

薔薇が手向けられた棺は燃え上がり、奇跡の薔薇-BLUE ROSE-は蒼く輝く…！ VAMPIRE CAFE × Moi-même-Moitié スペシャルコラボ第2弾 新元号・令和元年初日より展開開始！

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、株式会社タナクロ（本社：埼玉県さいたま市、代表取締役社長：田中 淳也）が展開するゴシックブランド『Moi-même-Moitié（モワ・メーム・モワティエ）』の設立20周年を記念したコラボレーションメニュー第2弾として、5月1日（水・祝）の令和元年初日より同年6月30日（日）まで期間限定メニューをご提供いたします。



Special collaboration —SECOND SEASON—

平成という時代に一世を風靡しつつ、この時に捉われることなく、新時代・令和へと時代のボーダーラインを超えて飛躍する二人のアーティスト、それが **VAMPIRE ROSE** と **MANA**。

新たな時代を迎えるにあたり、一層凄まじいまでの化学反応を起こした両者により、目と舌を惑わす程に美しく、美味なる宴のメニューが誕生しました。

闇の美食家・ローズ伯爵としても名を馳せる **VAMPIRE ROSE** 監修の料理と宴の盃にその響きが既に神秘的な音色を奏でる音楽のような名を授けた **MANA** それはこの世ならざる魔性と神秘性を同時に纏って貴女の目前に現れます。

令和元年初日より2か月間提供されるこの晚餐。

しかしながら。如何せんこの場所は、人間の道理通らぬ魔界ゆえ。

如何なる事情で、お目当ての料理に出会えなくなるかも…魔界へのコンタクトはお早めに。



GINZA RESTAURANT
VAMPIRE CAFE

Collaboration Brand Information

Moi-même-Moitié Moi-même-Moitié（モワ・メーム・モワティエ）

MALICE MIZER（マリスミゼル）／Moi dixmois（モワ ディス モワ）のギタリスト Mana により1999年に設立されたゴシックブランド。

黒、ブルーをメインとした色使いに、十字架、薔薇、王冠などのモチーフデザインを用いた

退廃的な要素のあるロリータファッションの代表的なブランドとして、多くのユーザに好まれる。

ブランドでは、女性的な E.G.L（エレガント・ゴシック・ロリータ）、

中世的な E.G.A（エレガント・ゴシック・アリストクラット）を表現した2ラインを展開している。

【コラボレーション記念】Moi-même-Moitié 商品が VAMPIRE CAFE 店頭が登場！

在庫状況など詳しい情報は Moi-même-Moitié 公式ホームページでご確認いただけます。

■URL:<https://moi-meme-moitie.com/>





バビロニアに眠る闇の王を召喚する逢う魔が刻
～ホエー豚ベーコンと胡桃の焼きリゾット

ゴルゴンゾーラソース～

1,560 円

死者を悼むように一輪の薔薇が手向けられた棺桶がモチーフの美しき焼きリゾット。テーブルに運ばれるなり火が掛けられる棺桶は、取り囲む青い炎によってどこか神秘的でムービージェニックでもあるひと時を演出します。チーズとナッツというお酒の最強パートナーを纏ったリゾットは酒席の締め飯としても最強です。



紺碧に萌ゆ青薔薇の甘い罠

～レモンクリームとベリーのケーキ～

2,020 円

奇跡のコラボレーションの始まりの時、MANA 様の生誕祭の祝い一品としてひととき注目を集めた美しきデザートは、ご好評につき再登板が決定！奇跡の華-BlueRose-が、魔物蠢く VAMPIRE CAFE で花開く時、眼に限らず舌にも魔術の如き美味が仕掛けられるはず…惑わされたと思ってまずはご注文を。



ラマス血の生贄と混成変異する渺茫の刻

※アルコール 1,280 円

MANA 様お好みのジンをベースに、闇夜の住人である吸血鬼には本来タブーであるはずの爽やかな新緑をイメージしたモヒート風カクテル。甘さ控えめ・キリっとしたジンに柑橘系リキュールのブルーキュラソー、さらにレモンとミントがさっぱりとした清涼感を与え、魔界の濃厚な晚餐を堪能するにもピッタリです。



アラル冥界へ沈み交錯する碧瑠璃の刻

※ノンアルコール 980 円

酔えない貴婦人を想い、伯爵がそっと用意した思いやり溢れるノンアルコールカクテル。汚れを知らない乙女のように透明なグラスに、蒼く輝くブルーキュラソーのシロップを注いで完成です。これからの季節に嬉しい柑橘系のジュースとともに、グラスの頂きに飾られたブルーローズの美しさを愛でてお楽しみください。

Main Dish Recommendation

“闇の美食家”である館の主・ローズ伯爵がタクトを振るう晚餐は、コラボレーション限定メニューに加え、伯爵が自信を持って届ける逸品によって完成する模様…今宵のお薦めとは…？



反逆者を裁く悲劇の火炙り刑～ハーブ&スパイスチキン～

レギュラー2,480 円/ハーフ 1,280 円

紛うことなきヴァンパイアカフェの看板メイン料理。伯爵はじめ魔者たちの手によって、お客様の目の前で“火炙り”にされる哀れな鶏…そのパフォーマンスの圧倒的なインパクトもさることながら、独自に配合したハーブやスパイス類で丁寧に下ごしらえされているこの鶏肉は、想像以上の旨みをその身に閉じこめています。高温で立ち上がる炎により皮には香ばしさが加わった上に、肉の旨みも一層ギュッと凝縮されることに…！より刺激を求めるなら「反逆者を裁く惨劇の火炙りの刑～イービルホットチキン～」という“旨辛い”選択肢も伯爵推薦です。

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、
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。



① 聖ギオルギウスの祭壇

一段高いところからフロアが見渡せるVIP席。
3~4名のグループにオススメ。

② 犠牲者の部屋

赤いカーテンで仕切られたL字型のシート。
デートシーンには雰囲気満点！

③ 棺の間

館のメインホール。棺桶の上で揺らめく
キャンドルの炎はひとときわミステリアス。

④ 生血の間

生々しいほど紅く赤血球が浮かぶ廊下。
写真撮影が欠かせないスポット。

⑤ 魔除の十字架

床に埋め込まれたクロスが怪しく浮かび
上がるフロントスペース。

⑥ 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。
大人数のパーティにピッタリ。



一店舗情報一

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>

※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>