

明治天皇記念館として建設された旧桜宮公会堂
築 90 年記念、明治時代のフレンチ再現、シェフが半年かけて考案
6300 円のフルコース提供、当時の価格で 15 万超え
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、明治天皇記念館として建設された歴史的洋館「旧桜宮公会堂」の築 90 年を記念し、「明治の饗宴」と題した、コース料理をふるまうイベントを開催します。

開催期間は 2025 年 4 月 21 日(月)～6 月 30 日(月)で、ランチ限定(11:30～15:30)で行います。

料理は「天皇の料理番」で知られる秋山徳蔵氏が残したメニュー名を記録した書籍(秋山徳蔵メニューコレクション、1976 年発行)や、明治天皇の大阪行幸時の食事に関する造幣局保管資料などを参考に、「旧桜宮公会堂」のシェフ藤田将人(ふじたまさと)が、往時のフレンチの再現に取り組みました。

料金は 7 品のフルコースが税込 6300 円で、5 品のハーフコースが同 4800 円です。いずれも焼きたてのパンとコーヒーまたは紅茶を付けます。フルコースは今の値段で 15 万～20 万円ほどの価値と考えられ、明治時代の宮中の午餐(さん)や晚餐(さん)で振る舞われたメニューを楽しめます。

「旧桜宮公会堂」は、ローマ神殿風の正面が特徴的で、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、荘厳な雰囲気を醸しています。現在は結婚式場やレストランとして当社が運営しています。天井は式場らしく、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になれる企画です。



<フェアについて>

明治のレシピ 現存せず、料理名のみが手掛かり 半年かけてシェフが調理法を考案

明治時代のフレンチに関しては、レシピが残っていません。今回参考にした秋山徳蔵氏に関する書籍には、料理名のみが記されています。造幣局の保管資料にもレシピの記載はなく、食材名と食材費だけが記録として残されています。

こうした数少ない情報を手掛かりに、当時存在していた食材や調理器具を調べながら、半年間かけてシェフが調理法を試行錯誤しました。

藤田シェフは「色々迷い悩みながら今回提供する料理に辿り着きました。再現とまで言い切れるかわからないのですが、当時ふるまわれたものと随分と近い料理に仕上がったと思います。資料を読み解き、今と比べると、当時の洋食は品数が少なく、調理方法も多彩でなかったと推察できます。数が限られているので、明治天皇もここ大阪で、今回の料理を召し上がったのではと夢が膨らみます。そんなことに思いを馳せると、レストランの空間と相まって、よりロマンチックな気分を味わっていただけるのでは」と話します。

料理名を当時の言葉で表示、アスパラガスは「西洋独活」

料理は、うすい豆(エンドウ豆の一種)の冷製ポタージュや、白ワインで蒸した鴨肉にキノコで作るソースを添える一品、タイの身とジャガイモを詰めたトマトのオープン焼き、パン粉をまとわせた牛フィレ肉の揚げ焼きなど7品を用意します。

料理名も工夫を凝らします。「豌豆(えんどう)ポタージュ」や「鯛詰赤茄子(たいづめあかなす)」「牛酪焼牛肉(ぎゅうらくやきぎゅうにく)」「西洋独活(あすぱらがす)マイナイスソース」など当時の言葉を使いながら、かつての雰囲気を感じていただく仕掛けを用意します。

お酒も当時に振る舞われたとされるシャンパン・ワイン等を取り揃え、料理と合わせながら楽しめます。



料理フェア「明治の晩餐」は昨年、築90年を前に90周年記念イベントとして開催し好評を得ました。今年の料理は「蒸鮭凍凝物(むしさげよせもの)」を除いて全て新作で、新任のシェフが考案しています

<コース料理の内容>

no.	フェア料理名	[現代の料理名]
	内容や考察、参考情報	
1	豌豆(えんどう)ポタージュ	[うすい豆の冷製ポタージュ]
	うすい豆の冷製ポタージュ。火を通したうすい豆を牛乳で伸ばしてポタージュに仕立てた。 (乳製品が一般的になったのは明治初期頃)	
2	蒸鮭凍凝物(むしさげよせもの)	[香草を効かせ低温調理したサーモンのショーフロウ 卵黄とマヨネーズのベールにコンソメのジュレを合わせて]
	サーモンを蒸して冷やし固めたものを生クリームとマヨネーズでグラスサージュ、コンソメのジュレと提供。 (資料を見る限り、コンソメが定番として使われていた様子)	

3	白葡萄酒蒸鴨(しろぶどうしゅむしがも) シャンピニオン添え	[鴨ロースのシャンピニオンソース]
	白ワインで蒸した鴨肉にシャンピニオン(キノコ)で作ったソースを添える一品。 (ワインが飲まれ始めたのが明治に入ってから、当時は今の物より甘いポートワインが主流だった)	
4	鯛詰赤茄子(たいづめあかなす)	[真鯛のラグーとポムマセドアンを詰めたトマトファルシ]
	タイの身と馬鈴薯(ジャガイモ)を詰めたトマトのオープン焼き。 (トマト(赤茄子)が食用として日本に入ってきたときは観賞用の植物だった)	
5	牛酪焼牛肉(ぎゅうらくやきぎゅうにく)	[牛肉のコートレット ジュドビアンドソース]
	牛フィレ肉をパン粉で包みバターで揚げ焼きにした一品で、牛肉と牛骨で作ったソースで食す。 (明治に入ってから食され始めた牛肉は牛鍋が主流だった)	
6	西洋独活(せいようど)マイナイスソース	[アスパラガスの卵黄ソース]
	茹でたアスパラを、茹で卵と調味料を使った“マイナイスソース”で提供する。 (マイナイスソースはマヨネーズの元となったソース。野菜は前菜で食べるのではなく最後に食べるのが主流だった)	
7	プディング	[プリン]
	卵と砂糖と牛乳で作るプリン。(当時、洋風のデザートはアイスクリームかプディングだった)	

<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ーナ式です。



築 90 年となる「旧桜宮公会堂」。今回のフェアは、その節目に合わせた記念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	2025 年 4 月 21 日(月)～6 月 30 日(月)	名称	明治の饗宴
営業時間	11:30～15:30(L.O.14:30)		
休み	第二水曜日、土曜日、日曜日、婚礼予約のある平日		
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	本資料 2、3 頁に詳細を記載		
税込価格	7 品のフルコース:6300 円 (料理は 2、3 頁の一覧にある 1～7) 5 品のハーフコース:4800 円 (料理は 2、3 頁の一覧にある 1、2、3、5、7) ※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