



チタタブをしながら、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『チタタブ』。『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）の肉と北海道のブクサ（行者ニンニク）を「チタタブ、チタタブ」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（マタンブシ）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む特別コース。2店同時開催ですので、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（ブクサのお浸し、秋鮭のルイベ、蝦夷鹿の心臓のたたき）◆チボロラタシケ（いくらとジャガイモの煮合わせ）◆蝦夷鹿の炭火焼◆蝦夷鹿のチタタブ（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ベ（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/>
●食べログ（あまからくまから）<https://tabelog.com/tokyo/A1302/A130204/13015439/party/159093044>
●食べログ（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。