

ライフスタイルホテル「THE LIVELY 福岡博多」にて、
特別な夜にぴったりな“和×イタリアン”のクリスマスディナーコースが
12月1日(日)より新登場！

10/1(火)より予約受付開始。フォトジェニックなクリスマスケーキ付き宿泊プランも登場。

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11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）」は、2024年12月1日(日)～12月25日(水)にクリスマス限定プランを販売いたします。



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。

特別な夜にぴったりな“和×イタリアン”のクリスマスディナーコース



(画像：「雪の華」)

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。

12月1日(日)～12月25日(水)にはクリスマス限定ディナーコースが登場いたします。デザートには白銀の世界に咲く一輪のバラに見立てたケーキ「冬の華」をご用意。また、コース料理にぴったりなクリスマスカクテル「ロッシーニ」と「シャンパンブルース」も合わせてお楽しみください。今年のクリスマスは、THE LIVELY KITCHEN 福岡博多ならではの味も見た目もこだわりの華やかなディナーコースで特別なひとときをお過ごしください。

<メニュー>

【最初に】 ～小さな前菜4種～黒毛和牛生ハムと赤シャリ/鮑/フオアグラサブレ/季節野菜のポターージュ

【前菜】 中トロ鮪と大根

【温菜】 白子のカダイフ

【パスタ】 バターソースのタリオリーニ

【パン】 ブレッド

【魚】 オマール海老と真鯛

【肉】 鹿肉とビーツ ※特選黒毛和牛に変更可

【デザート】冬の華

【お飲み物】コーヒーまたは紅茶

<クリスマスディナーコース商品概要>

【商品名】「2024 クリスマスディナーコース」

【期間】2024年12月1日(日)~2024年12月25日(水)

【提供場所】THE LIVELY KITCHEN 福岡博多

【料金】12,000円(税込)

【予約URL】 <https://bit.ly/4gPa8Ye>

※2部制となります。詳細は予約サイトをご確認ください。

<クリスマスディナーコース宿泊プラン概要>

【プラン名】<2024年クリスマス限定>特別な夜にぴったりな“和×イタリアン”のクリスマスディナーコース付き（夕朝食付き）

【期間】2024年12月1日(日)~2024年12月25日(水)

【料金】2名1室31,200円~

【予約URL】 <https://bit.ly/3Y6cj2f>

※12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

※2部制となります。詳細は予約サイトをご確認ください。



（「前菜4種」「中トロ鮭と大根」）



（「白子のカダイフ」「バターソースのタリオリーニ」）





(「鹿肉とビーツ」「オマール海老と真鯛」)



<クリスマスカクテル「ロッシーニ」「シャンパンブルース」概要>

【期間】2024年12月1日(日)~2024年12月25日(水)

【料金】1,200円(税込)

【提供場所】THE LIVELY KITCHEN 福岡博多



■宿泊者限定クリスマスケーキ「Jewel de Noël」付きプランも販売

THE LIVELY 福岡博多では、「エモード (エモーショナル×モード)」をテーマに、季節毎、イベント毎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体験を提供しております。思わず写真を取りたくなるような見た目のスイーツがホテルの客室やカフェで楽しめる、これまでも地元メディアやSNSにも数多く取り上げられてきました。(開発ストーリー：<https://prtimes.jp/story/detail/wrV6ZLS7WZr>)

今年のクリスマスは、宿泊プラン限定で冬の夜を表す「ネイビーブルー」と光を表す「ゴールド」をテーマカラーにしたクリスマスケーキ「Jewel de Noël」が登場いたします。ホワイトチョコの甘いムースと、ブルーベリーとバルサミコの甘酸っぱいムースを、青く色付けたホワイトチョコでコーティングしました。ムースの中に散りばめられたまるで宝石のようなゼリーは、クリスマスイルミネーションのキラキラと輝く様子を見立てており、赤いゼリーは赤ワイン、青のゼリーは白ワインを使用しています。ムースやゼリーに加え、一番下に敷かれたクッキー生地のザクザク感もあり、様々な食感をお楽しみいただけます。オーソドックスなクリスマスケーキじゃ物足りない、ひと味変わったクリスマスケーキをお求めの方におすすめです。



<クリスマスケーキ付宿泊プラン概要>

【プラン名】<2024年クリスマス限定>冬の夜と光をテーマカラーにしたクリスマスケーキ「Jewel de Noël」付き（朝食付き）

【期間】2024年12月1日(日)～2024年12月25日(水)

【料金】2名1室22,700円～

【予約URL】<https://bit.ly/4eGII5Q>

※12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

※ケーキは客室でお召し上がりいただきます。

■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/

■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。

■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 〒150-0041 東京都渋谷区神南 1-20-13

■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 11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「Soo 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 / 藤井

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