

「再興院展100年記念 速水御舟 -日本美術院の精銳たち-」特製和菓子

御舟作品の白眉《名樹散椿》(重要文化財)からネーミングされ、ロゴにも御舟の文字を使用した「Cafe椿」は、美術鑑賞の余韻のなかで、お茶とスイーツ、ランチが楽しめるカフェ。季節や開催中の展覧会にちなんだオリジナルメニューをご用意しています。

特に和菓子は、青山の老舗菓匠「菊家」に特別にオーダーした「Cafe椿」オリジナルです。また、素材と季節感にこだわった、女性にやさしいランチメニューもおすすめです。

テーブル、チェア、カウンターなどは、イタリア・カッシーナ・イクスシー社に

特注し、美術館ロビーでおしゃれな佇まいを見せてています。ガラス越しにまるでオープンカフェのように季節のうつろいがよく眺められる、42席の静かなスペース。

お気軽にお立ち寄りください。

ほの穂 Honoho

《炎舞》をきんとんで表現しました。
紅や橙の練切りのあいだから
漆黒の闇が透けて見えるように工夫。
甘さをおさえた重厚な味わいです。
(黒糖風味大島あん)



速水御舟
《炎舞》
【重要文化財】



竹の葉 Takenoha

ずっと伸びる竹の姿に、
画中の赤トンボを添えて、
可愛らしい和菓子をおつくりしました。
しつとりとした甘味と、
彩りの妙をお楽しみください。
(こしあん)



小茂田青樹
《青竹》



しら露 Shiratsuyu

中には爽やかな風味で色鮮やかな
グリーンの柚子あんを。
銘は夏目漱石の句
「白露や芙蓉したたる音すなり」から。
白芙蓉の姿が端正で美しい和菓子です。
(柚子あん)



速水御舟
《白芙蓉》



はつもみじ Hatsumomiji

葛と錦玉羹の涼しげな取合せ。
ほのかな甘さでひとときの
暑気払いはいかがでしょうか。
秋の訪れとともに和菓子の中の葉が
色づく趣向もお楽しみください。
(葛・錦玉羹)



富取風堂
《もみぢづくし》



緑陰 Ryokuin

屏風の華麗な金地と緑芝を
イメージした和菓子です。
紫陽花とうさぎも添えた楽しい組合せ。
菊家らしい上品で
控えめな甘味に仕上げました。
(こしあん)



速水御舟
《翠苔緑芝》



※作品はすべて山種美術館蔵

[その他のメニュー]

- ◎ コーヒー(京都・スマート珈琲) ¥650 ◎ 抹茶 ¥750
- ◎ 丸子紅茶 ¥650 ◎ 今月のお茶 ¥650
- ◎ お茶セット ¥1,000 ◎ お抹茶セット ¥1,100
- ◎ ケーキセット ¥1,200
- ◎ 季節のにゅう麺 ¥1,250など

和菓子のテイクアウト承ります 1個 ¥500