



鮨しん IN THE MUSEUM

Sushi-shin in the Museum

Japanese food

観光客に人気の寿司体験を楽しみませんか？
京都の有名寿司店でプロが親切に楽しく指導します。
お寿司や天麩羅、お抹茶、お酒など豊富なプログラムをご用意しています。
スタンダードコース12000円から、ラグジュアリーコース20000円までご希望に合わせます。
また記念撮影と認定証をプレゼント致します！
京都の食文化に触れて旅の思い出作りしてください！！

Experience One of Kyoto's Most Popular Sushi Workshops
Step into Sushishin, a renowned sushi restaurant in Kyoto, and learn the art of sushi-making from our professional chefs in a welcoming and enjoyable setting.
Beyond sushi, we offer an array of cultural programs including tempura preparation, matcha tea ceremonies, sake tastings, and more.
Choose the experience that suits you best—from our Standard Course (¥12,000) to our Luxury Course (¥20,000).
To make your visit even more memorable, you'll receive a commemorative photo and a certificate to celebrate your experience with Kyoto's culinary traditions.

☎ 075-741-7874

🌐 <http://eatandstay.kyoto/> 📷 @sushishin_museum



京めし処 しげちゃん

Kyomeshi-dokoro Shigechan

Dining room

おにぎり・豚汁・天ぷら丼・親子丼・カツ丼など食中心にした食堂です。季節にあわせ寒い時期は粕汁・暑い時期は冷麺・冷やしつけそばを提供しています。
14時以降はカフェメニューもあり、和菓子や抹茶・ほうじ茶アイスや期間限定かき氷も提供します。17時以降は1日1組限定宴会コースのみ営業いたします。

We are a traditional Japanese eatery specializing in dishes such as onigiri, pork miso soup, tempura rice bowls, oyakodon, and katsudon. Our offerings are seasonal—featuring kasujiru (creamy sake soup) in winter, and chilled noodles or cold dipping soba in summer.
From 2 PM, we transition to a café-style menu with traditional Japanese sweets, matcha and hojicha ice cream, and limited-time seasonal shaved ice.
After 5 PM, we operate exclusively as a private dining venue, serving a banquet course limited to one group per day.

☎ 075-585-4261

📷 @SHIGETAN1024



日本紙文化
京都 楽紙館。



京都 楽紙館

Kyoto Rakushikan

Japanese paper culture

まるで「小さな紙の博物館」と思わせる店内には全国各産地の和紙をご用意しております。源氏物語や京舞妓などをテーマとした、心がほっこりする紙小物で和紙の温もりを身近にお楽しみください。
紙を愛し、紙を楽しみ、紙の未来を考えるスペースです。

Often described as a "small paper museum," Kyoto Rakushikan offers a carefully curated selection of traditional Japanese washi paper from across the country. Discover the charm of Kyoto through paper goods featuring themes such as The Tale of Genji and Kyoto's iconic maiko culture.

This is a space for those who cherish the warmth and texture of paper, who delight in its stories, and who care about the future of this enduring craft.

☎ 075-251-0078

🌐 <https://www.rakushikan-store.com/>

✂ @RAKUSHIKAN 📷 @rakushikan



嵐山上流の蔵丹山 京の糀屋

Kuratan-yama, Upstream Arashiyama
— Kyo no Kōjiya

Japanese Sake

明治15年創業。
京都・嵐山の upstream に位置し、天恵の水と豊かな土壌の基
「酒造りは米作り 米作りは土壌から」を基本に自社栽培米に力をいれ、自然農法による山田錦の栽培に取り組んでおります。
糀で造った昔ながらのあまざけも、夏は冷やして冬は温めて美味しくお飲みいただけます。

Founded in 1882, Kyo no Kōjiya is located upstream of Kyoto's Arashiyama, blessed with pure spring water and rich soil. Guided by the belief that "sake brewing begins with rice, and rice begins with the soil," we grow our own rice, including Yamada Nishiki, using natural farming methods.
We also produce traditional amazake made with koji—a naturally sweet, non-alcoholic beverage enjoyed chilled in summer and warm in winter.

☎ 075-255-6165

🌐 <https://tanzan.co.jp>



京都 宇治
京あめ
とにまる
KYO-AME
tonimaru



とにまる ぶんぱく店

Tonimaru – Bunpaku Branch

Restaurant Candy

本場宇治抹茶のスイーツや飴職人特製のひやしあめを使用した飴屋ならではのスイーツ、ボリュームたっぷりのランチメニューをご用意しております。

At Tonimaru, we offer sweets crafted with authentic Uji matcha and original creations made with artisan-crafted hiyashi-ame (a chilled sweet ginger drink), unique to our candy shop. We also serve hearty, generously portioned lunch dishes.

☎ 075-221-8101

🌐 <https://tonimaru.com/shop/bunpaku.html>

✂ @kyoame_tonimaru 📷 @kyoame_tonimaru



前田珈琲 文庫店

Maeda Coffee – Bunpaku Branch

Cafe

文庫店は、1906年に設計された旧日本銀行京都支店の金庫室であり、重たげな照明や分厚い扉がその面影を物語ります。前田珈琲はこだわりの自家焙煎、フード類も菓子もすべて手作りです。歴史ある由緒正しいレトロな雰囲気建物で至福のひとつをお過ごし下さい。

Located in the former vault of the Old Bank of Japan Kyoto Branch—built in 1906—this Maeda Coffee location retains its historic charm with thick steel doors and atmospheric lighting.
We roast our coffee beans in-house, and all our food and sweets are handmade. Enjoy a blissful moment in this elegant, retro space steeped in Kyoto's history.

☎ 075-255-1221

🌐 <https://www.maedacoffee.com/>

✂ @maeda_coffee 📷 @maeda_coffee





onomasato
onomasato

Bag

平成19年、上京区にて創業。元彫刻家の小野正人が鞆の骨組みの金具から制作する他に類のないバッグブランドです。カラス柄の西陣織や軽くて丈夫なポリカーボネート等、素材から開発しています。伝統工芸京袋物製造元。販売は京都文化博物館の店舗にてのみ。

Bag brand onomasato was founded by former sculptor Masato Ono in 2007 here in Kyoto. Beautiful, durable and super-light bags are all hand-crafted by Mr and Mrs Ono. Available only in the Museum of Kyoto. Genuine Made-in-Japan products.

<http://onomasato.com>

@onomasatokyoto @onomasatokyoto



くろちく



くろちく 文博店
Kurochiku - Bunkaku Branch

Clothing items

くろちくは「伝統文化の継承」を理念とし、様々な分野の事業にチャレンジしています。京と和の文化を元にした雑貨やアパレル等、暮らしを彩る様々なアイテムをご用意して、スタッフ一同、おもてなしの心でお客様のご来店をお待ちしております。

With a mission to preserve and pass on traditional Japanese culture, Kurochiku creates a wide range of products inspired by Kyoto's aesthetic. From lifestyle goods to apparel, our items bring elegance and charm to everyday life. Our staff warmly welcome you and look forward to offering an exceptional shopping experience rooted in hospitality and heritage.

075-212-4506

<https://www.kurochiku.co.jp>

@KUROCHIKU_KOUSHIKI



Ququl
KYOTO



Museumshop
Ququl

Museumshop Ququl

Museum shop

京都の伝統工芸や現代アートなど、多彩な魅力を体験できるQuqul。選び抜かれた工芸品やアート作品を手に入れられるショップとしても充実しており、文化愛好家や探求者に新たな視点と洞察を届け、京都文化の理解を深めるプラットフォームです。

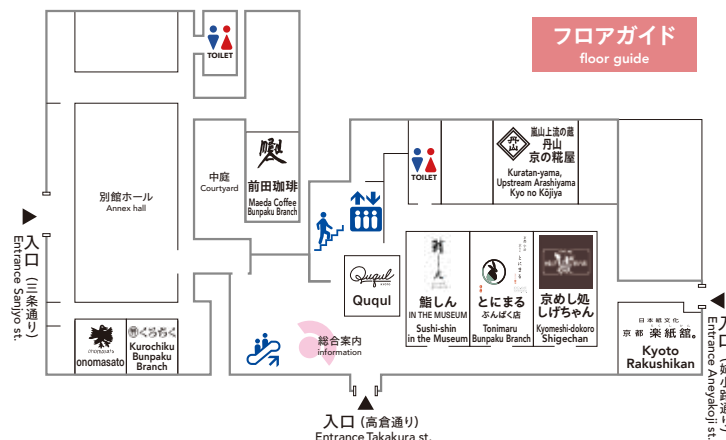
Ququl invites visitors to explore the many layers of Kyoto's creative spirit—from traditional crafts to contemporary art. As a curated shop, it offers select works by artisans and artists, providing cultural enthusiasts and curious minds alike with new perspectives.

More than a store, Ququl is a platform for deepening your appreciation of Kyoto's cultural richness.

080-7078-7222

<https://www.ququl.jp>

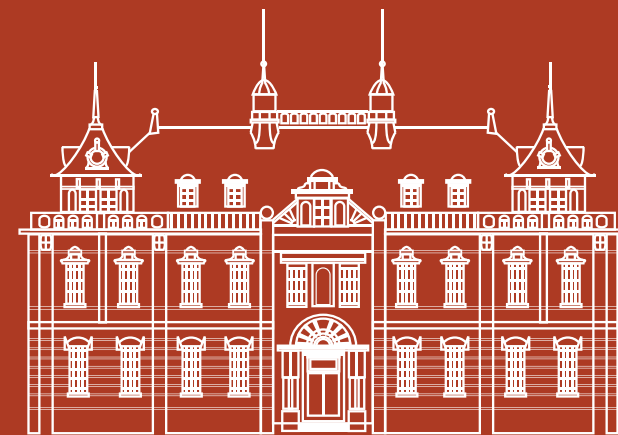
@ququl_daily



THE MUSEUM OF KYOTO

京都文化博物館

SHOP LIST



HAKUWAKAI

博和会