

“魔界のタピオカ”最恐アップデート完了！闇の美食家ローズ伯爵開発カクテル大暴れ!? #ヴァンパイアカフェ ブラッディーハロウィン 2019 全貌公開！

～Moi-même- Moitié コラボもハロウィン仕様にお召し替え～

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「ブラッディーハロウィン 2019」と銘打ち、9月1日（日）から10月31日（木）までの期間限定でハロウィン特別メニューを展開いたします。

また、本年3月より展開しております、ゴシックブランド『Moi-même- Moitié（モワ・メーム・モワティエ）』（運営：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）とのコラボレーションメニューも、ハロウィンバージョンとして、新たにご提供を開始いたします。



ハロウィン。その夜は死者や魔女、精霊といった“この世ならざる者たち”が彷徨い歩く祭。西洋圏のこの祭りが、東洋の島国でもてはやされるようになったのはいつの頃からか…。

日本の首都・東京、その中心に位置する銀座という街に蘇った吸血鬼の居城。

『銀座レストラン ヴァンパイアカフェ』

闇の美食家として密かに名を馳せるこの館の主人**ローズ伯爵—VAMPIRE ROSE—**指揮の元、この館でも“#令和最初のハロウィン”の宴の準備が粛々と進められている模様…。

今年は、アニバーサリーイヤーを迎えた誇り高きアーティスト **Mana** 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）』とのコラボレーションイベントも巧みに取り入れながら、

より一層闇の祭りを盛り上げるべく、魔物たちを操っているらしいとの噂も！

さあ、紳士淑女の皆様。この時にこそ、抗えぬ魔力に従ってみては？



GINZA RESTAURANT
VAMPIRE CAFE

Bloody Halloween Menu Line Up



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

流行ど真ん中のタピオカと、これから流行の兆しを見せるバナナジュースを融合させた、時代を超越した伯爵ならではのアイデアが光るタピオカドリンク。黒々と濡れ光るブラックパールタピオカも、チョコクッキーのシロップで漬け込んだ伯爵秘伝の特別仕様。

さらに、アルコールカクテルは、乙女の純血の如く紅いカシスリキュールを注いで仕上げるなど、吸血鬼ならではのこだわりも随所に隠されているようで…実は甘くて優しいチョコレートのゾンビの指まで含め、話題性抜群、ハロウィンナイトの始まりにはオーダーマストの“魔界”ドリンクです。



マジカルパンプキンウィッチ

※アルコール **1,080 円**

薔薇を啜え不敵な笑みを浮かべるジャック・オー・ランタンが真っ先に目を惹くカクテル。香りも甘いかぼちゃ、口にしても濃厚な甘さが広がるかぼちゃ…ながら。甘過ぎず上品な喉越しは、館を彩る晩餐のお供としても意外なほど好相性。つつい飲み過ぎ酔いが回ると、魔物に魅入られてしまうのでご注意を。



黒猫テール

※ノンアルコール **980 円**

毎年変わらぬ余りの人気ゆえ。ハロウィンシーズンにおいてエントリーを欠かしたことがない“女王様”神秘的で尚且つ可愛らしさも持つ黒猫の表情の下に潜むのは…秋を代表するフルーツ・葡萄とブラッドオレンジのジュースを用いたノンアルコールカクテル。揺るがぬ王者の座に納得のシーズン限定グラスです。

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 店頭に登場！

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。

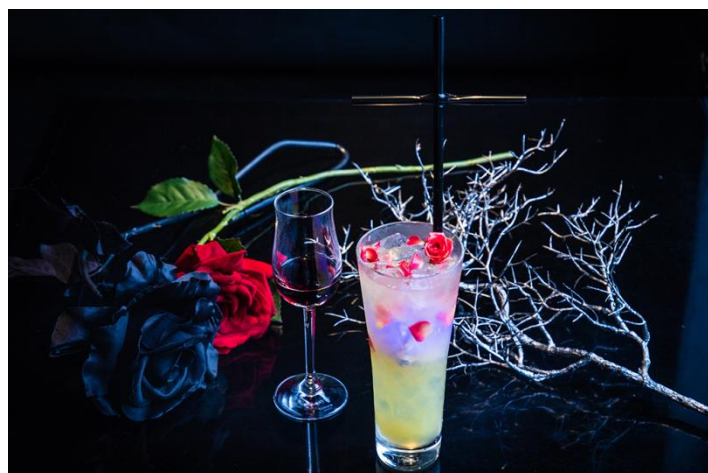
■URL:<https://moi-meme-moitie.com/>

 **Moi-même-Moitié**

Collaboration Menu Line Up 2019/09/01-10/31

『モワ・メーム・モワティエ』の設立 20 周年を記念し、今年 3 月より始まったコラボレーション。

両者のブランドモチーフを巧みに取り入れ、20 周年に合わせて全 20 種が 1 年を掛けて登場する予定の特別メニューのラインナップですが第 4 弾となる今シーズンは“ハロウィンバージョン”で、一層華やかにこの奇跡のコラボを彩ります。



琥珀に眠る血染めのジュミエージュ

※アルコール **1,280 円**

黒きストローの十字架立ち、薔薇の花びら舞い散るようなグラスの中に忍ばされているのは、ウィスキーとオレンジジュースのカクテル…けれどこれでは未完成。ここに芳醇な香りと甘さ、そして血のように紅いポートワインを注ぐと…一口飲むたび心地よく酔わされてしまう魔力 (!?) を帯びたカクテルに仕上がります。



茜色の絶望と黄昏のロマネスク

※ノンアルコール **980 円**

Mana と『モワ・メーム・モワティエを』象徴するカラー・ブルーに輝く薔薇を浮かべたノンアルコールカクテルは、ハロウィンシーズンらしくパンプキンイエローに。この“イエロー”の正体は、意外にもマンゴー&オレンジという南国系フルーツジュース。宴の始まりを爽やかに飾る存在です。



赤い月と薔薇の花嫁達の美しき墓標
～茄子とポロネーゼのラザニア クリーミーズッカソース～

1,560 円

今にも死者が甦りしハロウィンの墓場の如き風情…果たしてこれ
は一体…？美味しい秋野菜として名の挙がる茄子を素揚げにし、
ひき肉たっぷりのポロネーズソースとパスタ生地を重ね合わせた
ラザニアがその答え。ほんのり甘いかぼちゃのソースも纏った秋
の味覚満載のスペシャリテは宴の主役の座、間違いなし！



白垂に佇む青薔薇と煌めく古城の亡霊
～ブルーベリーとホワイトチョコレートのショートケーキ～

2,020 円

コラボレーション開始以来、爆発的な人気を得てきたブルーロー
ズをモチーフとしたデザートプレートに、ニューバージョンが登
場！純白の棺桶の上で眩い煌めきを放つ十字架は、モワ・メーム・
モワティエのペンダントからインスパイアされています。“フォト
ジェニック”の一言では収まらない芸術的に美しいケーキです。

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。

Shop Information



- †住所：東京都中央区銀座 6-7-6 ラベビル 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>