

店舗名：三宜楼茶寮

商品名：ふぐ



かつて栄華を極めた高級料亭が蘇る
風情溢れる空間で、絶品のふぐ料理に舌鼓

明治の後半から、横浜や神戸と並ぶ国際貿易港として栄えた門司港。「三宜楼」は、門司港が華やかになりし頃共に栄えた高級料亭である。開業は明治半ばといわれ、現在の建物は昭和6年に新築されたもの。当時の大手企業、官庁の方々の社交場として、また文化芸能に関わりのある著名人による文化発信の拠点であったと伝えられている。「海賊と呼ばれた男」で出光興産創業者の出光佐三、喜劇俳優古川ロッパ、俳人・高浜虚子などもその一員だ。



↑館内のいたるところに、栄華の足跡が残る

三宜楼の建物は、木造3階建てで現存する九州最大級の長屋であり、門司港レトロを代表する建築物であるが、戦後めまぐるしく変わりゆく時代の波にのまれ、1955年には廃業を余儀なくされてしまった。その後建物は誰の手も入らな

いまま月日が流れ、解体が目前となった 2005 年に地元の有志が「三宜楼を保存する会」を発足。1 年の間に募金 2,000 万円と 16,000 名もの署名を集め、「保存する会」が所有権を取得することに。その後「三宜楼」は北九州市に寄贈され、2014 年ついに、改修リニューアルオープンにこぎつけたのであった。



↑玄関そばにある 1 階の展示室は、食事利用なしでも立ち寄ることができる

現在は、当時を物語る貴重な資料が、1 階の資料館に展示されており、営業時間内には、無料で見学が可能。ボランティアスタッフも在中しており、当時の歴史を紹介してくれる。



↑資料館の奥は、ご覧の通りモダンで解放的な吹き抜けに

そして、そんな華やかな時代の面影を感じ、当時に思いを馳せながら食事を楽しめるのが「三宜楼茶寮」だ。こちらは、ふく料理公許第一号店である下関の「下関春帆桜（しゅんぱんろう）」が経営する食事処。関門名物のふく料理をはじめ、旬の食材をふんだんに使った御膳を揃えている。



↑ 食事は、1階の個室を利用することができ、宴会では2階の大広間が解放される。

人気は、とらふく尽くしの「ふく会席」(1人前 5,000円～)。オリジナルの橙ポン酢で味わうふく刺しや、上品な味がとろけるふくちり鍋、ふくの唐揚げ、ふくの雑炊など、贅沢な美味しさを楽しむことができる。食事利用は完全予約制なので、事前に申し込んで出かけよう。またお昼限定のサービスランチである、ふく御膳・季節膳(1人前 3,000円～)もあり気軽に老舗の味が楽しめるのも嬉しい。



↑ とらふくの美味しさを味わい尽くせる「ふく会席」(5,000円)



↑ コリッとした食感が弾け、じんわりと旨味が広がるふく刺し



↑とろとろに炊き込まれたふくちりはコラーゲンもたっぷり

また、時間帯によってはボランティアスタッフの案内で、1~3階の一部の部屋を見学することもできる。

館内は部屋ごとに変化をもたせた「下地窓」や「欄間」も見どころで、当時の遊び心を感じる高度な技術に感嘆するばかり。タイムスリップ気分で、優雅なときを過ごそう。



↑3階の部屋は、住宅として間借ししていた時期もあったそうで、扉の上には「NHK」のシールや表札変わりの名前の記載がうっすらと見受けられる



↑門司の街を一望できる、3階廊下



↑随所で、趣を凝らした下地窓をみることができる



↑舞台があり、大人数の宴会も可能な2階の大広間

DATA

三宜楼茶寮

住所：北九州市門司区清滝 3-6-8

電話：093-321-2651

時間：11：30～15：00、17：00～21：00（完全予約制）

休み：月曜 ※ほか臨時休業あり

席数：最大 60 席

駐車場：なし

交通：JR 門司港駅から徒歩約 8 分

（取材日：2018 年 2 月 2 日）