

厳選食材をふんだんに使った、クラシックでありながらも遊び心のある  
フレンチのクリスマスディナーコースが「THE LIVELY 大阪本町」  
にて12/21(土)~12/25(水)に限定登場！

クリスマスランチコースは12/21(土)~12/22(日)限定登場。

レストランやバーにてクリスマス限定カクテルも。

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 大阪本町（ザ・ライブリー大阪本町）」は、2024年12月21日(土)~12月25日(水)にクリスマス限定ディナーコースを提供いたします。



(画像：クリスマスディナーコース)

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。

### THE LIVELY 大阪本町ならではのクリスマス「We are THE LIVELY Christmas」

THE LIVELY 大阪本町では、「DESIGN・MUSIC・ART・TECH」の4つのキーワードを軸に、新しいアイデアや斬新なコンセプト、トレンドを取り入れながら、非日常的な体験をゲストの皆様を提供しています。今年のクリスマスは、これらのキーワードに加え、「ネイビー&レッド」をテーマカラーにした、THE LIVELY 大阪本町ならではのクリスマス企画「We are THE LIVELY Christmas」をご用意して皆様をお迎えします。食の体験には、クリスマス限定のディナー・ランチコースや、宿泊者限定の特製クリスマスケーキ、チキンボックスが期間限定で登場します。また、エントランスラウンジでは、大阪で活躍するアーティストによるクリスマスツリーやサイネージアートの空間演出が施され、お子様も参加可能なワークショップイベントの開催も予定しております。特別なクリスマスを、大切な方と一緒に THE LIVELY 大阪本町でお楽しみください。

#### ■シェフこだわりの遊び心のあるフレンチを堪能できるクリスマスディナー・ランチコース



(画像：ディナーコースより、画像右上から時計周りに、アミューズ、デザート、肉料理、冷菜)

12月21日(土)～12月25日(水)にはクリスマスディナーコース、また、12月21日(土)～12月22日(日)の2日間限定で

クリスマスランチコースが登場いたします。特別な日を彩るため、厳選した高級食材をふんだんに使用したシェフこだわりのコースをご用意しました。クラシックなフレンチに香りや酸味、食感の楽しさを加え、華やかさと繊細さを兼ね備えた盛り付けで、味も見た目も遊び心を感じさせる一皿に仕上げています。コース料理と相性抜群なクリスマスカクテルも合わせてお楽しみください。テーマカラーを取り入れたテーブルクロスや花々で彩られたテーブルで、ゆったりとお食事をお楽しみいただけます。ディナー、ランチともに2名様から6名様までご利用いただけますので、カップルやご家族、女子会でのご利用にもおすすめです。ディナーコースについては、クリスマスカクテルに加え、ホテル最上階のバーでご利用いただけるクーポンが付いたクリスマスステイにぴったりの宿泊プランもご用意しております。

#### <ディナーコースメニュー>

【フィンガーフード】根セロリのメレンゲ キャビア添え

【アミューズ】栗のコンソメロワイヤル フォワグラのラビオリ添え

【冷菜】紅ズワイカニと蕪のアンサンブル ホワイトバルサミコのアクセント

【温菜】鶏胸肉のヴィエノワーズ 香ばしいほうれん草のピュレ

【鮮魚料理】白ごまを纏った平目のポワレ ハーブ香る貝のソース

【肉料理】和牛モモ肉のロースト パルマンティエ添え 黒にんにくのソースと赤ポルトのアクセント

【デザート】ピスタチオと赤い果実のムース ピスタチオのアイスクリーム添え

#### <ランチコースメニュー>

【アミューズ】トリュフのシフォンケーキ ヨーグルトのムース添え

【冷菜】スモークサーモンと根セロリのレムナード

【温菜】紅ズワイガニのロワイヤル カリフラワーのソース

【鮮魚料理】本日鮮魚の蒸し焼き フレンチキャビアとシブレットのソース

【肉料理】牛頬肉の赤ワイン煮込み 季節野菜添え

【デザート】アーモンドのブランマンジェ 赤い果実のスープ



#### <クリスマスディナー・ランチコース商品概要>

【商品名】ディナー：<Xmas2024>フレンチシェフが贈るクリスマスディナー全7品、ランチ：<Xmas 2024>フレンチシェフが贈るランチ<全6品>

【期間】ディナー：2024年12月21日(土)～2024年12月25日(水)、ランチ：2024年12月21日(土)～2024年12月22日(日)

【提供場所】THE LIVELY KITCHEN 大阪本町

【料金】ディナーコース：12,500円(税込)、ランチコース 5,000円(税込)

【予約 URL】 <https://bit.ly/4ht99gC>

#### <クリスマスディナーコース宿泊プラン概要>

【プラン名】<12月21日～25日限定>フレンチシェフが贈るクリスマスディナー付き(夕朝食付き)

【期間】2024年12月21日(土)～2024年12月25日(水)

【料金】2名1室39,800円～

【予約URL】<https://bit.ly/3NDzDOH> ※12月21日～12月25日にご希望の宿泊日を設定してください

#### ■レストランで楽しめるクリスマス限定カクテル



画像左から：

「ライブリーストリーム」「センシュアルローズ」

【期間】2024年12月21日(土)～2024年12月25日(水)

【料金】各990円(税込)

【提供場所】THE LIVELY KITCHEN 大阪本町

#### ■バーで楽しめるクリスマス限定カクテル・モクテル

画像上「雪月花」※ノンアルコール

画像下「アズールムーン」

【期間】2024年12月1日(日)～2024年12月25日(水)

【料金】「雪月花」1,500円(税込)、「アズールムーン」1,800円(税込)

【提供場所】THE LIVELY BAR 大阪本町

※宿泊者以外もご利用いただけます。



(画像左：1F レストラン「THE LIVELY KITCHEN 大阪本町」、画像右：14F バー「THE LIVELY BAR 大阪本町」)

#### 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 施設概要

施設名 THE LIVELY 大阪本町 (ザ・ライブリー大阪本町)

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/)

#### ■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 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「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](mailto:pr@global-agents.co.jp)