

お献立

……会席料理……

¥9,680

(税・奉仕料抜価格 ¥8,000)

前菜
胡麻豆腐 いくら 土佐醤油 山葵

御椀
海老真丈 人参 鶴菜 木の芽

御造
桜鯛 生しらす

炊合
牛頬肉の煮込 旬菜

蒸物
茶碗蒸し

御食事
桜海老の炊き込み御飯
木の芽 清汁 香の物

甘味
豆乳パンナコッタ 苺

¥15,730

(税・奉仕料抜価格 ¥13,000)

前菜
水雲 蟹 芽葱
帆立焼霜 唐墨
胡麻豆腐 山葵 いくら 土佐醤油

御椀
海老真丈 人参 鶴菜 木の芽

御造
鯛松皮 鮪 鯖

焼物
甘鯛の松笠焼き
はじかみ 蓮根 酢橘

進肴
和牛炙り焼き 旬菜

御食事
鯛茶漬け 出汁 香の物

甘味
西尾抹茶汁粉

¥21,780

(税・奉仕料抜価格 ¥18,000)

前菜
菜の花の利休和え
牛と雲丹のお寿司仕立て
帆立焼霜 唐墨
胡麻豆腐 山葵 いくら 土佐醤油

御椀
のどぐろ 人参 鶴菜 木の芽

御造
鯛松皮 鮪 鯖

焼物
イセエビの雲丹味噌焼き
はじかみ 蓮根

進肴
飛騨牛の炙り焼き 旬菜

口直
水雲 蟹

御食事
一色産鰻御飯
清汁 香の物

甘味
苺



■別途会場費242円(税・奉仕料込価格/2時間分)を頂戴いたします。 ■ご夕食時は別途飲み放題をお選びいただいております。(税・奉仕料込価格 3,630円〜) ■税率は実施日時点の法定税率に準じます。 ■20名様より水鏡の間・新用亭にてご利用いただけます。
■季節や食材入荷の兼ね合いにより、予告なく内容・品数は変更いたします。 ■画像はイメージでございます。 ■芸舞妓や装花、花束の手配も承っております。 ■ご利用日・会場により最低利用料金が異なります。詳細はお問合せください。

お飲み物

…… 飲み放題 ……

¥1,210

(税・奉仕料抜価格 ¥1,000)

柚子ソーダ

ジンジャーエール

グレープフルーツジュース

リーフワイン (東方美人)

豆茶

烏龍茶

※ご昼食時のみご利用可

.....

・ソフトドリンク 1杯 600円

・アルコールドリンク 1杯 900円

※ご昼食時のみご利用可

※税・奉仕料込

¥3,630

(税・奉仕料抜価格 ¥3,000)

乾杯酒：酒杯

ビール／ノンアルコールビール

白ワイン／赤ワイン

日本酒：

河文白(純米)

河文朱(燗)

芋焼酎：黒霧島(宮崎)

麦焼酎：いいちこ(大分)

ウイスキー

梅酒

レモンサワー

柚子ソーダ

ジンジャーエール

グレープフルーツジュース

烏龍茶

¥6,050

(税・奉仕料抜価格 ¥5,000)

乾杯酒：酒杯

ビール／ノンアルコールビール

スパークリングワイン：

日本のあわ 甲州&シャルドネ

白ワイン：

シャトーメルシャン 甲州

赤ワイン：

シャトーメルシャン マスカットベリーA

日本酒：

河文黒(純米吟醸)

河文朱(燗)

芋焼酎：伊佐美(鹿児島)

麦焼酎：佐藤(鹿児島)

ウイスキー：知多

梅酒

レモンサワー

柚子ソーダ

ジンジャーエール

グレープフルーツジュース

リーフワイン(東方美人)

烏龍茶



河文 宴会場

水鏡の間

MIZUKAGAMI-NO-MA

[1F]

国賓の会食にも使われた格式高い宴会場。

近代建築の巨匠 谷口吉郎の設計した水鏡の間と庭は、のちにホテルオークラや赤坂迎賓館にも同様の装飾を取り入れています。

直線美や麻の葉模様など、日本の古典模様をモチーフとした

格式高い料亭の雰囲気はそのままだ、

車イスや杖を使われる方、ベビーカーをご利用の方にも

安心してお越しいただける空間です。

Highly sophisticated banquet hall that was used to entertain even state guests

Mizukagami-no-ma with the adjacent garden was designed by Yoshio Taniguchi, a great master of modern architecture. Later, a similar design and décor were incorporated into the Hotel Okura and State Guest House in Akasaka, Tokyo.

The hall maintains the atmosphere of the prestigious restaurant with the beautiful lines and the motif of cannabis leaves, a Japanese classical pattern.

It is also an easy place to visit for guests in wheelchairs, those who may need assistance of a cane to walk, or parents with baby carriages.

谷口 吉郎 (1904-1979)

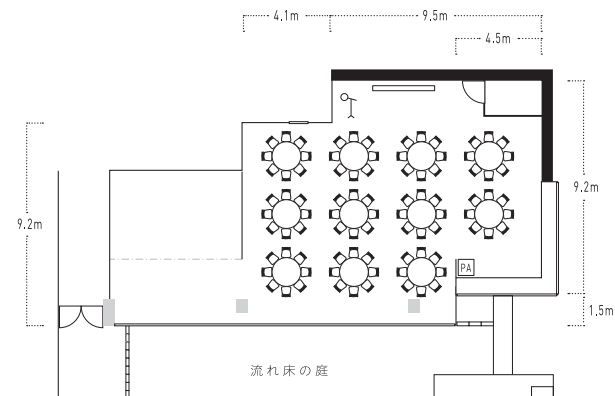
昭和の巨匠、モダニズムの建築家。「水鏡の間」は、赤坂迎賓館を設計するまえの習作。帝国劇場や東京国立近代美術館などの設計者としても知られています。

Yoshio Taniguchi (1904-1979)

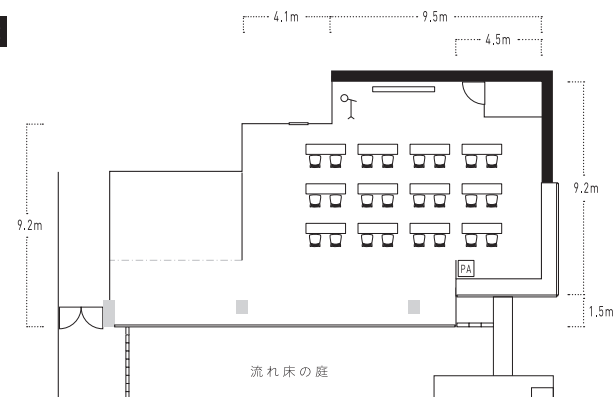
A great master of modernism architecture in the Showa era, Mizukagami-no-ma was a practice piece before he designed the State Guest House in Akasaka. He is also known as the designer of the Imperial Theatre and The National Museum of Modern Art, Tokyo.

FLOOR PLAN

着席 / PARTY STYLE



スクール / SCHOOLROOM STYLE



面積 / SQUARE METER	天井高 / CEILING HEIGHT	スクリーン / SCREEN	着席 / DINNER STYLE	立食 / BUFFET STYLE	スクール / SCHOOLROOM STYLE	シアター / THEATRE STYLE
127 m ²	3.4 m	120 inch	88 名	-	60 名	100 名





〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内2丁目12-19

TEL.052-222-2333 FAX.052-684-7872

www.thekawabunnagoya.com/kawabun/

The Kawabun Nagoya

〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内2丁目12-30

TEL. 052-222-2333 FAX.052-684-7872

www.thekawabunnagoya.com/thekawabunnagoya/

【電車をご利用の場合】

- ・「名古屋」駅よりタクシーで 約5分
- ・市営地下鉄 桜通線・鶴舞線「丸の内」駅より 徒歩約5分

【自動車をご利用の場合】

- ・高速道路/名古屋高速都心環状線「丸の内出口」を降り、直進。
「日銀前」交差点を東へ。「桜通長者町」交差点を北へ。
3ブロック目でございます。
- ・一般道路/桜通の「桜通長者町」交差点を北へ。
3ブロック目でございます。

【新幹線をご利用の場合】

- ・東京より 約100分
- ・大阪より 約50分
- ・京都より 約35分

※名古屋駅まで

【飛行機をご利用の場合】

- ・中部国際空港セントレアより 約40分

