

#令和最初の夏 浴衣で“銀ブラ”推奨！のヒンヤリMENUが続々！

…魔界の冷気に触れたいなら…

VAMPIRE CAFE × Moi-même-Moitié コラボ体験のススメ

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 3 弾となる期間限定メニューを 7 月 1 日（月）より 8 月 31 日（土）まで展開いたします。



Special collaboration — 2019 Summer SEASON —

新時代・令和最初の夏、この奇跡のコラボレーション第 3 弾の幕がいよいよ上がります…！

まるで時を止めたかのように、神秘的な美しさを纏い続けるミュージシャン“**Mana**”

その彼がプロデュースするゴシックブランド『Moi-même-Moitié（モワ・メーム・モワティエ）』の誕生 20 周年を祝い、春より宴を演出し続けているのが『VAMPIRE CAFE（ヴァンパイアカフェ）』、

そしてこの館の主である**ローズ伯爵—VAMPIRE ROSE—**です。

闇の美食家として魔界及び人間界で名を馳せるローズ伯爵の指揮の元、

腕を振るう闇の料理人がこの夏生み出した美しき冷製パスタは、

奇しくもモワティエからデビューした浴衣の意匠とよく似合い、

さらに**ローズ伯爵**考案のカクテルは **Mana** 様のお好みを絶妙にブレンドしているなど、

奇跡のコラボレーションならではの“運命”を感じるラインナップ。

浴衣が粋に決まる江戸の夏。

そぞろ歩きの後には、この世ならぬ者に支配されヒンヤリと冷えた館でひと休みはいかが？



GINZA RESTAURANT
VAMPIRE CAFE

Collaboration Brand Information

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/>

 **Moi-même-Moitié**



紺碧に萌ゆ青薔薇の甘い罠
～レモンクリームとベリーのカーク～

2,020 円

始まりの時より、その余りの美しさから、ブランドファンの皆様以外も魅了してやまなかったスペシャルなケーキが引き続き宴を彩ることに！薄暗い館の中、ゆらゆら揺らめくキャンドルの炎で蒼く煌めくのはレモンのジュレ。これからの季節一暑い夏にこそふさわしい爽やかなデザートです。



マトウールで蘇る血に飢えた異形者たちの狂乱

※アルコール 1,280 円

ラム酒にココナッツリキュールを合わせ乳白色のミルクで仕上げた甘々カクテル。一口味わった向こうにはパイナップルの爽やかな香りが広がり…吸血鬼の館に居ながらにして南国にさらわれてしまったかのようなトロピカル感が溢れ出すドリンク。真夏の夜の甘い夢に酔いしれてみてください。



白夜に舞うダークエルフの薔薇の滴りと快樂の園
～蒸し鶏と夏大根の冷製パスタ ヨーグルトソース～

1,680 円

当館屈指の人気メニュー・パスタのラインナップに、毎夏登場する冷製パスタ。今年はコラボレーションメニューとして、白と青が際立つ涼やかな仕上がりに。蒸し鶏の淡白な味わいにヨーグルトソースが絶妙に絡みつきます。神秘的に花開く Blue Rose の正体は甘酸っぱい大根のピクルス。箸休めにもピッタリです。



プロムの夜に愛と狂気が渦巻く血の惨劇

※ノンアルコール 980 円

#平成最後の夏 となった昨年、闇にスマッシュヒットした“魔界の夏野菜カクテル”が、コラボレーション仕様にバージョンアップ！血のように赤いトマトジュースは実は MANA 様もお好きだったというこの館との不思議な縁（えにし）を感じざるをえず…暑過ぎる季節、このドリンクの魔力でクールダウンできるかも!?

Main Dish Recommendation

“銀座レストラン”の名を冠する『ヴァンパイアカフェ』がご用意する晚餐は、館で手作りしている本格派。コラボレーション限定メニューのお供によく合うこだわりの逸品をご紹介します。



処刑されたヴァンヘルシングの亡骸～牛ホホ肉の赤ワイン煮込み～

1,880 円

口当たりがさっぱりしたメニューで、不快指数が高い季節に減退しがちな食欲が回復したら、ちょっと濃厚なコクのある味わいが欲しくなるもの。そんな時こそお薦めなのが、館の料理人が日々丁寧に仕込みを施しているこの肉料理。使用している牛のホホ肉は、元々は硬く筋張った部位ですが、ゼラチン質をたっぷり含んでいるので、じっくり煮込めばほろほろと崩れるような至極の食感と味わいに…！美食の殿堂・フランス料理の定番メインとしても列せられるほどの一皿が当たり前のように魔界に…その摩訶不思議な贅沢をご堪能ください。

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は、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。



—店舗情報—

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>