

## 旬食材と夏の爽やかな彩りを楽しむ「和×イタリアン」！ライフスタイルホテル「THE LIVELY 福岡博多」にて夏季限定コースメニューが新登場

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12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 福岡博多（ザ・ライブラリー福岡博多）」では、オールデイダイニングレストラン「THE LIVELY KITCHEN 福岡博多（ザ・ライブラリーキッチン福岡博多）」にて、夏季限定コースメニューを2024年6月1日（土）～2024年8月31日（土）に販売いたします。



（画像：冷たい大葉のジェノベーゼ、茗荷のグラニテ、平目と柑橘、小さなとうもろこし、鰻の春巻き）

### ホテルを“自分をアップデートする場所”に

LIVELY HOTELS では、従来型ホテルのただ寝る場所という機能的価値ではなく、滞在を通してゲスト自身に何らかのアップデートが得られる、「体験価値」の提供をブランドコンセプトとして掲げております。中でも、フラグシップブランドである「THE LIVELY」では、ホテルを「世界中から人と情報と機会が集まる場」と再定義し、訪れるたびに新たな発見に出合える刺激に溢れたゲストエクスペリエンスを提供することを目指しており、宿泊ゲストだけでなく、地域の皆様やホテルに興味を寄せてくださっている方にも気軽にお越しいただける機会を設けております。

## 季節を体験できる「和×イタリアン」

オールデイダイニングレストラン「THE LIVELY KITCHEN 福岡博多」では、和の食材と食器にイタリアンの調理法を掛け合わせ、さらにトレンドや季節表現を加えたモダンジャパニーズイタリアンを提供しております。重厚感のある和食器に繊細に盛り付けられた料理は、シェフこだわりのトレンドや季節の表現が混じり合い独創的な一皿に仕上がっており、味だけでなく提供スタイルやストーリーまで考えられ、カジュアルな接客と共に、驚きと発見を楽しめるユニークなメニュー構成が特徴です。コースメニューも複数ご用意しており様々なニーズに合わせて選ぶことができ、宿泊者以外もホテルレストランの非日常的な空間を気軽に楽しんでいただけます。この夏は、旬の食材と夏の爽やかな色を楽しめるコースメニューをディナー、ランチ共にご用意いたします。食材やソース、器の色で夏らしさを表現したシグネチャーメニューをはじめ、夏の爽やかな彩りと旬食材をご堪能ください。

## ディナーコース「若竹」

「若竹色」をテーマにしたシグネチャーメニュー「平目と柑橘」を含む全8品。ライム香る「平目と柑橘」は和食の夏の定番「カボス釜」をオマージュしました。また、「トウモロコシのスープ」や、「鰻の春巻き」など夏の旬食材もお楽しみください。選べるデザートには、小さなかき氷に見立てた清涼感のある茗荷にメロンの甘みが相性抜群な「茗荷とメロンのグラニテ」がおすすめです。



(画像：平目と柑橘)

<メニュー>

【最初に-旬食材の3種盛り-】 鮪とチーズ、牛しゃぶ、トウモロコシのスープ

【前菜】 平目と柑橘

【前菜】 鰻の春巻き

【パスタ】 鴨とクレソンのスパゲッティーニ

【魚】 真鯛のヴァポーレ 日本酒と出汁のソース

【パン】 ブレットと自家製無花果バター

【お肉】 プライムビーフとアスパラガス

【選べるデザート】 茗荷のグラニテ/ショコラテリーヌ/本日のモンブラン/バスクチーズケーキ

【お飲み物】 コーヒー/紅茶



(画像：旬食材の三種盛り)

予約 URL: <https://bit.ly/3VbF1pW>

その他コースメニューもございます。詳しくは Web サイトにてご確認ください。



(画像左：真鯛のヴァポーレ、画像右：プライムビーフとアスパラガス)



(画像左から：鱧の春巻き、茗荷のグラニテ)

<宿泊プラン概要>

【プラン名】 <2024 夏限定>特別な日に！初夏の清涼感を感じるフルコースディナー「若竹色」付き（夕朝食付き）

【料金】 2名1室 28,300円～

【予約 URL】 <https://bit.ly/3QVkutY> ※6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

### ランチコース「福」

「薄浅葱色」をテーマにしたシグネチャーメニュー「サーモンと葱のマリネード」を含む全6品。「サーモンと葱のマリネード」はサーモンマリネと葱のタルタル仕立てに、ソースにはヨーグルトと葱の香りを纏ったハーブオイルを使用し薄浅葱色を表現しました。とうもろこしを表現した冷前菜パンナコッタは見て楽しい一品です。また、大葉を使用した「冷たい大葉のジェノベーゼ」など、夏の旬食材もお楽しみください。



(画像：サーモンと葱のマリネード)

<メニュー>

【最初に】 小さなトウモロコシ

【前菜】 サーモンと葱のマリネード

【パン】 フォカッチャ

【選べるメイン】 白身魚のエスカベッシュ/ポルケッタ/プライムビーフのタリアータ(+1000円)

【選べるパスタ】 サルシッチャと青唐辛子のオイルスパゲッティニ/冷たい大葉のジェノベーゼ/レモンクリームパスタ

【選べるデザート】 茗荷のグラニテ/ショコラテリーヌ/本日のモンブラン/バスクチーズケーキ

【お飲み物】 コーヒー or 紅茶

予約 URL : <https://bit.ly/3UP6Nhn>

※その他コースメニューもございます。詳しくは Web サイトにてご確認ください。



(画像左：ポルケッタ、画像右：白身魚のエスカベッシュ)



(画像左：小さなトウモロコシ、画像右：冷たい大葉のジェノベーゼ)



(画像：THE LIVELY KITCHEN 福岡博多)

## ■シェフ 中村安智

1975年、熊本県生まれ。中村調理師専門学校に進学。卒業後は、グランドハイアット福岡から料理人としての人生をスタートさせる。その後、イタリアンレストランや大型ダイニングで経験を重ねていく。さらに、大型ダイニングでは福岡統括料理長を経験する。2019年 THE LIVELY KITCHEN 福岡博多の開業に伴い料理長に就任。



## ■THE LIVELY について

LIVELY HOTELS におけるフラッ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。

## ■THE LIVELY 福岡博多 施設概要

所在地 〒810-0801 福岡県福岡市博多区中洲 5-2-18

アクセス 地下鉄空港線「中洲川端」駅より徒歩 1分、JR「博多」駅よりタクシー10分、福岡空港よりタクシー20分

Web : <https://www.livelyhotels.com/ja/thelivelyfukuoka>

Instagram : [https://www.instagram.com/the\\_lively\\_fukuoka\\_hakata/](https://www.instagram.com/the_lively_fukuoka_hakata/)

## ■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 〒150-0011 渋谷区東 1丁目 29-3

## ■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 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 12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いたします。

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