

旬の味覚と冬の華やかな彩りを楽しむ「和×イタリアン」の  
冬季限定コースメニューがライフスタイルホテル「THE LIVELY  
福岡博多」にて12月1日(日)より新登場

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、冬季限定コースメニューを2024年12月1日(日)～2024年2月28日(金)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。この冬は、旬食材で冬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。

### ディナーコース「白梅色」



(画像：牛肉と柴漬けタルタルソースのクレープ)

奥ゆかしい美しさのある白梅の花のような淡いピンク色「白梅色」をテーマにしたディナーコース全8品。前菜の「牛肉と柴漬けのタルタルソースのクレープ」は、赤身の牛肉とテーマカラーを表現した柴漬けのタルタルをクレープで巻いて召し上がっていただきます。肉料理には、旨味たっぷりのプライムビーフをグリルしてご用意、寒い季節にぴったりな濃厚赤ワインフォンドボーソースで仕上げました。付け合わせの旬の根菜は、お肉と一緒に召し上がってもそのままでも深い味わいをお楽しみいただけます。デザート「甲州ワインジュレとパンナコッタ」は、日本固有の白ブドウ品種「甲州」を使用したジュレの下に真っ白なパンナコッタが隠れており、雪景色をイメージさせる冬らしいデザートです。フレッシュですっきりとした味わいで、コースの締めくくりにぴったりな一品です。



(画像左から、「牡蠣とヨーグルト、米粉チップス、季節野菜のポタージュ」「プライムビーフと根菜」)

### <メニュー>

【最初に】 牡蠣とヨーグルト、米粉チップス、季節野菜のポターージュ

【前菜】 牛肉と柴漬けたタルタルソースのクレープ

【温菜】 ブリとカラスミ

【パスタ】 春菊のスパゲッティニ

【魚】 金目鯛とブイヤベースソース

【パン】 ブレッド

【肉】 プライムビーフと根菜

【選べるデザート】 甲州ワインジュレとパンナコッタ / ショコラテリーヌ / 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/4f8VREk> ※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：甲州ワインジュレとパンナコッタ)

### <宿泊プラン概要>

【プラン名】 <2024 冬限定>特別な日に！冬の華やかな彩りを楽しむ 「フルコースディナー「白梅色」付き（夕朝食付き）

【料金】 2名1室 28,730円～

【予約 URL】 <https://bit.ly/3YJ5Nyu> ※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

### ランチコース「朱色」



(画像：赤海老とそば粉のリゾット)

日本の伝統色の一つでもあり祝賀の場で使用される事も多い、黄みがかった華やかで温かみのある赤色「朱色」をテーマにしたランチコース全6品。季節野菜の濃厚なポターージュや、テーマカラーを表現した赤えびとそばの香りが楽しめるリ

ゾット、メインには甘味のある人参とともに味わうハーブ鶏や、冬の旬野菜である春菊のソースで仕上げた脂ののった鱈からお選びいただけます。



(画像左から、「苺タルトとポタージュスープ」「ハーブ鶏と人参」「鱈と春菊」)

#### <メニュー>

【最初に】 苺タルトとポタージュスープ

【前菜】 赤海老とそば粉のリゾット

【パン】 フォカッチャ

【選べるメイン】 鱈と春菊 / ハーブ鶏と人参 / プライムビーフのタリアータ (+¥1000)

【選べるパスタ】 サルシッチャとトレヴィスのペペロンチーノ / ゴルゴンゾーラと白いんげん豆のリガトーニ / イイダコのポモドーロスパゲッティ

【選べるデザート】 甲州ワインジュレとパンナコッタ / ショコラテリーヌ / 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/4eeyg3I> ※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/thelivelyfukuoka>

Instagram : [https://www.instagram.com/the\\_lively\\_fukuoka\\_hakata/](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 / 藤井

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