

大阪の春の風物詩、造幣局の「桜の通り抜け」のほど近く、  
**国の重文「泉布館」と「旧桜宮公会堂」の敷地内で、お花見カフェ営業**  
**大阪産の黒毛和牛と野菜でつくる特製“ザ・大阪サンドイッチ”を提供**  
**ピンク色で桜の香りのする 30cm の特大エクレアも！**

ウエディングプロデュース・レストラン運営の株ノバレーゼ(本社:東京都中央区、浅田剛治社長、東証一部、資本金:6億円)は、建物の一部が国の重要文化財に指定されている歴史的洋館「旧桜宮公会堂」(北区天満橋1)の敷地内広場で、期間限定のカフェ営業を、2015年3月23日(月)から行います。桜の咲く時期に合わせて4月24日(金)まで開催します。

開催は今年が二回目で、昨年大好評だったため今年は期間を1週間延長し行います。

レストラン兼婚礼施設として当社が運用する「旧桜宮公会堂」は、同じく国の重要文化財に指定されている「泉布観」と並んで、同じ敷地内に建っており、その二つの歴史的洋館に囲まれる広場が、今回の“お花見カフェ”のスポットです。

期間中は、広場に6卓24席を特設し、大阪産の黒毛和牛など希少な地場食材を使った特製サンドイッチ(税込500円〜)と、桜の香りのする長さ30cmのピンク色のロングエクレア(同500円)を提供するほか、各種飲み物(同500円〜)もご用意します。

また敷地のすぐ隣には造幣局の「桜の通り抜け」や、「大川沿いの桜並木」など、関西を代表する桜の名所があります。料理は全てテイクアウトできるので、お花見のランチボックスとしてもおすすめです。



**大阪産の野菜と肉をこだわり調理、これぞ“ザ・大阪サンドイッチ”**

提供する特製サンドイッチは、月に3から5頭のみ出荷の希少な、大阪産黒毛和牛『なにわ黒牛(くろうし)』をレストランでローストし、ジューシーに仕上げパンにはさみます。牛を半頭まるごと購入し、赤身と脂身をバランス良くサンドします。パンも自家製で、米粉をブレンドし、もちもちとした食感に仕上げられています。もちもちのバンズにはさむ、ジューシーなにわ黒牛と泉州玉葱や松波キャベツのシャキシャキの大阪産野菜と一緒に頬張ると、食感のハーモニーとともに、それぞれの味が口の中で混然一体と

なる美味しさです。肉と野菜そのものの濃厚な味を引き出すため、自家製玉葱ドレッシングとマスタードのみのシンプルな味付けです。このこだわりの“ザ・大阪サンドイッチ”を手頃な税込 500 円で提供します。

また贅沢に、欧州産のフォアグラも一緒にはさんだサンドイッチ(同 1000 円)も提供します。

## 桜の香りのする、ピンク色の、特大 30cm エクレアも

期間中は、長さ 30cm 直径 3cm の特大エクレア(税込 500 円)も販売します。シュー生地の表面を桜の花びらのように色づけしたピンク色のチョコでコーティングし、中に桜の葉を隠し味に使ったカスタードクリームをたっぷり入れています。見た目の大きさと色に加え、桜の香りとお味のほんのりするカスタードクリームが絶妙なスイーツです。

## 食材はシェフ自ら足を運び厳選、今回のお肉は飼育時から選定

今回の特別メニューは、「あまり知られていない大阪食材の素晴らしさを知って欲しい」と強く願う、旧桜宮公会堂のフレンチシェフ、角谷健が開発。サンドイッチにはさむ食材は全て彼が、生産地に足を運び、厳選しています。農家からの信頼も厚く、その日の最高の出来の野菜を、レストランに直送してくれるので、新鮮そのものです。またメイン具材の牛肉は、牧場で飼育されているときから指名買いした、こだわりの厳選肉です。

## 旧桜宮公会堂について

「旧桜宮公会堂」の建物は当社が 2013 年 4 月から、フレンチレストラン兼婚礼施設として改装し、運用している、大阪を代表する歴史的洋館です。ローマ神殿風の重厚な石造りが特徴の正面玄関は、国の重要文化財に指定されています。約 6000 平米の広大な敷地内には、建物自体が国の重要文化財に指定されている「泉布観」も現存します。



右が旧桜宮公会堂。左の泉布館と隣合せ

今回のイベントは、カフェを楽しみながらゆっくりと、歴史的洋館の両方を眺めることのできる、またとない機会です。

### イベント「サクラカフェ」概要

場 所	旧桜宮公会堂(〒530-0042 大阪市北区天満橋 1-1-1、最寄駅:桜ノ宮駅、南森町駅)
期 間	2015 年 3 月 23 日(月)～4 月 24 日(金) ※期間を延長する場合があります
営業日時	11:30～15:30(L.O.15:00) ※第二水曜日休み
料 理	純大阪産黒毛和牛「なにわ黒牛」のサンドウィッチ 大阪産野菜添え(税込 500 円) 純大阪産黒毛和牛「なにわ黒牛」とフォアグラのサンドウィッチ 大阪産野菜添え(同 1000 円) 旧桜宮公会堂オリジナルスイーツ 桜薫るロングエクレア(同 500 円) ※全てテイクアウト可能
飲 み 物	アルコールドリンク:ビール、サングリア(各 800 円) / ソフトドリンク:コーヒー、紅茶、アイステイ ー、抹茶ラテ、オレンジジュース、グレープフルーツジュース(各 500 円) ※ソフトドリンクはオリジナルスイーツのロングエクレアとセットの場合、全て 200 円
連 絡 先	電話 06-6881-3330 ( <a href="http://restaurant.novarese.co.jp/smk/">http://restaurant.novarese.co.jp/smk/</a> )
備 考	旧桜宮公会堂の建物は土日祝日を婚礼施設運営しているため、カフェ営業は平日のみです

会社概要

【社名】株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.[証券コード]東証一部(2128)  
 【住所】〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目8番14号 銀座 YOMIKO ビル 4F  
 【電話】03-5524-1122(代) 【設立】2000年11月1日  
 【資本金】608,825千円(2014年12月末) 【代表者】代表取締役社長 浅田剛治  
 【従業員数】1,713人(連結)、1,439人(単体) ※いずれもパート・アルバイト含む(2014年12月末)  
 【売上高】2014年12月期 152億7,618万円(連結)  
 【事業内容】ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)、レストラン特化型事業  
 【連結子会社】株式会社タイムレス(コンサルティング事業)、株式会社MARRY MARBLE(婚礼演出映像・写真)  
 株式会社花乃店千樹園(婚礼装花)、上海娜珀蕾丝餐饮管理有限公司(レストラン運営)  
 NOVARESE KOREA INC.(レストラン運営)

事業内容

■ ブライダル事業

(婚礼衣裳部門)

NOVARESE	シンプルでモダンなデザインの高級ウエディングドレスのレンタル、販売
ecruspose	華やかでキュートなデザインの上級ウエディングドレスのレンタル、販売

(婚礼プロデュース部門)

モノスタイプ	都市の中心地や閑静な住宅街など利便性の良い地域を対象に、洗練された都会的イメージと、高級感を演出するシンプルでスタイリッシュな内外装や空間建築を特徴とする施設
アマンダタイプ	都市郊外で自然の景観に恵まれた地域を対象に、くつろぎと開放感のある高級リゾート感のあるウエディングを演出する、自然を活かした郊外型建築を特徴とする施設
再生施設	歴史的・文化的価値があり利便性の良い高付加価値建造物や、旧来型のホテル・専門式場を当社の開発・運営手法を投入し、蘇らせた施設(下記【再】)
中価格帯施設	平均婚礼費用を上記3タイプより4割程度抑えた中価格帯施設。既存の式場・ホテル・ゲストハウスを改装する再生物件に特化
業務提携	レストランや料亭との提携施設で挙式・披露宴やパーティの受託運営(下記【提】)

(レストラン部門)

レストラン事業	休日の披露宴や平日のレストラン営業における飲食事業を運営(下記【R】)
---------	-------------------------------------

■ レストラン特化型事業

挙式・披露宴を行わないレストラン特化型の店舗を運営(下記【Rのみ】)

ゲストハウス	モノリス	12	27
	アマンダン	6	
	その他ゲストハウス	4	
中価格帯施設		4	
婚礼提携		1	
ドレスショップ	NOVARESE	9	15
	ecruspose	6	
レストラン特化型(国内)		5	
レストラン特化型(海外)		4	

( )は今後の開業件数  
 □は新規を含む合計

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: 03-5524-1122 FAX: 03-5524-1133  
 E-mail: t-matsui@novarese.co.jp