



アイヌ文化を体感できるレストラン《ラムレンカイネ》がクラウドファンディングを実施中

東京日本橋にオープン予定の体感型ジビエ料理店・サポート価格でお得にチケットを購入可能
有限会社 ティナズダイニング

2022年03月16日

（有）ティナズダイニング「東京都中央区日本橋人形町3-7-11大川ビル2階 代表取締役 林 育夫」は、動植物の命を「ありがたくいただく」というアイヌの考え方を取り入れた ジビエ料理店を2022年3月末にオープンいたします。開店に先立ち、クラウドファンディング・CAMPFIREにて、サポーター価格でのチケット発売を開始しました。

『The sixth sense Restaurant ラムレンカイネ』

は、単にジビエ料理を出すだけではなく
アイヌの考え方である「いのちをいただく」ことを大切にしたい『体感型』のジビエレストランです。



- アイヌの伝統料理をアレンジしたオリジナルコースメニュー
- 没入感のあるプロジェクションマッピングを使ったテーブル演出
- お客様自身が身体を使って味わう、体感型メニュー

を提供し

- 音楽や映像でアイヌの伝統・文化を伝え、正しく継承する

ことを基本コンセプトに
サステナブルな考えと行動を率先して行っています。

現代に生きる私たちが
つい忘れてしまう
「いのちをいただく」
ということ



クラウドファンディングにてお得なサポーター価格でのチケットを発売中

クラウドファンディングでは、一般発売よりお得な金額でチケットをご購入いただけます。

- ◆クラウドファンディングページ <https://camp-fire.jp/projects/view/538792>
- 〈支援募集期間〉2022年3月31日まで
- 〈支援募集金額〉1,000,000円

〈オープン予定日〉2022年3月30日（水）※諸事情により変更となる場合があります

※店舗詳細は公式ホームページ (<https://ramurenkayne.earth/>) をご覧ください。



愉しめるジビエレストランに