



## ゴールデンカムイで一躍有名になった『チタタブ』をアイヌ食器を使って本格的に楽しむ、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31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・チタタブコース』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「もっとチタタブを楽しみたい！」というファンの皆さまの声にこたえ特別に、平日限定でチタタブのコースを行うことといたしました。



ラムレンカイネの『チェプのチタタッ ° (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いただきました。



ゴールデンカムイファンなら一度は憧れる、本物の「チタタッ °」！

アイヌ刺繍を施されたマタンブシを額に巻いて、実際に自分で「チタタッ、チタタッ」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

- ☆チポロラタシケブ（ジャガイモといくらを混ぜたもの）
- ☆チェブのチタタブ（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）
- ☆アマムイベ（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 一心のままにー  
〈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・チタタブコース」  
（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。