

プレスリリース

2024年9月12日  
株式会社グローバルエージェンツ

旬の味覚を楽しむ！フレンチシェフが手掛ける、りんごのタルトタタンから  
着想を得た和洋ハイブリッドスイーツ「secret de pomme」が  
「THE LIVELY 大阪本町」にて10/1より登場

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、ライフスタイルホテル「THE LIVELY 大阪本町」では、2024年10月1日(火)～2025年2月28日(金)に、秋冬限定スイーツを宿泊プラン、ルームサービス、カフェにて販売いたします。



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。

### 旬の味覚たっぷり！この道 20 年のフレンチシェフが手掛ける新感覚スイーツが登場



THE LIVELY 大阪本町では「エモード（エモーショナル×モード）」をコンセプトに、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。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、ゲストの皆様を動かす独創的で洗練されたスイーツは、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が特徴です。

この秋、旬の果物「りんご」を主役にした、フランス菓子と和菓子を融合させた新感覚のハイブリッドスイーツ「secret de pomme（セクレ デ ポム）」（※訳：りんごの秘密）が新登場します。思わず視線を奪われるぶっくりとした赤いりんごは一見すると実物のりんごのように見えますが、その正体はフランスの伝統菓子「タルトタタン」からインスピレーションを受けたムースケーキです。ナイフを入れると濃厚なキャラメルソースかとりりと流れ出し、りんごの風味がしっかりと感じられるコンポートムースと一緒に食べると、タルトタタンのようなキャラメリゼされたりんごの風味豊かな味わいが広がります。さらに、じっくり煮込んだりんごと栗の餡を包み込んだワッフルと一緒に味わえば、タルトのような食感や風味が加わり、より伝統的なタルトタタンに近い、しかし新しい感覚のスイーツを体験することができます。添えられたキューブ状の羊羹は、紫芋やカボチャを使用しており、柔らかな甘みと深みのある味わいで和の風味もお楽しみいただけます。

この秋は、フレンチシェフのアイデアが光る、THE LIVELY 大阪本町でしか味わえない新感覚のハイブリッドスイーツを是非ご堪能ください。

12月から2025年1月末まではクリスマスや冬の季節に、2025年2月はバレンタインにぴったりな「secret de pomme」が登場いたします。季節のイベントを満喫するアイテムとして、またリピーターのお客様にもシーズン毎にそれぞれのメニューをお楽しみいただけます。（詳細はHPやInsagramをご確認ください。）

#### <商品概要>

【期間】2024年10月1日（火）～2025年2月28日（金）

【料金】「secret de pomme」1,300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）

※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】2024年10月1日（火）～2025年2月28日（金）

【プラン名】<期間限定>フレンチシェフが考案！『secret de pomme』和洋ハイブリッドスイーツ付き（朝食付き）

【料金】2名1室16,600円(税込)～

【予約URL】<https://bit.ly/4ei5QX4>

※10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。

※客室でお召し上がりいただきます。ご希望の方は15:00～18:00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。

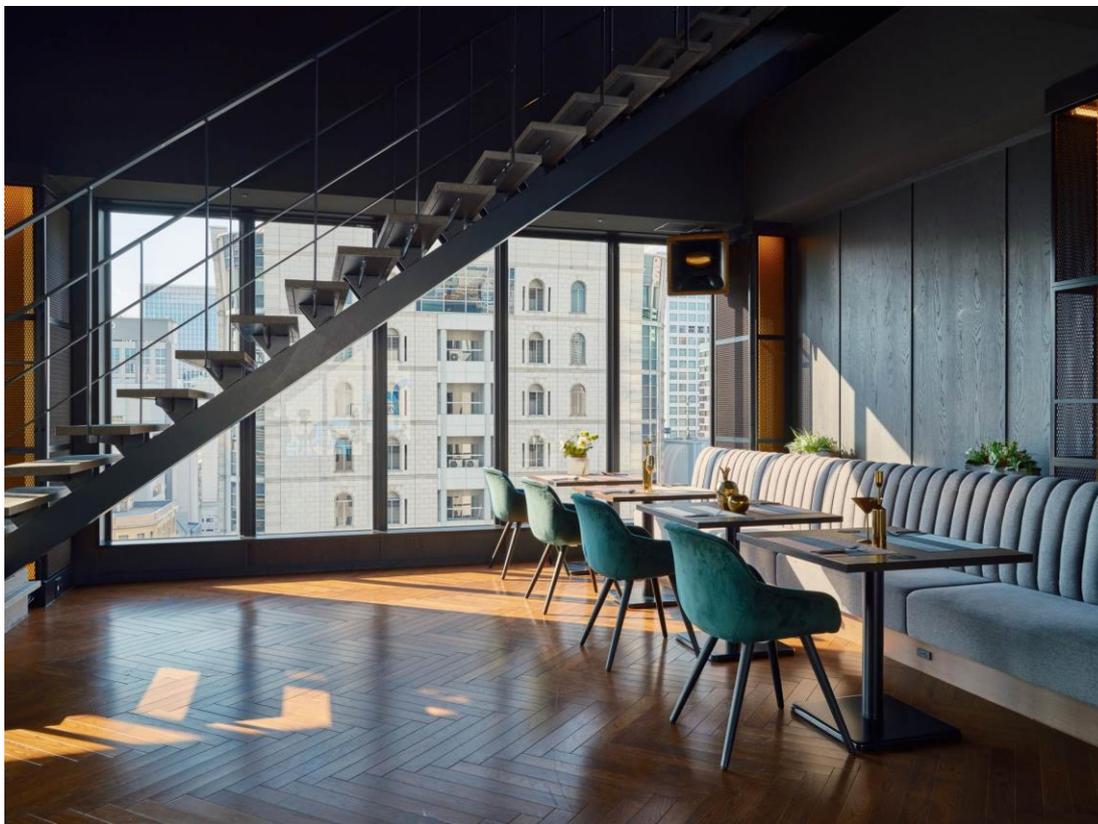
#### ■シェフ 西浦幸平

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。



## カフェ利用ができるホテル最上階バー「THE LIVELY BAR」

ホテル最上階 14 階「THE LIVELY BAR」では 15 時～18 時の間でカフェ利用が可能です。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」やティーカクテル、クリームソーダなども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。

### ■THE LIVELY 大阪本町（ザ・ライブラリー大阪本町） 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/thelivelyosaka/>

Instagram : [https://www.instagram.com/the\\_lively\\_osaka\\_honmachi/](https://www.instagram.com/the_lively_osaka_honmachi/)



■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 / 森野

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