ゴールデンカムイで一躍有名になった『チタタプ』をアイヌ食器を使って本格的に楽しめる、特別コースを期間限定で提供

アイヌ・ジビエ料理店『ラムレンカイネ』（東京日本橋人形町）では、月曜～金曜のみの『完結記念コース』を2022年6月限定で提供

有限会社　ティナズダイニング

2022年05月30日

（有）ティナズダイニング「東京都中央区日本橋人形町3ー7ー11大川ビル2階　代表取締役　林　育夫」の、同ビル３階にオープンした《ラムレンカイネ》では あの大人気漫画の完結を祝して、月曜～木曜の平日限定で『完結記念・チタタプコース』を6月いっぱい提供いたします。

通常金曜～日曜の週末のみ営業の当店では、プロジェクション・マッピングを用いてアイヌの世界観に没入できるコース『カムイの贈り物』を提供していますが

今回**「もっとチタタプを楽しみたい！」**というファンの皆さまの声にこたえ
特別に、平日限定でチタタプのコースを行うことといたしました。

ラムレンカイネの『チェプのチタタㇷ゚（鮭をたたいたもの）』は、どれも本物！

器は**《メノコイタ》**、小刀は**《マキリ》**、はちまきは**《マタンプシ》**…と
すべて本物のアイヌ食器・衣装を使用しています。

どれもアイヌ協会・阿寒アイヌコンサルン様認証済みの、正規品。
メノコイタとマキリは特注品で、実際にアイヌの方が作ってくださいました。

ゴールデンカムイファンなら一度は憧れる、本物の「チタタㇷ゚」！

アイヌ刺繍を施されたマタンプシを額に巻いて、実際に自分で「チタタプ、チタタプ」と声を出して叩くのは

4月に完結を迎えた大人気マンガのファンであれば、一度はやってみたいもの。

同店のロゴマークやその他のレシピ、お店のスタッフの衣装などもすべてアイヌ協会認証済みなので
本物のアイヌ民芸に触れたい方は必見です。

「本物の器や衣装で、アイヌ文化とマンガの世界にトリップしてください！」

と話す、オーナーの林は

『命をありがたくいただく』という、アイヌ文化とジビエ料理に共通する想いを実現するために
《ラムレンカイネ》をオープンさせました。

4月にオープンしたばかりですが、漫画のファンのみならず

食べることを五感をフルに使って楽しめるエンターテインメントなお店として、じわじわと人気が出てきています。

この機会にぜひ一度**『本物を』**体感してください。

コース内容
☆チポロラタシケプ（ジャガイモといくらを混ぜたもの）
☆チェプのチタタプ（鮭をたたいてください）
☆ユクのステーキ（エゾ鹿のステーキ）
☆イチャニウのオアウ（桜鱒の汁物）
☆アマムイペ　（雑穀のご飯）
☆フレップアイス（こけももアイス）

〈店　　名〉：The sixth sense Restaurant ラムレンカイネ ―心のままに―
〈通常コース〉：土曜・日曜「カムイの贈り物」（通年）
〈特別コース〉：月曜・火曜・水曜・木曜・金曜「完結記念・チタタプコース」
（2022年6月1日～6月30日までの月～金曜）
〈営 業 時 間〉：ディナー 18:00～22:00
〈総　席　数〉：9席
〈ご　予　約〉：完全予約制・18時スタートのコースのみ
●ぐるなび　https://r.gnavi.co.jp/a8jn0cum0000/
●食べログ　https://tabelog.com/tokyo/A1302/A130204/13269640/
●Tablecheck　https://www.tablecheck.com/shops/ramurenkayne/reserve
〈連　絡　先〉：☎ 050-5492-3641
〈そ　の　他〉：全面禁煙・お子様連れNG

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