



アイヌ料理とジビエのレストラン《ラムレンカイネ》が東京・日本橋人形町にオープン！

2022年4月15日（金）より、金～日曜限定でアイヌ・ジビエコース料理が楽しめる【完全予約制】

有限会社 ティナズダイニング

2022年04月18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、同ビル3階に新しいジビエ料理店を、2022年4月15日にオープンいたしました。

ジビエとアイヌ料理が楽しめる、新感覚のレストラン『ラムレンカイネ』

アイヌ料理をアレンジし、スペシャルなコース料理にした、コース名《カムイの贈り物》は味わうだけでなく『体感する』ことができるのが特徴です。

本物のアイヌマキリとメノコイタを使った『チタタブ』ーリアルなアイヌ文化体験



ユクのチタタフ[®]（エゾシカ肉をたたいたもの）は、実際にお客様自身が「チタタブ、チタタブ」と叩いて作ります。

チタタフ[®]に使う、まな板と器がひとつになったメノコイタも、叩くマキリ（小刀）もアイヌ認証済みの本物です。

映像と光、音楽が店内いっばいに—プロジェクション・マッピング

味わうだけでなく、体感しながら楽しめるのが、体感型ジビエレストラン・ラムレンカイネ。

テーブル上や壁を舞う映像や光が、ジビエアイヌ料理を引き立てます。



アイヌの世界観を《味・映像・音楽・香り・手触り・感動》の6つの感覚でお楽しみ下さい。

正しくアイヌ文化を伝えたいから—アイヌ認証済み

阿寒アイヌコンサルン様のご協力を得て、レシピや工芸品、衣装などを揃えました。

またオリジナルのロゴや紋様も作っていただき、間違うことなく文化・伝統を伝えていきます。



本物のアイヌ文化を《創る・食べる・伝える・知る・魅せる・つなげる》の6つのアクションで、お楽しみ下さい。

アイヌ料理とジビエレストラン《ラムレンカイネ》ご予約承り中

マンガで一躍有名になった、あのチタタブやオハウを楽しめる

『The sixth sense Restaurant ラムレンカイネ』は
完全予約制です。

〈店 名〉：The sixth sense Restaurant ラムレンカイネ 一心のままにー

〈営 業 日〉：金曜・土曜・日曜

〈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。