チタタプをしながら、アイヌ料理について学べる《ゴールデンカムイに学ぶ・アイヌジビエコース》の提供を開始（オリジナル冊子付き）

ジビエ料理店『あまからくまから』とアイヌ・ジビエレストラン『ラムレンカイネ』（ともに東京日本橋人形町）とのコラボコースがスタートします。

有限会社　ティナズダイニング　2022年11月22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２階《あまからくまから》と３階《ラムレンカイネ》にて、２店で同じく楽しめる特別コースを期間限定で提供いたします。

ゴールデンカムイに出てきたあの料理は？食材は？

ゴールデンカムイで一躍有名となった**『チタタプ』**。**『ゴールデンカムイに学ぶアイヌジビエコース』**では、

ユク（エゾ鹿）の肉と北海道のプクサ（行者ニンニク）を**「チタタプ、チタタプ」**と声をかけながら実際に叩いていただきます。 本物のアイヌマキリ（小刀）と本物の木の切り株（加工済）を使い、ハチマキ（マタンプシ）も巻いて、リアル体感！

体感し、味わいながらゴールデンカムイの復習を。

ゴールデンカムイのエピソードを**振り返りながら学べるミニ冊子付き**なので、あとからコミックスと見比べても楽しめるでしょう。 アイヌ食材を味わいながら、ゴールデンカムイの世界観を楽しめる特別コース。 **２店同時の開催**ですので、好きな店舗を選んでご予約いただけます。

アイヌ文化と漫画の世界にトリップできる、スペシャルなメニュー

◆ 前菜三種（プクサのお浸し、 秋鮭のルイペ、蝦夷鹿の心臓のたたき） ◆ チポロラタシケプ（いくらとジャガイモの煮合わせ） ◆ 蝦夷鹿の炭火焼 ◆ 蝦夷鹿のチタタプ（オハウ用） ◆ カムイオハウ（ヒグマ鍋） ◆ 白糠町の柳たこのアマムイペ（きびご飯） ◆ こけももアイス

〈店 名〉：あまからくまから（2F）／ラムレンカイネ（3F）
〈特別コース〉：「ゴールデンカムイに学ぶ・アイヌジビエコース」（2022年11月21日～期間限定）
〈営 業 時 間〉：ディナー 17:00～23:00／月・火・水・木・金・土
〈利用可能人数〉：2～8名様
〈ご予約〉：完全予約制
●ぐるなび（あまからくまから）https://r.gnavi.co.jp/afc4g44p0000/
●ぐるなび（ラムレンカイネ）https://r.gnavi.co.jp/a8jn0cum0000/
●食ベログ（あまからくまから）https://tabelog.com/tokyo/A1302/A130204/13015439/party/159093044
●食ベログ（ラムレンカイネ）https://tabelog.com/tokyo/A1302/A130204/13269640/
●Tablecheck（ラムレンカイネ） https://www.tablecheck.com/ja/ramurenkayne
〈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://amakara9.com/・https://ramurenkayne.earth/）をご覧ください。