

2024年8月8日

株式会社グローバルエージェンツ

ボリューム満点で食べ比べも楽しい！フレンチシェフ考案の6種のオリジナル惣菜
パンが楽しめる朝食が新登場！「THE LIVELY 大阪本町」が
2024年9月1日(日)より朝食をリニューアル
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 大阪本町（ザ・ライブラリー大阪本町）」では、カジュアルフレンチレストラン「THE LIVELY KITCHEN 大阪本町（ザ・ライブラリーキッチン大阪本町）」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。

日本の食文化とフレンチを味わえる惣菜パンで朝からエネルギーチャージ



このたびのリニューアルでは、日本の食文化のひとつである「惣菜パン」に THE LIVELY KITCHEN 大阪本町のエッセンスを加えた朝食が新登場します。メインは、海外の方にも人気のカツカレーやだし巻きたまご、チキン南蛮などの日本食をアレンジした惣菜パンに加え、見た目も華やかなフルーツサンド、カジュアルフレンチレストランならではのこだわりのクロックムッシュやデリカテッセンサンドをお楽しみいただけます。ひとつひとつ具材やソースにこだわった食べ応え満点のラインナップで、6種類の中から好きなものを3つまでお選びいただけます。サイドメニューには、「大地」または「海」の2種から選べる旨味を楽しむ出汁スープ、季節の野菜サラダと旬のフルーツ、ドリンクビュッフェをご用意。味だけでなく、オリジナルの信楽焼の食器で提供するなどこだわり満載の THE LIVELY 大阪本町ならではの朝食をぜひご体験ください。

<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 大阪本町 1階「THE LIVELY KITCHEN 大阪本町」

【提供時間】7:00～10:30(L.O10:00)

【内容】6種から選べる惣菜パン、スープ、サラダ・フルーツ、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19,300円～(税込)、朝食利用のみ：2,200円(税込)

【宿泊予約URL】<https://bit.ly/4dhIoJA>



惣菜パン紹介



画像上段左から、

- ・ はみ出るチキンの南蛮サンド：チキンは卵液をたっぷりと纏わせてフリットにし、甘酸っぱいタレと絡め、いぶりがっ

このタルタルソースとサンド。

- ・**チーズとろけるカツカレーパン**：全粒粉ロールにチキンカツ、オリジナルカレー、とろけるチーズクリームをサンドしカレーパンを再現。ロールパンの表面にはカレーパンのカリッととした食感を表すために、オリーブオイルで香ばしく焼き上げたスパイスパン粉をトッピング。
- ・**だし巻きたまごのフリットサンド**：だし巻き卵を天ぷらにして、マヨネーズたっぷりのポテトサラダをソース代わりにしてサンド。

画像下段左から、

- ・**トリュフ香るクロックムッシュ(季節の惣菜パン)**：フランスで親しまれているクロックムッシュをアレンジ。ハムとチェダーチーズをのせて、トリュフ入りのクリームソースで仕上げました。
- ・**デリカテッセンサンド**：お肉や魚、お野菜を使用した6種類のデリカテッセンの中から具材をチョイス。ふわふわのフォカッチャでサンド。
- ・**色鮮やかなフルーツサンド**：色鮮やかな食パンで特製バニラクリームとフルーツをサンド。

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 大阪本町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>人気レストランのこだわり満載なフレンチ×和（朝食付き）

【予約 URL】<https://bit.ly/3YCVv3w> ※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。



■シェフ 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 大阪本町（ザ・ライブリー大阪本町） 施設概要

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/

■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。

■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 / 藤井

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