

最上階バーの非日常空間で楽しむ夜カフェがライフスタイルホテル
「THE LIVELY 大阪本町」にて3月1日(土)より新たにスタート！
フレンチシェフ考案の春限定和洋ハイブリッドスイーツも登場

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](#) 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、2025年3月1日(土)より、ホテル最上階バー「THE LIVELY BAR 大阪本町」にて夜のカフェ営業を開始いたします。また、春限定スイーツ「いぶき～IBUKI～」が、宿泊プランとカフェメニューに期間限定で登場いたします。



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、フラッ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。

ホテル最上階バーで“夜カフェ”がスタート

ホテル最上階14階「THE LIVELY BAR 大阪本町」では、3月1日より17時～23時に夜カフェが楽しめるようになります。期間限定スイーツのほか、ブラジルの伝統スイーツ「ブジン」やティーカクテル、クリームソーダなど多彩なメニ

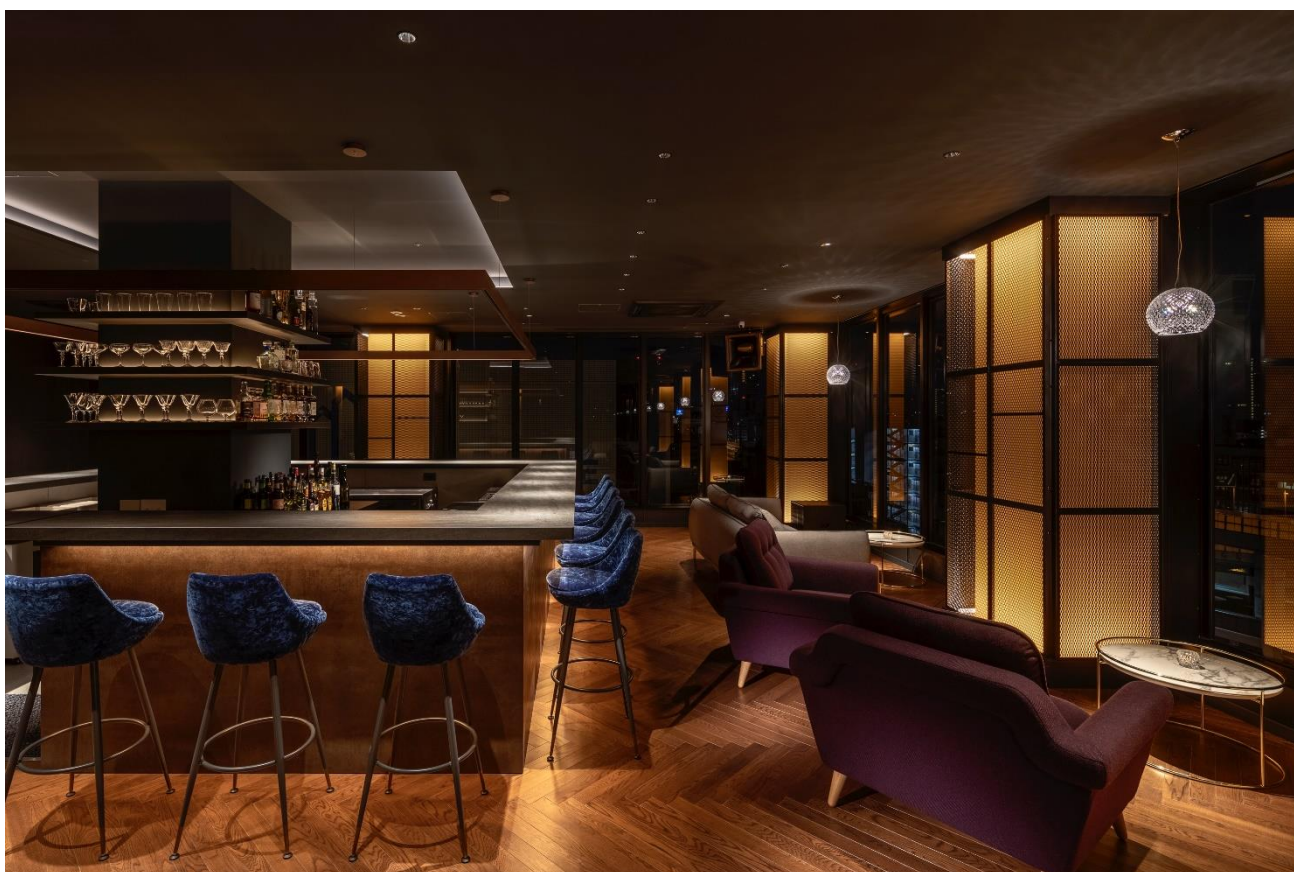
ューをご用意しております。ガラス張りの開放感あふれる空間からは、都会の夜景を一望でき、移りゆく夕暮れから夜にかけての美しい景色を眺めながら、特別な時間をお過ごしいただけます。スタイリッシュな非日常空間で、ゆっくりと流れる時間を感じながら、心安らぐ夜カフェタイムをご堪能ください。宿泊者以外のお客様もご利用いただけますので、ぜひお気軽にお立ち寄りください。



「プジン」900円（税込）



「クリームソーダ」各1,100円（税込）



（画像：THE LIVELY BAR 大阪本町）

この道20年のフレンチシェフが手掛ける、春限定和洋ハイブリッドスイーツが登場

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、ゲストの皆様的心を動かす独創的で洗練されたスイーツは、思わず写真を撮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。

この春、「花鳥風月」の世界観をテーマにした、春の息吹を感じさせる新感覚の和洋ハイブリッドスイーツ「いぶき～IBUKI～」が新登場します。

春の自然美を愛でる「花鳥風月」の優雅な世界観をスイーツに表現した「いぶき～IBUKI～」。抹茶の芳醇な香り、柑橘の爽やかな風味、そして桜の優雅な色合いが織りなす絶妙なハーモニーを、ひとつのスイーツに凝縮しました。



花: 桜や梅などの花の美しさを、抹茶や桜餅の鮮やかさと味わいで表現しました。

鳥: 鳥が飛ぶ姿やさえずる様子を、柑橘ピネガーの清々しさを表現しました。

風: 風の動きを、泡立てた抹茶で表現しました。

月: 月光の神秘的な輝きを、煌びやかなゼリーで表現しました。

「抹茶とゼリー」「桜餅とリオレ（お米をミルクで炊いたスイーツ）」といった、斬新かつ洗練された和洋の組み合わせは THE LIVELY 大阪本町でしか味わえない逸品です。フレンチシェフの感性が生み出した新感覚のスイーツで、春の息吹を感じさせるひとときを、ぜひお楽しみください。

<商品概要>

【期間】2025年3月1日（土）～2025年5月31日（土）

【料金】1,200円（税込）

【提供場所】THE LIVELY BAR 大阪本町

THE LIVELY BAR カフェ利用可能時間 17:00～23:00（ラストオーダー22:30）※金土 17:00～24:00（ラストオーダー23:30）

<宿泊プラン概要>

【期間】2025年3月1日（土）～2025年5月31日（土）

【プラン名】<期間限定>花鳥風月～春の彩りハイブリッドスイーツ（朝食付き）

【料金】2名1室17,200円(税込)～

【予約URL】<https://bit.ly/3WTK8qU> ※3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。

※宿泊プランをご利用のお客様は、客室またはから提供場所をお選びいただけます。

■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（ザ・ライブリー大阪本町） 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](#) / [Instagram](#)



■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。

■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](#)

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

STAY：ライフスタイルホテル 12 棟約 1,200 室を運営。 [LIVELY HOTELS](#)

WORK：ホテルー体型ワークプレイス「[.andwork](#)」を運営

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 / 藤井

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