

「没後70年 竹内栖鳳－京都画壇の画家たち－」 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、素材と季節感到こだわった、女性にやさしいランチメニューもおすすすめです。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

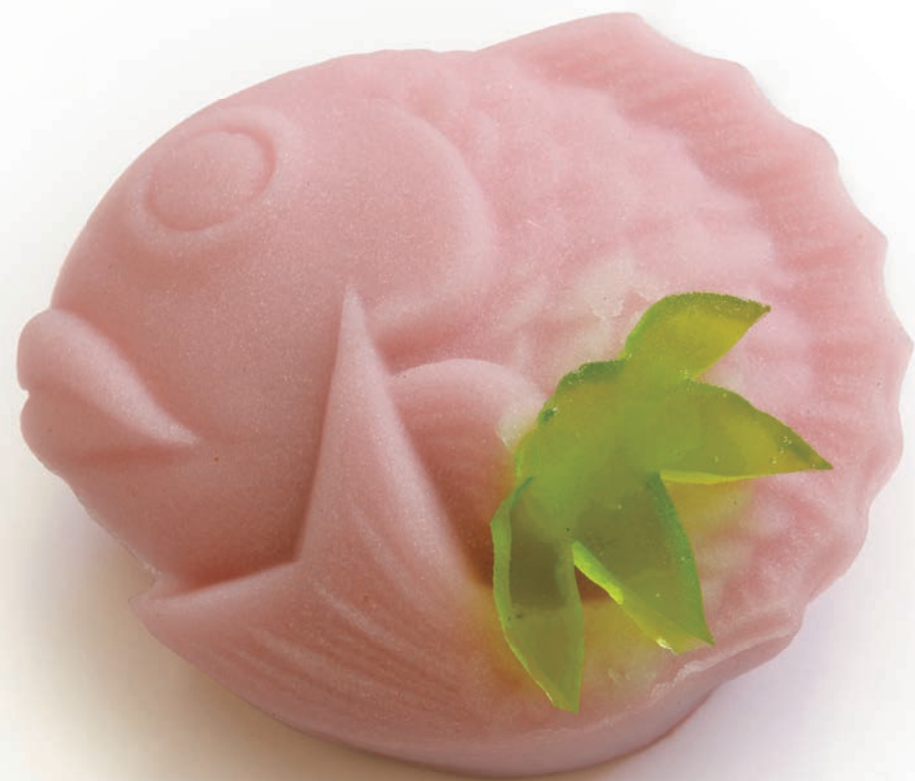
特注し、美術館ロビーでおしゃれな佇まいを見せています。ガラス越しにまるでオープンカフェのように季節のうつろいがよく眺められる、42席の静かなスペース。お気軽にお立ち寄りください。

めで鯛 Medetai

皆さまの健康を願って
おめでたいお菓子を作ってみました。
爽やかな甘味です。
(杏入り練切り・こしあん)



竹内栖鳳
「艸影帖・
色紙十二ヶ月のうち
鯛(一月)」

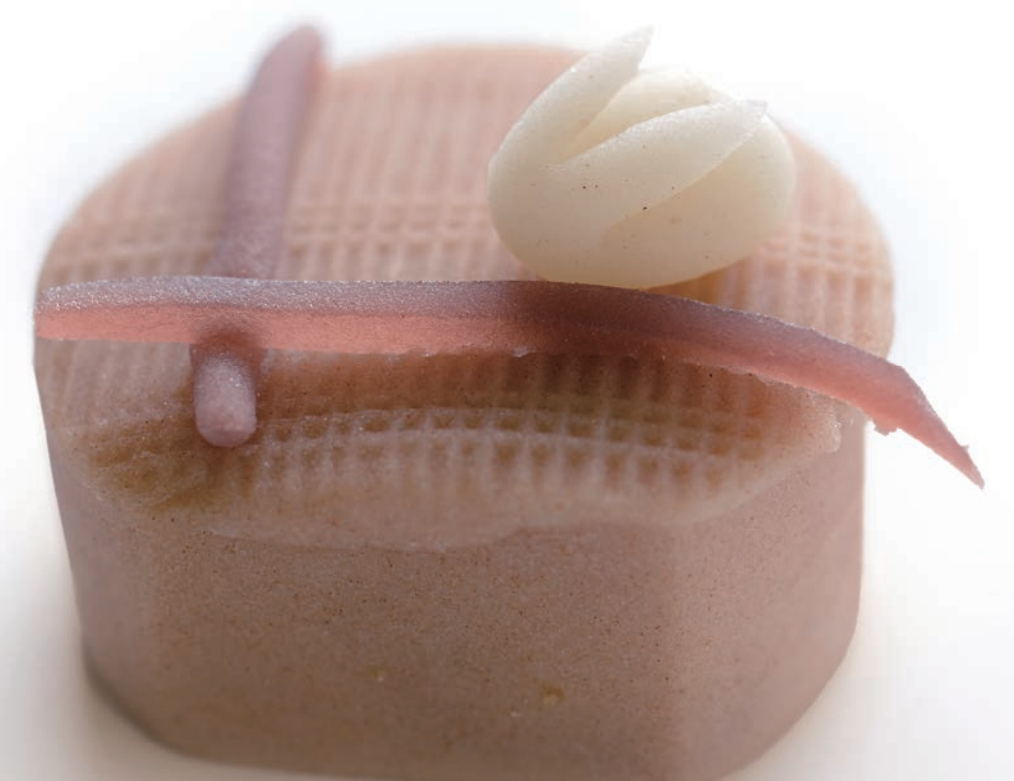


白うさぎ Shirousagi

ニッキ味の桂皮末をアクセントにした
小豆あんでこしあんを包んだ、
ちょっと意外なおいしさ。
秋の香りの和菓子です。(こしあん)



竹内栖鳳
「飼われたる猿と兎」
(左隻)
東京国立近代美術館蔵



木守り Kimamori

ひとつだけ枝に残った柿。
秋の風情をイメージしました。
たっぷりとしたつぶあんの
風味をお楽しみください。
(求肥入りつぶあん)



竹内栖鳳
「柿の実」



菊がさね Kikugasane

端正な菊の花と雫を
形どった和菓子。
中は色あざやかな
柚子あんです。(柚子あん)



菊池芳文
「花鳥十二ヶ月 九月」



ふく鶴 Fukutsuru

丹頂鶴の気高い姿を、
きんとんで表現しました。
しっとりとした甘さは
菊家ならではの。
(黒糖風味大島あん)



西村五雲
「松鶴」
(前期展示)



〔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 ¥1000 ◎ お抹茶セット ¥1100

◎ ケーキセット ¥1200

◎ 季節のにゅう麺 ¥1250 など

和菓子のテイクアウト承ります 1個 ¥500