

プロジェクションマッピングを使ったアイヌ料理が楽しめるラムレンカイネで夏季限定のコースが始まりました。

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、土曜日、日曜日だけのコース料理『カムイの贈り物　夏』を2022年夏季限定で提供します。

有限会社　ティナズダイニング　2022年07月27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」の、同ビル３階に2022年4月オープのアイヌ・ジビエ料理店《ラムレンカイネ》で土曜日、日曜日の限定でプロジェクションマッピングでアイヌ料理を楽しむ『カムイの贈り物　夏』を夏季限定で提供いたします。

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　夏』に北海道の夏の名物である北海シマエビや根室の栗蟹をつかったアイヌ料理が加わりました。

「夏の北海道の海鮮が欲しい！」というファンの皆さまの声にこたえてコース料理に登場いたします。

もちろん人気のチタタプも健在です！

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。



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。



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、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。

カムイの贈り物　夏　コース内容
☆チポロイモと北海シマエビ（ジャガイモといくらを混ぜたもの北海シマエビ添え）
☆シケレペ・ラタシケプ　（キハダの実とかぼちゃの和え物）
☆ユクのチタタプ（エゾ鹿をたたいてください）
☆ユクのステーキ（エゾ鹿のステーキ）
☆カムイオアウ（ヒグマ鍋）
☆アマムイペ　鮭のルイペと栗蟹（雑穀のご飯、鮭ルイベと栗蟹）
☆ハシカプとフレップアイスのミニパフェ（ハスカップとこけももアイスのミニパフェ）

〈店　　名〉：The sixth sense Restaurant ラムレンカイネ ―心のままに―
〈夏季限定コース〉：土曜・日曜「カムイの贈り物　夏」
〈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〉：☎ 03-5640-2128
〈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。