

フレンチシェフが手掛ける人気和菓子「フルーツ大福」と
フランス定番菓子「クレープ」のハイブリッドスイーツ「à la daifuku ?」が
THE LIVELY 大阪本町にて 12/1 より冬季限定で新登場！
ホテル最上階バー「THE LIVELY BAR」がカフェ営業スタート。宿泊プラン販売も。

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12月1日(金)～2024年2月29日(木)に、冬季限定スイーツ「à la daifuku ?」を宿泊プラン、ルームサービス、カフェにて販売いたします。



フレンチシェフが手掛ける見た目はクレープ、食すると大福の新感覚スイーツが登場！

昨秋より、同ブランド福岡店で人気の「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企画を THE LIVELY 大阪本町でも展開。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しております。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、ゲストの皆様を心を動かす独創的で洗練されたスイーツをご用意。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。

この冬は、人気の和菓子「フルーツ大福」に、フランスの定番スイーツ「クレープ」を掛け合わせたフレンチシェフこだわりのオリジナルハイブリッドスイーツ「à la daifuku?」3種をご用意。フルーツと小豆、カスタードクリームを求肥で包み込み、クレープ生地ですらに巻き、表面をこんがり焼き上げました。ラム酒が程よく効いたカスタードクリームはフレンチシェフならではの味です。フルーツは冬の味覚のいちご、みかん、あんぼ柿の3種からお選びいただけます。それぞれ異なる素材を加熱することで一体感が生まれ、焼き上げたクレープ生地がパリッと香ばしく、食感に飽きのこない逸品です。大きめにカットされたフルーツやエディブルフラワーで飾られた華やかなビジュアルが目を引き、見た目はクレープ、食べるとまるで大福の新感覚のスイーツです。

今年の冬は、THE LIVELY 大阪本町でしか味わえないフレンチ香る期間限定スイーツをお楽しみください。

<商品概要>

【期間】2023年12月1日(金)～2024年2月29日(木)

【内容・料金】「à la daifuku? (いちご・みかん・あんぼ柿)」1,200円(税込)

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

※THE LIVELY BAR カフェ利用可能時間 15:00-18:00 (ラストオーダー 17:30)



<宿泊プラン概要>

【期間】2023年12月1日(金)～2024年2月29日(木)

【プラン名】<2023-24 冬限定>見た目はクレープ?なのにフルーツ大福!オリジナルスイーツ付き(朝食付き)

【料金】2名1室19,300円(税込)～

【予約URL】<https://bit.ly/3RgCDmV> ※12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。

※スイーツは客室でお召し上がりいただけます。ご希望の方は15:00～17:30は14階バーでの提供も可能です。

※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。

■シェフについて

西浦幸平

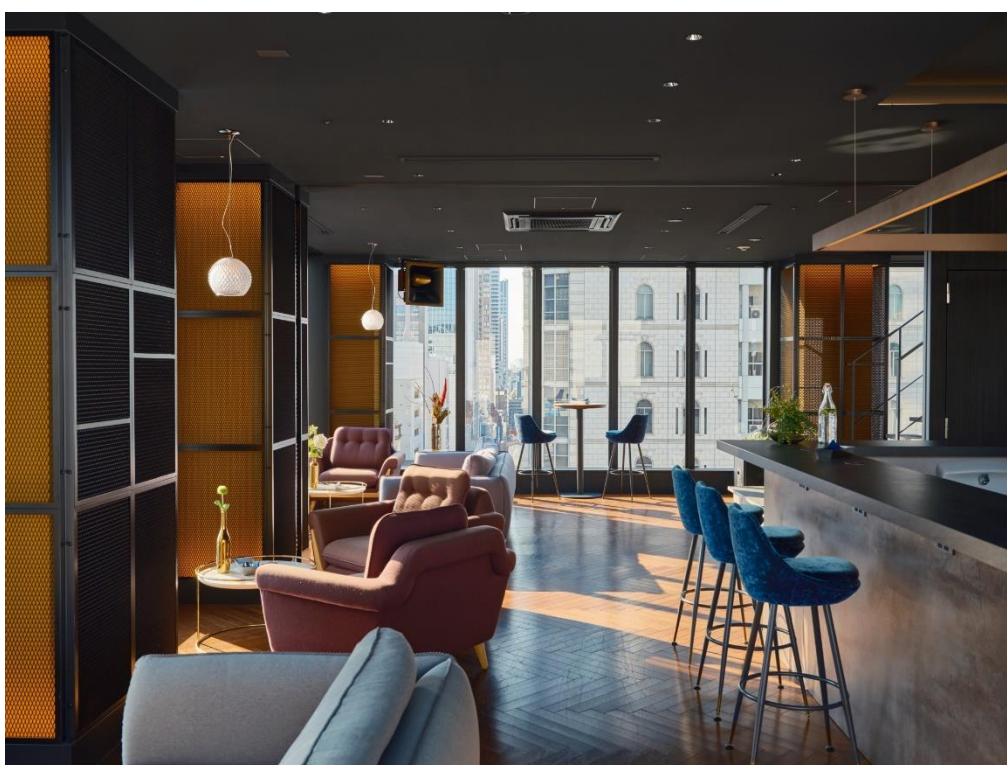
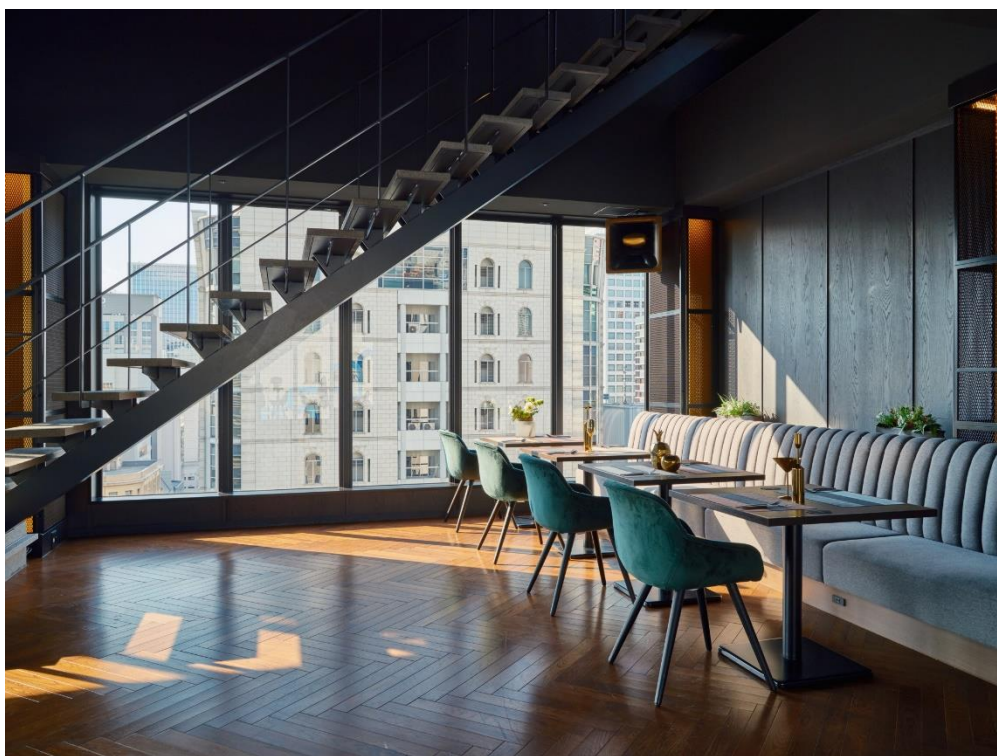
神戸や大阪、フランスのレストランで修行を積み、淀屋橋のモダンフレンチ【ラ・シック】など大阪市内の数店舗のフレンチレストランで料理長を務める。その後、2019年12月に【THE LIVELY KITCHEN 大阪本町】の料理長就任。コース料理の前菜ではフレンチデリカテッセンで提供。料理はもちろんフレンチベースでクラシックとモダンの絶妙なバランスをとりつつ、日本の四季が育てた季節食材を活かしながら、素材の生命感と心が弾む料理を心がける。これまでの経験で培われたセンスと知識を駆使し、フランス料理をより身近に感じることができる THE LIVELY 大阪本町ならではの“カジュアルフレンチ”の魅力を伝えていく。



12月よりホテル最上階バーがカフェ利用可能に

12月1日（金）より、ホテル最上階14階「THE LIVELY BAR」が15時～18時の間でカフェ利用可能となります。期間限定スイーツの他にも、ブラジルの伝統スイーツプリンやドイツの老舗ロンネフェルトの紅茶、ティーカクテル、クリームソーダなどお楽しみいただけます。

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。





■ 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」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）

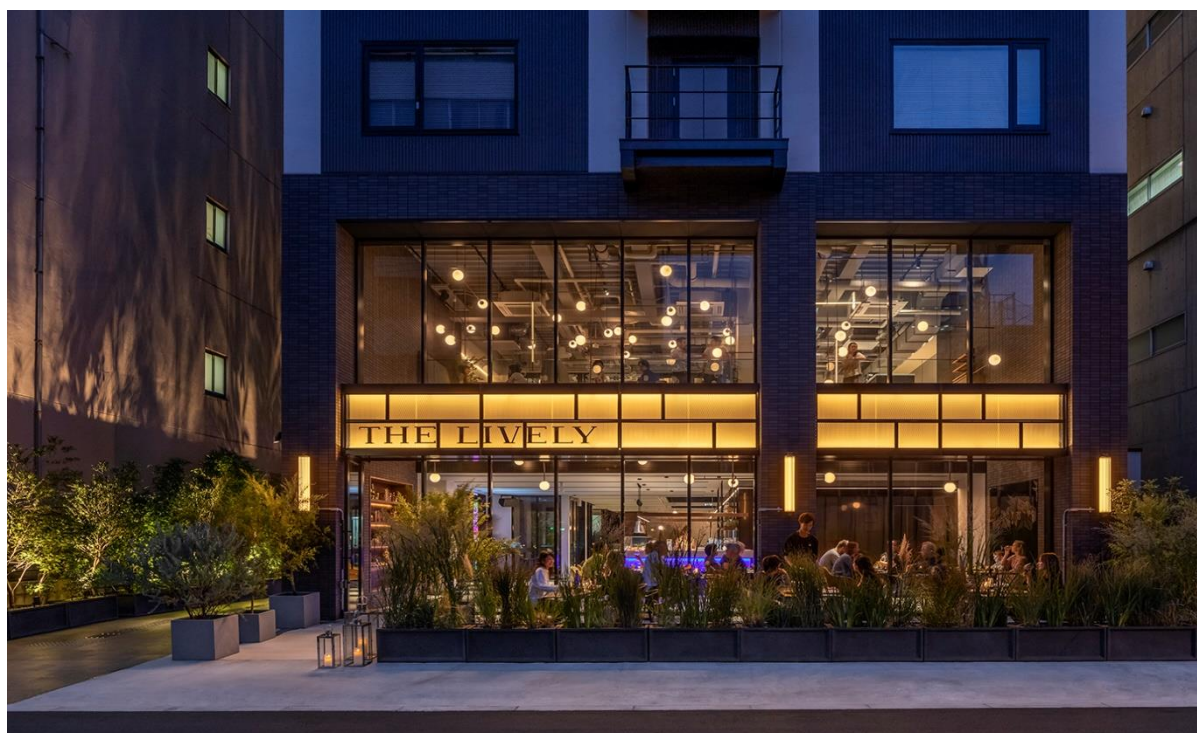
所在地 〒541-0054 大阪府大阪市中央区南本町 1-5-11

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トについて

会社名 株式会社グローバルエージェント <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ト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 52 棟約 3,200 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ト 広報担当：加納 / 水口 / 森野

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