

創業 慶応2年
国指定登録有形文化財
日本料理 大橋屋 本館
<http://www.oohashiya.jp>

〒951-8067
新潟市中央区本町十一番町
☎ 025-228-2509(代)
FAX 025-222-7907

本館休館日 1月・2月・8月
新館は通年営業。定休日はHPにて
ご確認ください。

江戸時代の新潟奉行だった川村修就の下屋敷を譲り受け、慶応2年に魚仲買商として創業。登録有形文化財の本館は、4代目大橋慎太郎と当時の大工の棟梁と二人三脚で設計し、昭和8年に着工、昭和10年に竣工しました。第二次世界戦争、新潟地震と、いくつかの危機を乗り越えてきた本館は、『黄金の間』『梅竹の間』『鶴亀の間』と、それぞれの部屋の名前に合わせた銘木が選ばれ、部屋の細部に至るまで意匠が施され、独特の物語と美意識を感じる事のできる非日常の空間となっています。

そして、大橋屋の料理は創業以来、精進料理・婚礼料理が広く知られています。創業当時から変わらずに提供されている、新潟の味らしい甘辛あんがかかった、絶品の胡麻豆腐を初め、現在に至るまで、新潟で大事に育まれた新潟の料理の歴史を堪能していただけます。

外観



本館玄関



玄関から2階を望む



かやぶきの黄金の入り口



大工の技術が凝らされた仕事

● お部屋の概要 ●

名称	階	広さ	収容人数		料金	備考
			洋テーブル	和テーブル		
黄金の間	2	20畳	椅子席 6名	椅子席 6名	お食事代 お昼は8,000円 ～（税・サ・ 座席料別）、 夜は10,000円 （税・サ・座 席料別）～	席料は、お 一人1000円 ～ お食事前 後でお部屋 を会議室利 用は可能で す。 ご相談くだ さい。
梅竹の間	2	16畳	椅子席 4名	椅子席 4名		
鶴亀の間	2	40畳	椅子席 12名	椅子席 12名		



黄金の間



梅竹の間



鶴亀の間

大橋屋のお料理の一例



創業当時から作られているごま豆腐

