

この道20年のフレンチシェフが手掛ける“朝から楽しめるカジュアルフレンチ”
「THE LIVELY 大阪本町」の朝食メニューが2022年6月2日(木)リニューアル

株式会社グローバルエージェンツ（本社：東京都渋谷区、代表取締役：山崎剛）は、全国に6ブランド11棟1,200室のブティックホテル、ライフスタイルホテルを展開するLIVELY HOTELS (<https://livelyhotels.com/>) を運営しています。このたび、「THE LIVELY 大阪本町（ザ・ライブリー大阪本町）」では、1Fのカジュアルフレンチレストラン「THE LIVELY KITCHEN 大阪本町（ザ・ライブリーキッチン大阪本町）」の朝食メニューのラインナップを2022年6月2日(木)よりリニューアルいたします。



メニューは「半熟卵とハムのクロックマダム」「季節フルーツとハニーフレンチトースト」「シーザーサラダ&デリカテッセン3種」「サステナブル キッシュ」からなる選べるメイン4種類に、サイドメニューとして、大阪らしさを味わえるたこ焼きのオニオンスープ、ヨーグルト、コーヒーやオレンジジュースなどのドリンク付き。普段から馴染みのある「卵料理」「食パン」「フルーツ」「サラダ」を、フレンチ一筋のシェフがTHE LIVELY 大阪本町でしか味わえない特別な朝食へ

と昇華しました。素材や料理の要となるソースにこだわり、これまでに食べたことのある料理でも新たな発見を楽しんでいただける逸品となっております。「サステナブル キッシュ」は、材料となる野菜と卵は大阪産の有機野菜と鶏卵を、牛乳はよりミルキーな味わいの脱脂濃縮乳を選定、また、他の料理を調理した際の野菜の端材も使用するなど、SDGs への取り組みにも努めます。さっぱり食べられるサラダからスイーツまでバリエーション豊かに用意しておりますので、当日の気分に合わせて選ぶことが可能です。

THE LIVELY 大阪本町の、旬食材を積極的に取り入れ素材を大切にした、見た目から味まで楽しめるシェフこだわりのフレンチブレイクファーストを体験しませんか。

<新朝食メニュー概要>

【期間】2022年6月2日(木)～

※宿泊期間：2022年6月1日(水)～

【内容】選べる4種メイン、たこ焼きのオニオンスープ、ドリンクビュッフェ

※季節や仕入れ状況により内容は異なる場合がございます。

【料金】朝食付き宿泊プラン：2名1室11,800円～(税込)

朝食利用のみ：1,650円(税込)

【宿泊予約URL】<https://bit.ly/3MrFh48>

<メニューについて>



半熟卵とハムのクロックマダム

ブルーランジェリーグーの国産小麦を使用した食パンに自家製ベシヤメルソース、ロースハムを挟み込み目玉焼きをトッピングし、フランスの定番食クロックマダムを上質に。トリュフ風味のソースをかけて、一味違ったクロックマダムをお楽しみください。



季節フルーツとハニーフレンチトースト

ブルーランジェリーグーの国産小麦を使用した食パンをハチミツ風味の液に漬け込み、表面は香ばしくキャラメル色に焼き上げます。旬のみずみずしいフルーツと、オレンジがアクセントのオリジナルキャラメルソースでフレッシュな味わいをお楽しみください。



シーザーサラダ&デリカテッセン3種

新鮮な葉野菜、ベーコン、ハーブを練り込んだ香りの良いクルトンに温度卵をトッピング。

チーズとアンチョビの濃厚なドレッシングが歯切れの良い野菜に絡まり絶妙な美味しさを演出します。

THE LIVELY KITCHEN 自慢のフレンチデリカテッセンと一緒に
お召し上がりください。



サステナブル キッシュ

大阪産の有機野菜と鶏卵、牛乳は脱脂濃縮乳を使用することでより
ミルクィな味わいに。レストランで出る野菜の端材も使用。

食文化の未来を考えながら、作り手の想いの詰まったキッシュをお
楽しみください。

<シェフについて>

西浦幸平

神戸や大阪、フランスのレストランで修行を積み、淀屋橋のモダンフレンチ【ラ・シック】など大阪市内の数店舗のフレンチレストランで料理長を務める。その後、2019年12月に【THE LIVELY KITCHEN 大阪本町】の料理長就任。平日ランチやコース料理の前菜ではフレンチデリカテッセンで提供。料理はもちろんフレンチベースでクラシックとモダンの絶妙なバランスをとりつつ、日本の四季が育てた季節食材を活かしながら、素材の生命感と心が弾む料理を心がける。

これまでの経験で培われたセンスと知識を駆使し、フランス料理をより身近に感じることができる THE LIVELY 大阪本町ならではの“カジュアルフレンチ”の魅力を伝えていく。



■ THE LIVELY について

ホテルを「泊まる場所」から「世界中から人と情報と機会が集まる場所」へ。近年のホテルの提供価値は急速に変化し、ホテルに来る目的は大きく多様化しました。ホテルはもはや「泊まる場所」にとどまらず、暮らす場所にもなり、仕事をする場所にもなり、食事やお酒を楽しむ場所にもなり、ファッションの発信場所にもなり、新しい文化が生まれる場所にもなり得る多様な存在になりました。 弊社は、ライフスタイルホテル市場のフロントランナーとして、さらに市場を牽引していくべく、ホテルを「世界中から人が集まり、情報が集まり、機会が集まる場」と再定義し、THE LIVELY をより自由で新たな発見に溢れるホテルにしていくことを目指します。

<施設概要>

施設名 THE LIVELY 大阪本町（ザ・ライブリー大阪本町）

所在地 〒541-0054 大阪府大阪市中央区南本町 1-5-11

アクセス 中央線・堺筋線「堺筋本町駅」駅より徒歩 1 分 5 番出口

中央線・御堂筋線・四つ橋線「本町」駅より徒歩 10 分

Web : <https://www.the-lively.com/osaka>

Instagram : https://www.instagram.com/the_lively_osaka_honmachi/



■新型コロナウイルスに関する感染対策について

グローバルエージェンツでは、With コロナ環境下における対策を「感染予防」だけでなく、保健所と連携して通知する「トレーサビリティ」を講じ、「感染防止対策」と「トレーサビリティ」を軸に対策を行っております。

詳細はこちら：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000107.000007264.html>

■株式会社グローバルエージェンツについて

会社名 株式会社グローバルエージェンツ <http://global-agents.co.jp>

代表取締役 山崎 剛

本社所在地 〒150-0041 東京都渋谷区神南 1-20-13

■グローバルエージェンツが手がけるライフスタイル事業

LIVE：ソーシャルアパートメント 51 棟約 3,000 室を運営 <https://www.social-apartment.com/>

STAY：ライフスタイルホテル 11 棟約 1,200 室を運営。 LIVELY HOTELS <https://livelyhotels.com/>

WORK：ホテル一体型ワークプレイス「.andwork」を運営 <https://www.xandwork.com/>

DINE：ソーシャルアパートメント・ホテル併設の飲食施設として 12 店舗を運営

WASH：ソーシャルランドリー「Sooo LIQUID」を運営

LEARN：弊社サービスの入居者や利用者に対して様々な成長や発見の機会を提供

■本リリースに関するお問い合わせは下記までお願い致します。

株式会社グローバルエージェンツ 広報担当：加納 / 水口

TEL：080-3540-3767（加納直通） / MAIL：pr@global-agents.co.jp