

# 【特別展】桜 さくら SAKURA 2025 —美術館でお花見!—

Special Exhibition: Sakura, Sakura, Sakura 2025 —Flower Viewing at the Museum!

Cafe Tsubaki (lit. meaning “Camellia”), on the lobby floor, was named after the Important Cultural Property and one of the most popular masterpiece of the Yamatane collection, Hayami Gyoshū's *Camellia Petals Scattering*. With a sunny space and a pleasant view of the ginkgo tree-lined avenue outside, we offer you a variety of menu such as special Japanese and Western sweets, light meals, and original beverages.

Among others, our wagashi, which is made by 'Kikuya' confectionary with a long and distinguished history in Aoyama, Tokyo, and inspired by the paintings from the exhibition on view, is another piece of art in this museum. The tranquil atmosphere of our cafe, with the refined Italian furniture by Cassina IXC., is a delightful place for you to be relaxed after enjoying the exhibition.

## ひとひら Hitohira

春の醍醐寺三宝院を彩る枝垂れ桜。  
満開になった花のひとひらを写し、  
柚子あんを桜色の練切りに包みました。  
(柚子あん) Smooth bean paste with yuzu citron flavor (Yuzu-an)  
※卵を使用しています。△ It contains egg



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



## 花よりほかに Hana-yori-Hokani

美しい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。  
練切りに入った杏の風味もお楽しみいただけます。  
(杏入り練切り・こしあん)  
Smooth red bean paste with shredded apricots (Anzuiri-an)



小林古徑  
《桜花》  
**Kobayashi Kokei**  
*Cherry Blossoms*



## 初いかだ Hatsu-Ikada

川辺に咲いた山桜と清流を下る筏と、  
桜の花びらをモチーフにしました。  
中は上質な素材にこだわった菊家特製の  
こしあんです。  
(こしあん) Smooth red bean paste (Koshi-an)



横山大観  
《春の水・秋の色のうち「春の水」》  
**Yokoyama Taikan**  
*Spring Stream:  
from Spring Stream and Autumn Colors*



## 夜桜 Yozakura

御舟が描いた散りゆく桜をイメージしました。  
夜空を羊羹で、夜気に舞う桜の花びらを淡雪羹で  
表現した優美なひと品です。  
(錦玉羹・羊羹・淡雪羹) Transparent jelly confection with  
※卵を使用しています。△ It contains egg  
Awayuki-kan (main ingredient: meringue)  
and Yokan (sweet red bean confection)



速水御舟  
《あけぼの・春の宵のうち  
「春の宵」》  
**Hayami Gyoshū**  
*Spring Evening:  
from Dawn and Spring Evening*



## 千本桜 Senbonzakura

見わたす限りの桜に霞む吉野山。  
作品の穏やかな色調を、やさしい色のきんとんと  
透明感のある錦玉羹で表しました。  
(黒糖風味大島あん) Smooth red bean paste with brown sugar  
(Kokutoiri-an)



奥村土牛  
《吉野》  
**Okumura Togyū**  
*Spring in Yoshino*



※作品はすべて山種美術館蔵

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

### [Menu]

- ◎ Regular Coffee (Smart Coffee, Kyoto) ¥750
- ◎ Matcha ¥850
- ◎ Mariko Black Tea ¥750
- ◎ Tea of the Seasonal ¥750
- ◎ Wagashi Set ¥1,350
- ◎ Matcha Wagashi Set ¥1,450
- ◎ Cake set ¥1,400
- ◎ Seasonal Nyū-men ¥1,350

Take-away service is available only  
for more than 2 pieces. ¥710 per piece