙と燃える感情

～豚肩ロースのポッリート ブッタネスカソース～

メイン料理にはヴァンパイアカフェの王者たる絶対の人気メニュー“火炙り”シリーズからのスペシャルスピノフが登場。丁寧に茹で上げられ柔らかく仕上がった豚肩ロース肉に、卓上で火を掛けると想像以上に高々と炎が上がる…まさしく伯爵の魔術が掛かった逸品。添えられたソースにももちろんニンニクが効いています。

母の絶叫と共に人間界に産み落とされし 3900 グラムの怪物

～ティラミスパルフェ～

コースの締めを飾るのは、こちらもローズ伯爵の幼き日の思い出にも繋がる時代の寵児的スイーツ・ティラミス。人間界年齢で伯爵と同世代の皆様にとっては“特別な日のデザート”として位置づけられることも多い一方、すっかり定番となった感のあるこのケーキを現代の流行に乗ったパフェ風に仕立てた洒落たデザートです。

3900=サンキューとの隠れたメッセージカードも粋。しかもこの数字にはもう一つ意味が隠されており…お気づきの方は、ローズ伯爵ファンと認定されること間違いなし!?



À la carte

期間限定コースだけでなく館に常日頃から所蔵されている「魔導書」にも、伯爵のこだわり貫かれた銀座の晩餐にふさわしいメニューが並んでいます。メディアにも多数取り上げられている代表的メニューをご紹介します。 ※価格はともに税抜



闇の者を呼び覚ます復活の儀式

～サーモンとアボカドのシーザーサラダ～

1,180 円

ボウルの中に横たわっているのは死に絶えた野菜たち。しかしヴァンパイアの魔術に掛かると甦ってしまうらしい…未知なる体験をする為には伯爵や召使たちと恐れず呪文を唱えること。爽やかなフランボワーズ&レモンで仕立てられた“血の”ドレッシングソースを注げば、生命を取り戻した野菜の美味しさに出会えるはず。



絶望という名の漆黒に染まりゆく死神の断罪～コヤリイカと

マッシュルームのイカスミクリームソース～

1,180 円

テーブルで十字を切って掛けられるイカスミによって漆黒に染まるパスタは、実は“絶望”との名に反する美味。イカやエビ、貝といった海の幸の旨みがたっぷり溶け込んだまるやかなクリームソースの味を最後に締めるものこそイカスミだから。計算されたその味わいはシェアせず独り占めしたくなる(?)至極のパスタです。

Facility

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。赤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を進んでいくと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号店である『ヴァンパイアカフェ』の館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。

“闇の美食家”である伯爵が操る料理も、店舗内のキッチンで丁寧に手作りしている本格的な味わいの品ばかり。

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>



【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>