

# 「【開館50周年記念特別展】日本画の教科書 京都編 一栖鳳から竹喬、平八郎へー」

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。

## 里の桜 Sato-no-Sakura

満開の桜の下、歩を進める大原女たちを描いた屏風絵から、頭にのせた柴のかたちを錦玉羹と練切りでおつくりしました。薬草としてお屠蘇にも使われる桂皮を用いています。（錦玉羹・シナモン風味練切り）



土田麦僊  
《大原女》右隻



## 冬華 Fuyuhana

直入が描いた四季折々の花百種類から、冬の花を和菓子にしました。華やかな彩りと、味わい深い菊家特製のこしあんをご堪能ください。（こしあん）



田能村直入  
《百花》部分



## 雪けしき Yukikeshiki

降りしきる雪のなか、女性がさす傘をモチーフに、松園の世界を可愛らしい和菓子で表しました。中は描かれた着物を思わせるグリーンの柚子あんです。（柚子あん）



上村松園  
《牡丹雪》



## 春の川 Haru-no-Kawa

桜咲く京都嵐山の景色をきんとんに、川を下る筏は焼いたあんで表現しました。中は上品な甘さの黒糖風味。（黒糖風味大島あん）



富田溪仙  
《嵐山の春》部分



## そらいろ Sorairo

青空と樹木をイメージした端正な練切り。冬の風情を感じさせる一品です。ほどよい甘さに仕上げました。（こしあん）



小野竹喬  
《冬樹》



※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 ¥510