

呈茶メニュー【展覧会限定】でお出しする和三盆糖落雁「寿全」は、鍵善良房製です。



◎和三盆糖落雁「寿全」は、

石川九楊先生の「寿」の字を2種類かたどられた和三盆糖落雁です。筆触が伝わるような典雅な文字に、阿波和三盆のこっくりした味わいがしっくり合います。※呈茶メニューは四角型落雁をお楽しみいただけます。



鍵善良房について

「鍵善良房」の創業は江戸の享保年間（1716～1736年）。創業の地は祇園の縄手通四条上ル。明治時代、四条通の拡幅工事の時に現在の場所に移り、京都の花街・祇園の一角で京菓子をつくり続け、創業当時の名物は「菊寿糖」という落雁です。現在も変わらず作られています。当時使われた干菓子の木型は、今も玄関扉の上に並んでいます。

昭和の初めに、名物の「葛きり」が誕生しました。

- 住所 京都市東山区祇園町北側 264
- 電話 075-561-1818
- 営業時間 9:00～18:00、喫茶9:30～17:45
- 定休日 月曜日（祝日の場合は翌日）

