

お品書き Menu

杉山早陽子考案 夢二創作和菓子
Japanese "Wagashi" sweets imaging Yumeji

夢二創作和菓子セット ¥1,210 / tax included
"WAGASHI" Japanese Traditional confection Set imaging Yumeji

創作和菓子に、好きな飲み物をお選び頂けます。



和菓子
+

抹茶 Matcha
or

煎茶 Green tea
(りょうふう・おくゆたか・おくみどり)
or

オリジナルブレンド
ゆめじ珈琲
Coffee
or

夢二郷土美術館
×高粱紅茶
Tea

セットの和菓子

通年でお選びいただける「椿」他、
季節によってお選びいただけます。

通年
All Seasons

椿
TSUBAKI



夢二が愛した椿をイメージしたきんとんです。常緑樹の力強さを表現するため、粒餡を芯にし、周りに抹茶で染めたきんとんをまぶしました。茶の木はツバキ科で、椿の葉もきっと近い香りだと想像します。

季節限定

春
Spring

若草
WAKAKUSA



秋
Autumn

鯉
IKOI



夏
Summer

花火
HANABI



冬
Winter

寒月
KANGETSU



抹茶お点前体験セット ¥1,430 / tax included
Experience of making Japanese green tea "Matcha" with "WAGASHI" Set

気軽にご自身でお茶を点ててみませんか？ スタッフがご説明いたします。



和菓子
+
抹茶

辻利園 宇鶴の白。
気品あるまろやかな香り、
後口のすっきりとしたお抹茶です。

夢二創作和菓子について

Original traditional Japanese-style confection "WAGASHI"
inspired by Yumeji's artworks



夢二郷土美術館所蔵の夢二の作品から着想した京都を中心に活躍する和菓子作家の杉山早陽子さん考案による和菓子。口にした際の味わいはもちろん、いつまでも鑑賞していただけるほど美しい佇まいをご堪能いただけます。

杉山早陽子
Sayoko SUGIYAM



1983年三重県生まれ。食べたら無くなる当たり前のことに着眼、表現方法としての和菓子に可能性を感じ、京都の老舗和菓子店にて和菓子を学ぶ。鑑賞から食べるまでの行為を一つの作品として捉え、記憶に残る一瞬を和菓子に込めて制作する。