

朝からショートコーススタイルで楽しむ厳選食材の「和×イタリアン」朝食が
新登場！ライフスタイルホテル「THE LIVELY 福岡博多」が
2024年9月1日より朝食メニューをリニューアル
期間限定で20%オフの朝食リニューアル記念プランも販売開始

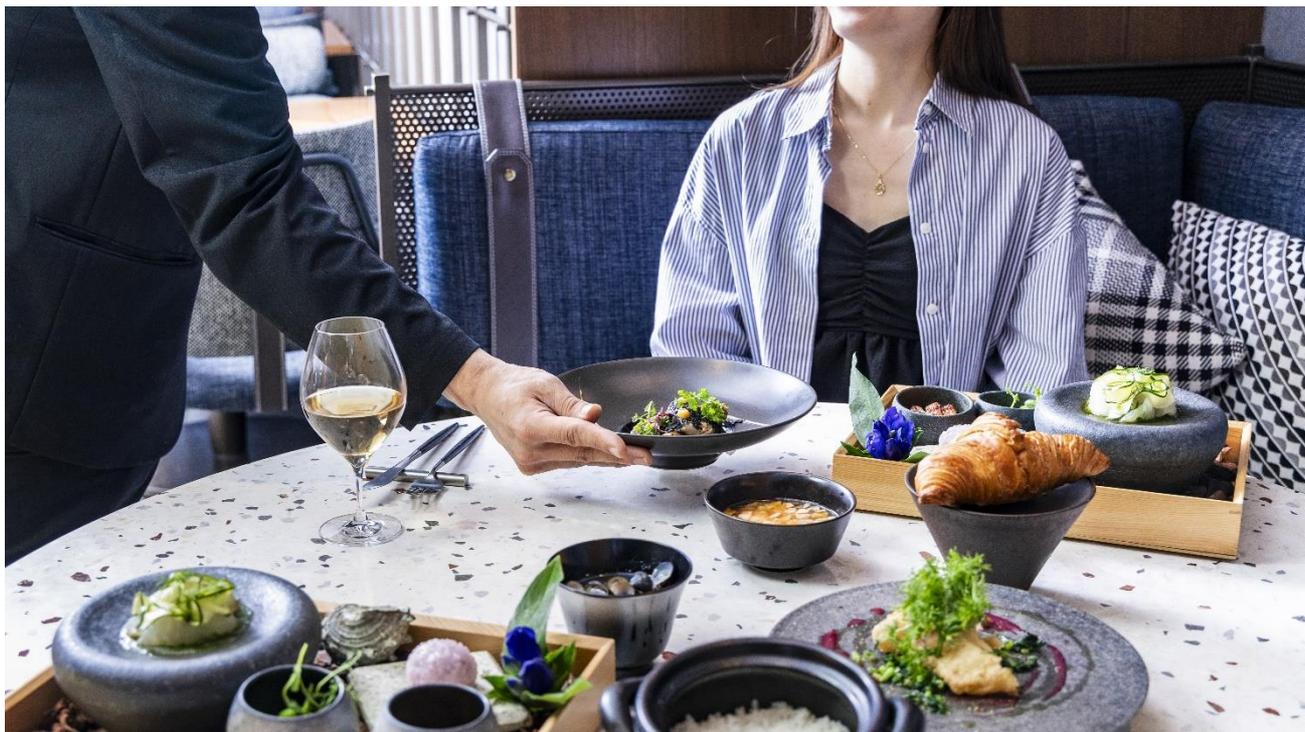
株式会社グローバルエージェンツ（本社：東京都渋谷区、代表取締役：山崎剛）は、全国に6ブランド12棟1,200室のブティックホテル、ライフスタイルホテルを展開するLIVELY HOTELS (<https://livelyhotels.com/>) を運営しています。このたび、「THE LIVELY 福岡博多（ザ・ライブリー福岡博多）」では、オールデイダイニングレストラン「THE LIVELY KITCHEN 福岡博多（ザ・ライブリーキッチン福岡博多）」の朝食メニューを2024年9月1日(日)よりリニューアルいたします。



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、宿泊ゲストだけではなく、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。

朝から気軽に楽しめるショートコースの「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。有田焼など重厚感のあるこだわりの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。

このたびの朝食リニューアルでは、シェフこだわりの「和×イタリアン」をショートコース形式でお楽しみいただきます。甘味付きの前菜の盛り合わせに加え、メインプレートは和食と洋食の2種からお選びいただきます。福岡県産の銀シャリや糸島のブランド豚「美豚」など福岡県産の食材や、紀州南高梅や山口県産のサザエなどシェフこだわりの厳選素材を使った一品をお楽しみください。ドリンクはビュッフェ形式で、好きな野菜や果物を組み合わせて作るセルフスムージー、自家製のシグネチャージュース、さらにはジャパニーズワインや地酒など、バリエーション豊かにご用意しております。お料理に合わせて、当日の気分に合わせてお好きなドリンクをお選びください。

せっかくのホテル滞在をより特別なものにするために、THE LIVELY 福岡博多ならではの、朝からおしゃれをして楽しみたいちょっと優雅な朝食をご体験ください。

<朝食リニューアル概要>

【期間】2024年9月1日(日)～

【提供場所】THE LIVELY 福岡博多 1階「THE LIVELY KITCHEN 福岡博多」

【内容】前菜の盛り合わせ、2種から選べるメインプレート、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17,000円～(税込)

朝食利用のみ：2,500 円（税込）

【宿泊予約 URL】 <https://bit.ly/4fvDvOv>

※詳細は HP や予約サイトをご確認ください。

メニュー紹介

■前菜盛り合わせ

- ・真鯛の昆布ベカルパッチョ ～ズッキーニのガリを添えて～
- ・山口県産サザエのタルタル仕立て ～柑橘の泡と一緒に～
- ・鰻蒲焼きとスクランブルエッグ
- ・糸島『竹原さん家の美豚』とエンドウ豆
- ・桃色香る小餅あんこ



■和食

- ・ふっくらと旨みが詰まった福岡県産銀シャリの土鍋炊きご飯
- ・白身魚と紀州南高梅のカルピオーネ（南蛮漬け）
- ・お吸い物



■洋食

- ・バターが豊かな朝焼きのクロワッサン”洋食
- ・九州県産のハーブ鶏のグリル～四季彩パレットソース～



■ドリンクビュッフェ

定番のジュース類、自家製の紫蘇ジュースなどのシグネチャージュース、そして料理と一緒に楽しめるジャパニーズワインや地酒をご用意。一番の目玉は、からだに嬉しいセルフスムージーブース。りんご、みかん、バナナ、マンゴーなどの果物や、ほうれん草、小松菜、紫蘇、ミントなどの野菜を組み合わせ、お客様ご自身でスムージーを作っていただけます。



朝食リニューアル記念！お得なプランも販売

リニューアルを記念し、朝食をお得に体験していただける宿泊プランを期間限定で販売いたします。この機会に是非 THE LIVELY 福岡博多のご滞在をお楽しみください。

【期間】2024年9月1日(日)～2024年9月30日(月)

【プラン名】<9月限定 朝食リニューアル記念>朝から街で人気レストランのこだわり満載な和イタリアン朝食を堪能！

【予約 URL】<https://bit.ly/4fusJb7> ※9月1日～9月30日にご希望の宿泊日を設定してご確認ください。



(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 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」駅よりタクシーで10分、福岡空港よりタクシーで20分

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

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

■THE LIVELY について

LIVELYHOTELS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。

■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 東京都渋谷区東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 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 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 /森野/ 藤井

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