

【特別展】桜 さくら SAKURA 2020 — 美術館でお花見! —

Special Exhibition: Sakura, Sakura, Sakura 2020 — Flower Viewing at the Museum!

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。

陽春 Yōshun

絢爛と咲き誇る福島・三春の滝桜を描いた《朝陽桜》。練切りと金箔で、陽光を浴びて輝く桜を表しました。(こしあん)



橋本明治
《朝陽桜》
Hashimoto Meiji
Cherry Tree in Morning Sun



春風 Harukaze

満開の桜の下で、花見を楽しむ女性たちを描いた《桜下美人図》。背景の桜と幔幕をイメージしたひと品です。(胡麻入りこしあん)



菱田春草
《桜下美人図》
Hishida Shunsō
Women Viewing Cherry Blossoms



春のけしき Haru-no-Keshiki

京都嵐山の春景色をきんとんに、川を下る筏は焼いたあんて表現しました。中の大島あんは上品な甘さの仕上がりです。(黒糖風味大島あん)
※卵を使用しています。



富田溪仙
《嵐山の春》(左隻)
Tomita Keisen
Arashiyama in Spring
(Left screen)



ひとひら Hitohira

春の醍醐寺を彩る三宝院の枝垂れ桜。散りゆく花卉のひとひらを写しました。やさしい色合いの春らしい和菓子です。(柚子あん・淡雪羹)
※卵を使用しています。



奥村土牛
《醍醐》
Okumura Togyū
Cherry Blossoms at Daigo-ji Temple



花のすがた Hana-no-Sugata

描かれた山桜の姿をかたどり、錦玉羹の赤い葉をアクセントに添えました。杏の風味と菊家特製のこしあんもお楽しみください。(杏入り練切り・こしあん)



小林古徑
《桜花》
Kobayashi Kokei
Cherry Blossoms



※作品はすべて山種美術館蔵

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

[その他のメニュー]

- ◎ コーヒー(京都・スマート珈琲) ¥750
- ◎ 抹茶 ¥850
- ◎ 椿ブレンド紅茶 ¥750
- ◎ 今月のお茶 ¥750
- ◎ お茶セット ¥1,100
- ◎ お抹茶セット ¥1,200
- ◎ ケーキセット ¥1,300
- ◎ 季節のにゅう麺 ¥1,350 など

※和菓子のテイクアウト2個から承ります 1個 ¥610