

秋の味覚と彩りを楽しむ「和×イタリアン」！
ライフスタイルホテル「THE LIVELY 福岡博多」にて
9月17日(火)より秋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）」にて、秋季限定コースメニューを2024年9月17日(火)～2024年11月30日(土)に販売いたします。



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。

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。この秋は、旬食材で秋の味覚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。素材の旨味を活かしたシグネチャーメニューやお月見を表現した盛り付けなど秋の味覚と彩りをご堪能ください。

ディナーコース「萩色」



(画像：無花果の揚げ出し、ピーツの細巻き、海老マリネード)

秋の山野に咲く萩の花のような紫みの明るい紅色「萩色」をテーマにしたディナーコース全8品。アミューズは、秋が旬の甘みの強い無花果の揚げ出し、エビのマリネ、ピーツ入りの鮭酢の細巻きの3種のプレートで、秋らしくお月見をイメージして盛り付けました。前菜の「トロカツオの萩色」は脂がたっぷりのったまるでマグロのトロのような別名“戻り鰹”を使用し、紅蓼のsproutとレッドアマランスといった萩色の食材を添えてテーマカラーを表現しました。



(画像左から、トロカツオの萩色、鴨肉と栗、ポルベットのパイ包み焼き)

<メニュー>

【最初に】 無花果の揚げ出し、ビーツの細巻き、海老マリネード

【前菜】 トロカツオの萩色

【温菜】 ポルベットのパイ包み焼き

【パスタ】 蟹のトマトソーススパゲティーニ

【魚】 甘鯛とカリフラワー

【パン】 ブレッド

【肉】 鴨肉と栗

【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



予約 URL: <https://bit.ly/3yL4HZb> その他コースメニューなど詳しくは Web サイトにてご確認ください。

<宿泊プラン概要>

【プラン名】 <2024 秋限定>特別な日に！秋の味覚と彩りを楽しむフルコースディナー「萩色」付き（夕朝食付き）

【料金】 2名1室 29,600円～

【予約 URL】 <https://bit.ly/3Xk4dCF> ※9月17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「茜色」



(画像：秋鮭とマスカルポーネチーズ)

アカネグサの根で染めた暗い赤色「茜色」をテーマにしたランチコース全6品。クリームチーズに3種のきのこ、ベーコン、パルメザンチーズを混ぜ合わせた一口サイズのかわいらしいアミューズをはじめ、メインは引き締まった身に旨みがたっぷり詰まった秋鮭や、自家製のつけ汁でマリネしたりんごと相性抜群の豚肉などからお選びいただけます。選べるパ

スタには栗と自家製パンチェッタの秋を感じるオイルパスタがおすすめです。



(画像左から、マッシュルーム、栗と自家製パンチェッタのスパゲティーニ、豚肩ロースとリンゴ)

<メニュー>

【最初に】 マッシュルーム

【前菜】 鳥賊と燕

【パン】 フォカッチャ

【選べるメイン】 秋鮭とマスカルポーネチーズ/豚肩ロースとリンゴ/プライムビーフのタリアータ(+1,000円)

【選べるパスタ】 栗と自家製パンチェッタのスパゲティーニ/芝エビのポモドーロリガトーニ/ 海苔クリームスパゲティーニ

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

【お飲み物】 コーヒー/紅茶

予約 URL : <https://bit.ly/3yZpk3N> ※その他コースメニューなど詳しくは Web サイトにてご確認ください。



(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 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。

■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/

■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