



The Kawabun Nagoya

1

FACILITIES

ABOUT KAWABUN

料亭、河文が始まってから400年。
創業から十三代にわたり、
尾張徳川家御用達の御馳走処として
伊藤博文や田中角栄などの歴代首相や、
各国の要人に愛されてきました。
その料亭の伝統と技法を受け継ぎながら
名古屋の文化を広め、
さらに愛される存在となるために、
新しい物語を紡いでいきます。

—
400 years have passed since the foundation of KAWABUN, a ryotei,
or a high-end Japanese restaurant. In its history over thirteen generations,
it was officially selected to serve feasts to the Owari branch of
the Tokugawa clan, and it has become a favorite place for successive
prime ministers of Japan, Hirobumi Ito and Kakuei Tanaka to name a few,
and key figures from many countries. Inheriting its tradition and
cooking techniques, KAWABUN moves ahead into the future to spread
the culture of Nagoya and to build more solid engagement with customers.

ESTABLISHED

EARLY 1600

魚の棚通りに面する河文。

清須越して魚屋・料理屋が

この通り沿いに住まいを構えた400年前。

創業者の河内屋左衛門も、その一人でした。

有形文化財に登録された建物を見上げると

名古屋の歴史が感じられます。

—

KAWABUN is on Sakana-no-tana Street where many fish stores are lined up. 400 years ago, many people, who were required to move from the Kiyose area to Nagoya in connection with construction of a castle, set up fish stores and restaurants along this street. Bunzaemon Kawachiya, the founder of KAWABUN, was one of them. Looking up at the building, which has been registered as a tangible cultural asset, you can appreciate the history of Nagoya.



FLOOR GUIDE

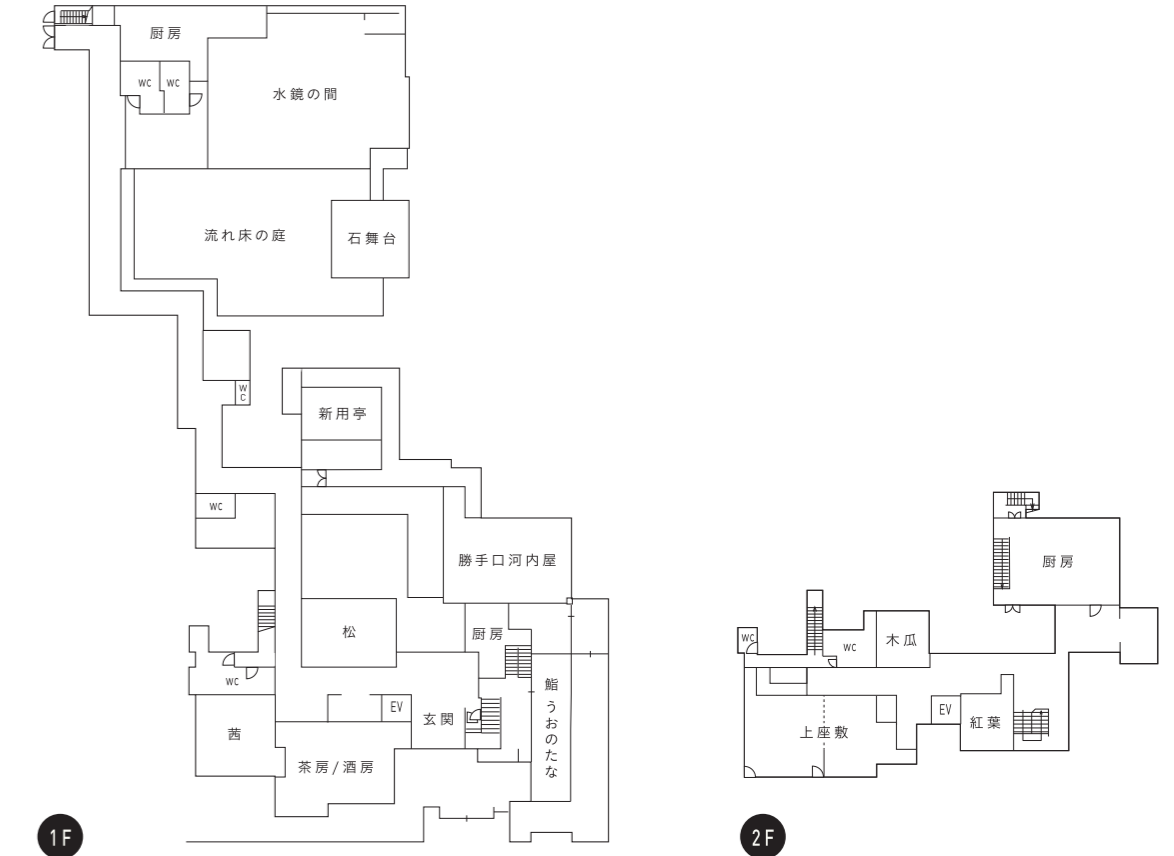
フロア案内

魚の棚通りに面した河文は、有形文化財に登録された歴史的建造物。

宴会や婚礼、展示会、ご家族でのお祝い事、接待、会議、会食まで、さまざまなシーンで特別な日を彩ります。

—

KAWABUN, facing Sakana-no-tana Street, owns many historic structures designated as tangible cultural assets. The facilities help you make your day special for various events including parties, weddings, exhibitions, family celebrations, business entertaining, meetings, and dining.



宴会場	面積 SQUARE METER	天井高 CEILING HEIGHT	着席 DINNER STYLE	立食 BUFFET STYLE	スクール SCHOOLROOM STYLE	シアター THEATRE STYLE
1F 水鏡の間	127㎡	3.4m	88名	100名	60名	100名
1F 新用亭	48㎡	2.5m	30名	-	-	-

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に、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 Yoshiro 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)

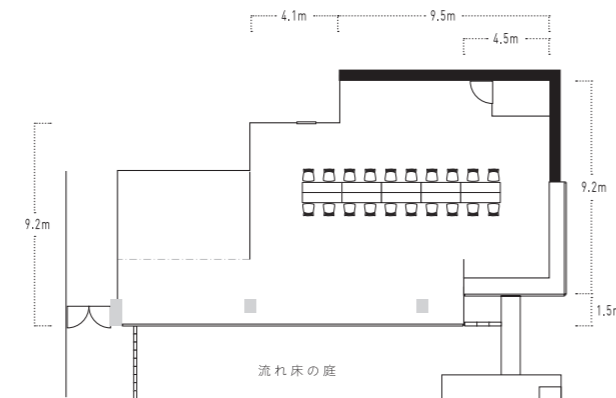
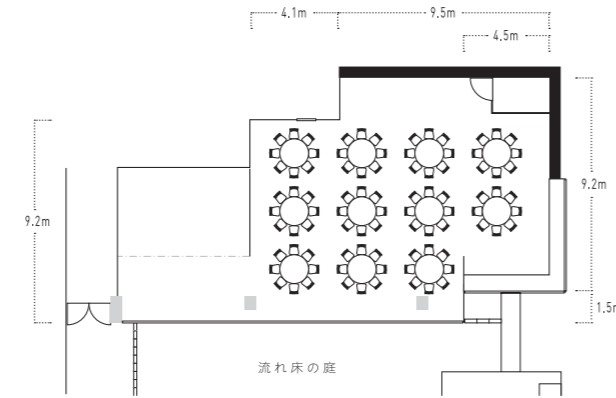
昭和の巨匠、モダニズムの建築家。「水鏡の間」は、赤坂迎賓館を設計するまえの習作。帝国劇場や東京国立近代美術館などの設計者としても知られています。

Yoshiro 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



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	1200 mm x 2400 mm	88 名	110 名	72 名	100 名



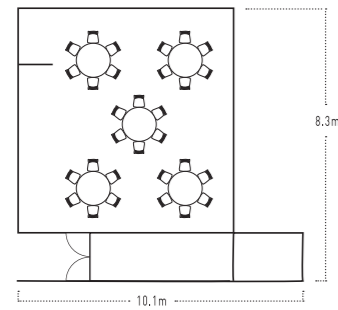
新用亭

SHINYO-TEI

[1F]

FLOOR PLAN

着席 / PARTY STYLE



面積 / SQUARE METER	天井高 / CEILING HEIGHT	スクリーン / SCREEN	着席 / DINNER STYLE
48㎡	2.5m	-	30名
立食 / BUFFET STYLE	スクール / SCHOOLROOM STYLE	シアター / THEATRE STYLE	
-	-	-	

2005年に登録有形文化財となった、歴史を刻む数寄屋造りの広間です。安政年間の面影を残す茶室仕立ての空間は、大切なお接待や会食に最適。手吹きガラスや無双窓など、今では貴重な建築美が、古き良き日本の情緒を演出します。

Registered as a Tangible Cultural Property in 2005, this elegant Sukiya-style hall offers a prestigious setting for exclusive dining. With its 19th-century tea room origins and rare hand-blown glass, the space radiates an authentic atmosphere of timeless Japanese beauty.



料亭

河文

KAWABUN

尾張徳川家御用達の御馳走処として名を馳せた料亭、河文。お届けする料理は、その季節、催事をふまえた旬の食材を、修練を重ねた板前が趣向を凝らして完成させた会席料理。カウンター割烹も併設し、板前との会話を楽しみながらお食事を召し上がりいただけます。

KAWABUN won fame as the restaurant designated to serve feasts to the Owari branch of the Tokugawa clan. The cuisine served is called kaiseki ryori [an elegant Japanese meal served in delicate courses], elaborately prepared by well-trained cooks with ingredients in season and with seasonal events taken into consideration. A kappo is also established with the counter where you can enjoy talking with the chef.





〒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/



〒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

