



抹茶と和三盆の干菓子、ひとつくち練羊羹

Matcha , Dried sweets of Wasanbon and Yikan

抹茶 配 日式干糕点、羊羹

말차와 와삼본의 건과자,한입거리 양갱

880円

1階 ミュージアム
和三盆、ひとつくち
練羊羹とともに本館
ショッピングにて、お買い
求め頂けます

ほつとひとつくち
い時におススメの抹
茶と干菓子、練羊
羹のセットです
抹茶の爽やか苦み
と、和三盆の上品
な甘さ、なめらか
な口どけは、至福
のマリアージュ
さらに小豆を寒天
で固め、しっかりと
練り込んだ羊羹も
セツにしました
酒井抱一“四季花
鳥図巻”をデザイン
したパッケージは、
お土産にもおススメ

“Matcha” A type of green tea which has a refreshing bitterness. It is a perfect drink to taste the essence of Japanese culture. “Dried sweets of Wasanbon” It is Japan’s very unique finest sugar that continues from the Edo period. Its particles are delicate and smooth, just melt in the mouth. “Neri Yikan” Yikan made of azuki beans paste and agar by firmly kneaded. Its elegant sweetness can enhance the flavor of Matcha.

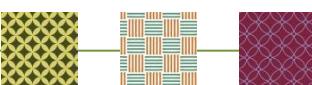
You can also buy the “Dried sweets of Wasanbon” and the “Neri Yikan” at the museum shop.

“抹茶” 是绿茶的一种，有着清爽的苦味。是最适合品位日本文化精髓的一款饮品。

“和三盆干点心” 这是自江户时代以来的日本特有的精制糖点。其特征是颗粒细腻光滑、入口即化，是可以和抹茶搭配愉悦的高级点心。“炼羊羹” 将红豆沙和琼脂充分搅拌并凝固而成，其优雅的甜味能更好地衬托抹茶的风味。

您也可以在博物馆商店购买“和三盆干点心“和”炼羊羹”。

“말차” 녹차의 일종이며, 쌈쌀한 맛을 가집니다. 일본 문화의 진수를 맛 볼수 있는 최적의 한잔입니다. “일본식 고급 백설탕의 마른 과자” 에도시대부터 계속되어 온 일본 고유의 매우 정교하게 만들어진 설탕과자입니다. 섬세한 입자와 입에서 부드럽게 녹는 식감이 특징이며, 말차와 함께 즐길 수 있는 고급 과자입니다. “양갱” (네리 요강) 팥을 한천으로 군힌다음 잘개어서 만든 양갱. 말차의 맛을 더 돋보이게 해주는 고급스러운 단맛이 특징입니다. 건과자, 양갱 모두 뮤지엄 솜에서도 구입할 수 있습니다



抹茶もなかアイス

Wafer Cakes Stuffed with Ice Cream

抹茶豆馅薄皮冰激凌

녹차 모나카 아이스

400円



ぜんざい

Sweet Red Beans Soup

红豆甜汤

젠판이

500円



クリームぜんざい

Sweet red bean soup with crema

红豆沙配奶油

크림 단팥죽

800円



みたらし団子

Mitarashi Dango

蘸酱糯米丸子

미 타라시 경단

500円



磯辺焼き

Isobe yaki

海苔烤饼

이소 베 구이

500円



クレミア バニラ

Soft serve vanilla

软冰淇淋 香草

소프트크림 바닐라

600円



クレミア チョコレート

Soft serve Chocolate

软冰淇淋 巧克力

소프트크림 초콜릿

600円



クレミア ミックス バニラ×チョコレート

Soft serve vanilla&chocolate

软冰淇淋 混合风味

소프트크림 바닐라 x 초콜릿

600円

Drink MENU

コーヒー (HOT or ICE)	¥500
Coffee	
カフェオレ (HOT or ICE)	¥550
Caf au lait	
カプチーノ Cappuccino	¥550
コカコーラ Coca Cola	¥450
オレンジジュース Orange Juice	¥450
ウーロン茶 Oolong Tea	¥450
緑茶 Green Tea	¥300
抹茶あずきラテ	¥650
生ビール Draft Beer	¥700