

明治天皇ゆかりの旧桜宮公会堂 国・重文指定70年
日本初の銀婚式 往事の晩餐を再現 7品 7700円で提供
「明治」と「7」にちなんだ料理フェア開催

結婚式場大手の(株)オンザページ(東京、東証スタンダード上場、旧社名は(株)ノバレーゼ)は、明治天皇の銀婚式で振る舞われた晩餐(さん)を再現するレストランフェアを、運営する大阪市の歴史的洋館「旧桜宮公会堂」で開催します。期間は2026年4月20日(月)から6月30日(月)までです。

フェアは、7品 7700円(税込)のフルコースを、ランチ時間(11:30~15:30)に提供します。

明治天皇記念館として建設された同公会堂の、国の重要文化財指定70周年を記念し企画するもので、「明治」と「7」にちなんで行います。

明治時代の名残を残す重厚な空間のなか、「明治のフレンチ」を楽しめます。



結婚式場としても人気の「旧桜宮公会堂」、その披露宴会場。
古典様式の美しい装飾天井が建築当時のまま広がる空間で、「明治のフレンチ」を提供する

<フェア概要>

明治天皇の銀婚式を祝う晩餐を再現、現代人の味覚に合わせたフレンチに

レストランフェア「明治の饗宴」は、明治天皇の結婚25年を祝う「大婚二十五年祝典」(1894年)で供された料理の再現を試みています。

往事に振る舞われた料理名は、「天皇の料理番」で知られる秋山徳蔵氏にまつわる書籍「秋山徳蔵メニュー・コレクション」(秋山徳蔵偲ぶ会出版部、1976年発行)に記録されています。残された「メニュー名」のみを頼りに、「旧桜宮公会堂」の中村駿介料理長が、当時の調理法や入手できる食材などを考慮しながら、現代人の味覚に合わせたフレンチに再現しています。

料理はスープから始まり、魚や肉料理、デザートなどの7品のフルコースで、価格は税込7700円です。歴史のある荘厳な雰囲気の中、クラシックな食器とともに、優雅にお楽しみいただけます。

コースは、5品のハーフコース(同5500円)も用意します。

文献から料理名のみを手がかりに、半年かけて料理長らがレシピを考案

「明治の饗宴」では、銀婚式のメニューの構成や味わいを現代の感性で再構築しています。

銀婚式の料理はもとより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記されているのは料理名のみで、銀婚式の晩餐 16 品のうちレシピを推測できた 7 品をコース仕立てで提供します。

文字情報のみからメニューを開発するため、完成まで半年間かけています。当時の調理器具や調理法、入手可能だった食材を調べ、料理人たちで試作を重ねました。

中村料理長は「企画当初は、明治天皇の結婚式の晩餐を再現できないかと考えましたが、記録が残っていて、かつフルコースを構成できる程度に献立を推測できたのが、この銀婚式の晩餐でした。銀婚式は結婚を祝うもので、結婚式場である旧桜宮公会堂にふさわしく、しかも日本で初めての銀婚式が、明治天皇の結婚 25 年を祝う大婚二十五年祝典だと言います。130 年以上前の祝宴に思いをはせ、歴史あるこの場所で味わっていただくことで、明治という時代の息遣いを感じ取っていただければ」と話します。



左)「旧桜宮公会堂」の外観。ローマ神殿風の正面玄関は重厚な石造りで、国の重要文化財に指定されている
右)レストランフェアで提供するフレンチと、参考にした書籍「秋山徳蔵メニュー・コレクション」

料理名を明治時代の言葉で表記、「牛肉清羹」「葡萄酒煮燻豚」など

料理は、鶏肉と牛肉と香味野菜で透き通るように仕上げたコンソメスープや、フランス王妃由来のエビとマッシュルームのパイ包み焼き、燻製した豚肩肉の赤ワイン煮、サクランボリキュール風味の焼きリンゴにバニラアイスを添えたデザートなどを用意します。

メニュー表の料理名は「牛肉清羹(にゅうにくちんがん)」や「葡萄酒煮燻豚(ぶどうしゅにこみくんとん)」「湯煮獨活花菜(ゆにうどはなな)」「蒸焙羊肉生菜(じょうばいようにくなまな)」など、書籍に残された名称(明治の言葉)をそのまま採用し、明治の息遣いを感じていただけるよう工夫します。

ドリンクはソムリエが厳選したワインやシャンパンなどを取りそろえ、料理と合わせながら楽しめます。

ローマ神殿風・重厚な石造り、古典様式の天井、建築当時の面影残す

「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、荘厳な雰囲気を感じています。

当社は建物と周辺一帯を、結婚式場やレストランなどとして運営しています。

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。

歴史ある空間で、「明治のフレンチ」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。

<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	牛肉清羹(にゅうにくちんがん)	[ビーフコンソメスープ]
	鶏肉と牛肉と香味野菜を使い、透き通るように仕上げたスープ。 ※明治時代初期に西洋料理とともにコンソメスープが普及した	
2	ブーシェー	[パイ包み焼き]
	エビとマッシュルームのパイ包み焼き。 ※フランスの伝統料理「ブーシェ・ア・ラ・レーヌ(王妃風の小さなパイ料理)」。ルイ 15 世の王妃マリー・レクザンスカが一口で食べるように考案された	
3	洋酒蒸魚(ようしゅむしうお)	[洋酒を使った蒸し魚]
	白ワインでふっくら蒸し上げた自身魚に、白ワインソースをかけた一品。 ※明治時代初期、西洋文化の導入に伴い宮中晩餐会でフランス料理が採用され、魚料理として自身魚の蒸し料理が提供されるようになった	
4	葡萄酒煮燻豚(ぶどうしゅにこみくんとん)	[燻製豚の葡萄酒煮込み]
	燻製した豚肩肉を、赤ワインで煮込みじっくり柔らかくなるように仕上げた一品。 ※明治 5 年(1872 年)の肉食解禁以降、文明開化とともに西洋料理が広まり、赤ワインは肉の臭みを消し柔らかくする調理技法として用いられるようになった	
5	湯煮獨活花菜(ゆにうどはなな)	[ウドとカリフラワーの一品]
	うどを生クリームでやわらかく煮てソースにし、茹でたカリフラワーと合わせた一品。 ※うどは江戸時代からあったが、明治時代初期に栽培が盛んになり、うど争議が起こるほどであった。カリフラワーは同時期に西洋野菜として導入され、乳製品も明治時代初期から一般化していった	
6	蒸焙羊肉生菜(じょうばいようにくなまな)	[蒸し焼きラム肉と野菜]
	蒸し焼きにしたラム肉のロースを、付け合わせの野菜を添えて、マスタードソースをかけた一品。 ※明治 5 年(1872 年)、明治天皇が牛肉やラム肉を試食したことが報道され肉食禁止のタブーが崩れた。事実上の肉食禁止令の解除とも言われている	
7	ブーダン・ド・ボンム・ヤー・マラスキン	[サクランボリキュール風味の林檎]
	マラスキン(サクランボリキュール)で香りづけした焼きりんごに、バニラアイスを添えた一品。 ※サクランボは明治時代初期に栽培が開始され、りんごも同時期にアメリカから苗木が持ち込まれたことで普及した	

<料理フェア概要>

開催期間	2026 年 4 月 20 日(月)～6 月 30 日(火)	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 3 頁に詳細を記載		
税込価格	7 品のフルコース:7700 円 (料理は 3 頁の一覧にある 1~7) 5 品のハーフコース:5500 円 (料理は 3 頁の一覧にある 1、2、4、5、7) ※両コースともに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://res-reserve.com/ja/restaurants/sakuranomiyakoukaidou)		
備考	団体利用の場合ディナー対応も可能		

<旧桜宮公会堂について>

国の重文指定 70 年、ローマ神殿風の重厚な正面玄関

「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)され今年で 70 年です。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。



「旧桜宮公会堂」は、正面玄関が国の重要文化財に指定されて 70 周年を迎える。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

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。

会社概要

社名	株式会社オンザページ(英文表記: ON THE PAGE, Inc.) ※東証スタンダード市場上場 ※(株)ノバレーゼと(株)エスクリの経営統合(2026年4月1日)により発足した新会社		
住所	〒104-0061 東京都中央区銀座1-8-14 銀座 YOMIKOビル 4F		
代表	代表取締役会長 CEO 渋谷守浩、代表取締役社長 COO 荻野洋基		
事業内容	ブライダル事業・レストラン特化型事業・建築不動産事業		
売上高	220億3900万円(2025年12月期実績) ※(株)ノバレーゼ単体の数字		
	261億7900万円(2025年3月期実績) ※(株)エスクリ単体の数字		
店舗数	(国内)直営婚礼施設69、ドレスショップ39、レストラン14、提携婚礼会場5、ホテル1 (海外)レストラン1、フォトサロン&スパ1、提携婚礼会場2 ※施設数は開業予定を含む数		
従業員数	1859人(連結)、1490人(単体) ※2026年2月末日時点の(株)ノバレーゼと(株)エスクリの従業員数を合算 ※パート・アルバイトを除く		
電話	03-5524-1122(代)	設立	2016年8月1日

本件に関するお問い合わせ先

(株)オンザページ 広報担当: 松井 TEL.03-5524-2299

E-mail: tamaki-matsui@onthepage.jp