

フレンチシェフが作るハイブリッドスイーツでカフェ活！
今話題の「シュプリームクロワッサン」×秋の定番「モンブラン」のスイーツ付き
宿泊プランが「THE LIVELY 大阪本町」にて9月1日より新登場

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、ライフスタイルホテル「THE LIVELY 大阪本町」では、2023年9月1日(金)より、秋限定スイーツのシュプリームクロワッサン3種を宿泊プラン、ルームサービスにて販売いたします。



ホテルでカフェ活！「エモード」なスイーツが THE LIVELY 大阪本町で新登場！

このたび、同ブランドの博多店で人気の「エモード（エモーショナル×モード）」をテーマにしたホテルオリジナルスイーツが THE LIVELY 大阪本町にも新登場。ホテルオリジナルスイーツをお楽しみいただきながら、食を通して新しいホテルステイを提案いたします。大阪では、この道20年のフレンチシェフが手掛ける、トレンドを先取りしながらもクラシックな、ゲストの皆様的心を動かす独創的で洗練されたスイーツを開発。思わず写真を取りたくなるような見た目だけでなく、シェフこだわりのフレンチのエッセンスを加えた本格的な味も特徴です。

この秋は、ニューヨーク発祥の今話題の進化系クロワッサン「シュプリームクロワッサン」と秋の定番スイーツ「モンブラン」を掛け合わせたオリジナルスイーツ3種をご用意。一般的なシュプリームクロワッサンとは異なり、クロワッサン生地をフレンチの要素を取り入れミルフィーユで仕上げることで、何層にも重なったパイの層を感じるサクサクとした歯ざわりになり、クロワッサンでありながらもさらにスイーツらしさを楽しむことができます。他にもフレンチシェフならではのこだわりの、中にぎっしり詰まったバニラとラム酒風味のカスタードクリームと、トッピングされた酸味のあるフロマージュブランのチーズクリームの組み合わせからなる大人の味も魅力。また、栗・紫芋・かぼちゃのモンブランクリームで秋の和の味覚を表現しており、季節感を味わうこともできます。

今年の秋は、THE LIVELY 大阪本町で、フレンチ香るスイーツでホテルでのカフェ体験をお楽しみください。



<商品概要>

【期間】 2023年9月1日（金）～2023年11月30日（木）

【内容・料金】 各800円（税込）

「竹炭とマロン シュプリームクロワッサン」

「紫芋 シュプリームクロワッサン」

「パンプキン シュプリームクロワッサン」

【提供場所】 ルームサービス（宿泊者向け 15:00-21:00 月火を除く）

<宿泊プラン概要>

【期間】2023年9月1日（金）～2023年11月30日（木）

【プラン名】<2023 秋限定>大阪初のエモード「モンブラン×クロワッサン」！心落ち着く秋を感じて（朝食付き）

【料金】2名1室 18,500円(税込)～

【予約 URL】<https://bit.ly/3YUk1eA>

※9月1日以降にご希望の宿泊日を設定してご確認ください。

※素泊まりプランもございます。詳細は予約サイトにてご確認ください。

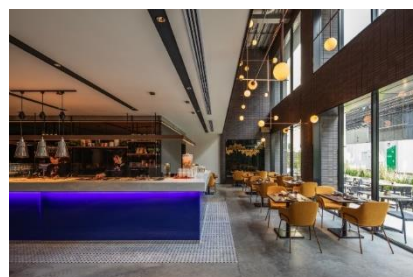
カフェ活や女子会にぴったりの客室も



ツインルームは、24平米の空間に120cmのセミダブルベッド2台を備えたツインルームはご家族やご友人との集いに適した客室です。ソファスペースも十分に取られており、カフェタイムやお部屋で大切な時間をゆったりとお過ごしいただけます。この秋は、THE LIVLEY 大阪本町の他のホテルにはないユニークなデザインの客室で大切な人と一緒に思い出を作りませんか？

スイーツは客室内でお召し上がりいただけますが、本プランをお選びいただいた方でご希望の場合は、当ホテル1Fレストラン「THE LIVELY KITCHEN」が利用可となります（月・火は除く）

太陽の光が差し込む開放的でデザイン性の高い非日常空間でカフェタイムをゆっくりとお楽しみください。



■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。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



LIVELY HOTELS におけるフラグシップブランドで、東京、大阪、福岡にて展開中。

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・ライブラリー大阪本町)

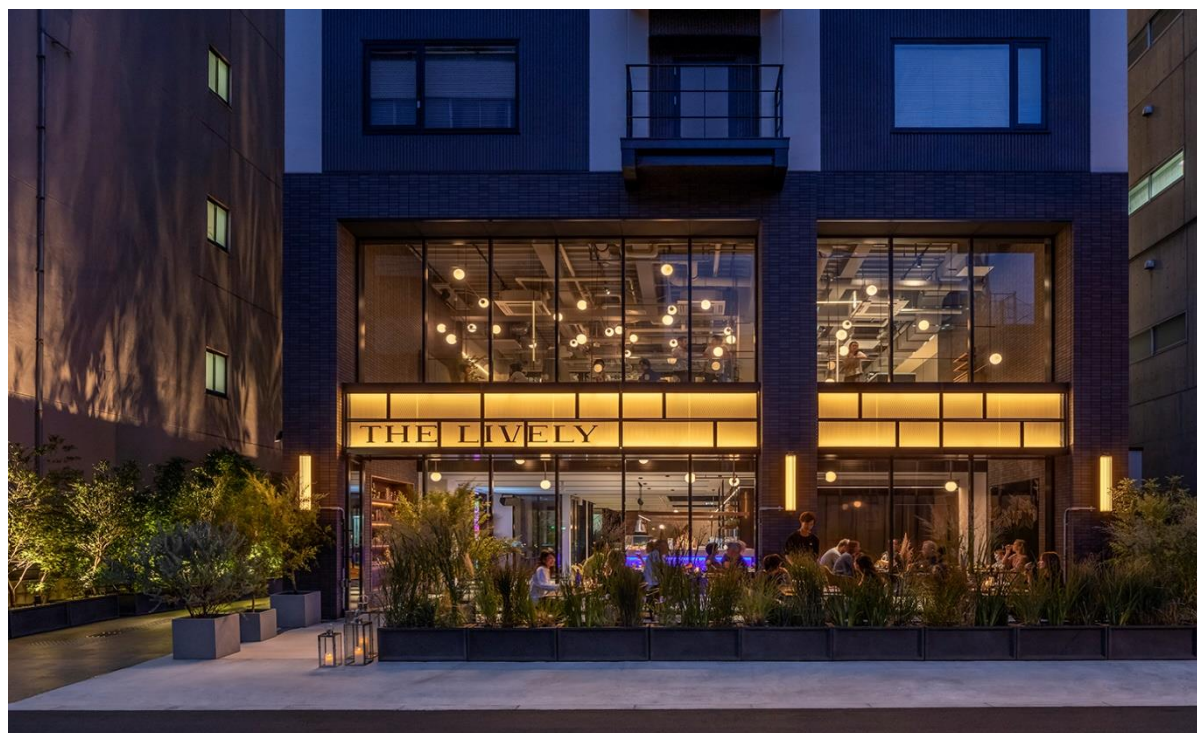
所在地 〒541-0054 大阪府大阪市中央区南本町 1-5-11

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.livelyhotels.com/ja/thelivelyosaka/>

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 詳細はこちら : <https://www.livelyhotels.com/ja/about/hygiene/>

■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 / 森野

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