【企画展】花*Flower*華 一琳派から現代へ一

A World of Flowers —from the Rimpa School to Contemporary Art

Cafe Tsubaki ("Cafe Camellia"), in the first floor lobby, derives its name from Hayami Gyoshū's Camellia Petals Scattering, an Important Cultural Property and a popular part of the Yamatane collection. The cafe, a sunny space, offers a view of the ginkgo tree-lined avenue outside. The menu offers special Japanese and Western sweets and as well as light meals and original beverages. Above all, our wagashi, Japanese sweets, are Cafe Tsubaki originals, based on selecting motifs--flowers, fruit, and animals--from the works in each exhibition and specially ordering them from Kikuya, a confectionary with a long and distinguished history in Aoyama, Tokyo. The tranquil atmosphere of our cafe, with furniture by Italy's Cassina IXC., is a delightful place to relax after taking in the works on exhibit in our museum.

花の香り

Hana-no-Kaori

初夏の訪れを告げる泰山木。 大ぶりな花と葉をきんとんで表現しました。 中は上品な甘さの黒糖風味。

Red bean paste with brown sugar flavor



小林古径 《白華小禽》

Kobayashi Kokei Bird and Evergreen Magnolia



華の王 Hana-no-Ō

数ある花のなかで王とも称される牡丹。 絢爛と咲き誇るあでやかな姿をモティーフにしました。 Sweet bean paste



鈴木其一 《牡丹図》

Suzuki Kiitsu Peonies



朝つゆ

朝露とあじさいの艶やかな輝きを さっぱりとした錦玉羹で仕上げました。 涼しげな初夏の和菓子です。

Plum wine flavored Japanese agar jelly White beans paste



C 公益財団法人 JR東海生涯学習財団

山口蓬春 《梅雨晴》

Yamaguchi Hōshun



Kunpū

古径が晩年に描いた花菖蒲を和菓子にしました。 中は爽やかな緑色の柚子あん。 色のコントラストも美しい一品です。



Kobayashi Kokei *Irises*



Natsu-no-Hi

夏の日差しをいっぱいに浴びて咲く向日葵。 鮮やかな色合いの練切りに杏を入れました。 菊家特製のこしあんは控えめな甘さです。



鈴木其一 《四季花鳥図》(右隻)

Suzuki Kiitsu Birds and Flowers of the Four Seasons (detail)



※作品はすべて山種美術館蔵

All works are the property of the Yamatane Museum of Art.

[Menu]

- \bigcirc Regular Coffee(Smart Coffee, Kyoto) ± 650
- © Matcha ¥750
- \bigcirc Tea of the Month ± 650
- © Wagashi Set ¥1,000
- \bigcirc Cake set $\pm 1,200$
- © Seasonal Nyu-men ¥1,250

Wagashi is available for take-away