

夏の旬を涼やかに味わおう！
「THE LIVELY 福岡博多」にて、和の食材と器で楽しむ
“和×イタリアン”の夏季限定コースメニューが6月1日(日)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](#) を運営しています。

このたび、「THE LIVELY 福岡博多（ザ・ライブラリー福岡博多）」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・ライブラリーキッチン福岡博多）」にて、夏季限定コースメニューを2025年6月1日(日)～2025年8月31日(日)に提供いたします。



(画像：ディナーコース「若竹」一例)

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会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織り交ざり、独創的な一皿に仕上がっております。味わいはもちろん、提供スタイルや料理に込められたストーリー性も魅力のひとつ。ユニークなメニュー構成とカジュアルな接客により、驚きと発見に満ちた食体験をお届けします。コースメニューも複数ご用意しており、シーンやニーズに応じたお食事をお楽しみいただけます。ご宿泊以外のお客様も、ホテルレストランならではの非日常空間を気軽に体験いただけます。

この夏は、旬の味覚をふんだんに取り入れたコースメニューを、ディナー・ランチともに提供いたします。季節の恵みを活かした料理を、ぜひご堪能ください。

ディナーコース「若竹」



(画像左上から時計回りに：前菜、温菜、パスタ、魚料理)

ディナーコースは、鰹やトウモロコシを楽しめる4品からスタート。夏の旬食材と若竹の瑞々しい緑を取り入れ、清涼感あふれる一皿に仕上げました。その後も、鰹のカツレツや生シラスの冷製パスタ、魚料理には鱈など、夏の味覚を余すところなく楽しめるラインナップをご用意。冷たいお料理や軽やかな味わいのメニューを組み合わせることで、涼やかさと季節の趣をお楽しみいただけるコースに仕立てました。締めくくりには、甲州ワインのジュレをあしらったパナコッタをはじめ、数種類のデザートの中からお選びいただけます。和の食材にイタリアンのエッセンスを加えた、THE LIVELY 福岡博多ならではの贅沢な夏のディナーコースをお楽しみください。

<メニュー>

【最初に】 鰹・トウモロコシ・イチジクバター・ストラッチャチーズ

【前菜】 天使海老とカリフラワー

【温菜】 鰹のカツレツ

【パスタ】 生シラス冷製パスタ

【魚】 鱸とサフラン

【パン】 ブレッド

【肉】 プライムビーフと果物

【選べるデザート】 甲州ワインジュレのパナコッタ / ショコラテリーヌ / バスクチーズケーキ / モンブラン

【お飲み物】 コーヒー/紅茶

ご予約は[こちら](#)

<宿泊プラン概要>

【プラン名】 <2025 夏限定>夏の旬食材を使った夏らしさ溢れるフルコースディナー『若竹』付き（夕朝食付き）

【料金】 2名1室 31,000円～

ご予約は[こちら](#) ※6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「福」



(画像：ランチコース「福」一例)

夏の太陽をたっぷり浴びて育った旬の食材と、日本とイタリアそれぞれの食文化が織りなす味わいを気軽に楽しめるランチコースをご用意しました。イタリア料理の真髄である「素材の味を最大限に活かす」ことにこだわり、日本の夏を代表するトウモロコシや北海道産ホタテなど、季節の恵みを取り入れたメニューが登場します。和とイタリアンの融合が生み出す、新しい食体験をお楽しみください。

<メニュー>

【最初に】 トウモロコシのそれぞれ

【前菜】 北海道産ホタテとあごだし

【パン】 フォカッチャ

【選べるメイン】 ポルケッタ /白身魚のカダイフ

【選べるパスタ】 ミートラグーのスパゲティーニ /冷たいイカ墨パスタ /レモンクリームパスタ

【選べるデザート】 甲州ワインジュレのパナコッタ /ショコラテリーヌ /バスクチーズケーキ /モンブラン

【お飲み物】 コーヒー/紅茶

ご予約は[こちら](#)



(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 におけるフラッ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](#) / [Instagram](#)

■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](#) 46棟約3,000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：ホテル一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「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 / 石田

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