

明治天皇記念館として建設、旧桜宮公会堂 90 周年記念
 明治のフレンチを再現したコース料理の提供開始、5/9 から
 造幣局に保管、明治天皇行幸時の食事に関する資料を参考
 歴史的建造物の優美な館内で贅沢な饗宴を

結婚式場・レストラン運営のノバレーゼは、明治記念館として建設された歴史的洋館「旧桜宮公会堂」の 90 周年を記念し、明治時代のフレンチを再現したコース料理を提供するイベントを開催します。

開催期間は 2024 年 5 月 9 日(木)～6 月 28 日(金)までで、ランチ限定(11:30～15:30)で行います。

コース料金は 6 品のフルコースが税込 5800 円で、4 品の HALF コースが同 4300 円です。いずれも焼き立てのパンとコーヒーまたは紅茶が付きます。

レシピは、明治天皇の大阪行幸時の食事に関する資料などを参考にして復元します。資料は造幣局に保管されており、大阪市の協力を得て、複製を入手しています。

「旧桜宮公会堂」は、ローマ神殿風の正面玄関が特徴的で、重厚な石造りの玄関は国の重要文化財に指定されています。中に入ると、古典様式の美しい装飾天井が、建築当時のまま広がり、荘厳な雰囲気醸しています。天井は結婚式場らしく、ゴールドやクリスタル素材を使った直径 2.4m の大型のシャンデリアを 4 灯吊り下げており、優美な印象を与えます。

品格と贅を兼ね備えた空間の中で、「明治の饗宴」に舌鼓を打ちながら、ノスタルジックな気分浸っていただけ企画です。

<フェア概要>

料理フェアは「明治の饗宴(きょうえん)」と銘打ち、牛フィレ肉のポワレやサーモンのショーフロア、アスパラガスのソテーにズワイガニのクリームコロッケなど、当時の晩餐会等で振る舞われた料理を文献に基づいて再現します。料理名は「牛織肉(ぎゅうふいれにく)」や「鰾濁羹(えびだくかん)」「天門冬(あすばらがす)」「紅楚蟹男爵油製(ずわいがにだんしゃく)」など時代に合わせた表記をし、かつての雰囲気を感じていただく仕掛けを用意します。



<旧桜宮公会堂について>

築 90 年、ローマ神殿風の重厚な正面玄関、国の重要文化財

「旧桜宮公会堂」(鉄骨鉄筋コンクリート造 地下 1 階地上 3 階建て、延べ床面積約 1000 m²)は、1935 年に明治記念館として建設された歴史的洋館です。

ローマ神殿風の重厚な石造りの正面玄関は、1870 年に建設された造幣寮(現造幣局)のものを移築しており、国の重要文化財に指定(1956 年)されています。手掛けたのは、明治政府初期の外国人技師、トーマス・ウォートルス(アイルランド出身)です。玄関ポーチの 6 本の列柱(桁行約 2.85m、梁間約 15m)が美しく、その建築様式はローマ時代のトスカナ式です。



来年に築 90 年を迎える「旧桜宮公会堂」。今回のフェアは、その節目に合わせた、90 周年のイベントとして開催します

屋根は銅板で葺いた三角形の切妻造(きりづまづくり)で、屋根と柱を支える軒蛇腹(のきじゃばら)も特徴的です。玄関戸の両脇には、円形状(アーチ型)の窓が配されており、石造りの柱とともに、優美で力強い建築美をつくりあげています。造幣局の建築で最も美しいと評されたこの正面玄関は、老朽化による昭和初期の取り壊しの際に保存され、明治天皇記念館の建設時に正面玄関に取り付けられました。

貸し切り型の結婚式場として再生

明治天皇記念館は建設後、聖徳館への改称を経て、戦後 1948 年に桜宮公会堂となります。1950 年には 2 階部分に大阪市立図書館(桜宮図書館)が移転しましたが 1980 年に図書館は閉館となり、かわりに 1985 年から学校教育の振興施設ユースアートギャラリーとして主に児童・生徒の絵画展が行われていました。このように大阪市民に広く愛されてきましたが、2007 年 3 月をもって閉鎖されていました。

当社は 2013 年 4 月から、「旧桜宮公会堂」を婚礼施設として再生しています。館内を披露宴会場や挙式スペースに改装し、敷地内の日本庭園を整備したほか、建物北側に待合室などを設けた 2 階建ての建物を新築しました。現在、土日祝日を昼夜各 1 組限定の結婚式場として、平日は時期によって披露宴会場を使いカフェ・レストランとして運営しています。

敷地内には大阪最古の洋風建築「泉布観」も

旧桜宮公会堂と同じ敷地内には、国の重要文化財(1956 年指定)である洋館「泉布観(せんぷかん)」が向かい合って建ちます。当社は泉布観地区一帯を大阪市から借り受けています。市民の皆様の憩いのスペースとして敷地一帯を開放しており、いつでも歴史ある外観を楽しんでいただけます。

泉布観は 1871 年に造幣寮(現・造幣局)の応接所としてつくられた、大阪の近代化の始まりを象徴する府内最古の洋風建築の一つです。1872 年に明治天皇が訪れて「泉布観」(泉布=貨幣、観=館を意味)と命名します。設計者は旧桜宮公会堂の玄関と同じで、銀座煉瓦(れんが)街などを手がけた建築技師、トーマス・ウォートルスです。建物は、れんが造り一部石造りの 2 階建てで、高温多湿の環境でも

風通しを良くし、快適に過ごせるよう、建物の周囲にベランダを配置したコロニアル様式にしています。
 白い漆喰(しっくい)を塗りこめた外観の色味も特徴的です。

<料理フェア概要>

開催期間	2024年5月9日(木)~6月28日(金)	名称	明治の饗宴
営業時間	11:30~15:30(L.O.14:30)	休み	土曜日、日曜日、6月12日(水)
住所	大阪市北区天満橋 1-1-1 (JR 桜ノ宮駅・JR 大阪天満宮駅から徒歩 15 分)		
料理内容	料理名	内容	
	<1>	鰯濁羹(えびだくかん)	オマール海老の温製ポタージュ
	<2>	蒸鮭凍凝物 (むしさげよせもの)	香草を効かせたサーモンのショーフロア(加熱後、一度冷ましてソースで表面を固めた料理) 卵黄とマヨネーズをベールにコンソメのジュレを合わせて
	<3>	紅楚蟹男爵油製 (ずわいがにだんしゃく)	なめらかに仕上げたベシャメルソースにたっぷりのズワイガニ混ぜ込んだクリームクロケット(クリームコロケ)ヌイユ(麵)とトマトソースで
	<4>	牛織肉(ぎゅうふいれにく) フィナンシエール盛合	牛フィレ肉のポワレ トリュフ入りの赤ワインソース マッシュポテト添え
	<5>	天門冬牛酪被汁 (あすぱらがす ぎゅうらくかけじる)	旬のアスパラガス オランダーズソース(卵黄とバターで作るソース)
	<6>	菓子	ショコラ ヲ プディング
税込価格	6品のフルコース:5800円(料理は上記<1>~<6>) 4品のハーフコース:4300円(料理は<1>、<2>、<3>or<4>、<6>) ※両コースともに焼きたてのパンと食後のコーヒーもしくは紅茶付き		
電話	050-5306-8500	HP	restaurant.novarese.jp/smk/
予約	電話もしくはインターネットサイト(https://www.tablecheck.com/ja/shops/sakuranomiyakoukaidou/reserve)		
備考	団体利用の場合ディナー対応も可能		

本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井 TEL.03-5524-2299 FAX.03-5524-1133

E-mail: t-matsui@novarese.co.jp