

秋の味覚を鮮やかに味わう！ライフスタイルホテル「THE LIVELY 福岡博多」にて、和の食材と器で楽しむ“和×イタリアン”の秋季限定コースメニューが 9 月 2 日(火)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、秋季限定コースメニューを 2025 年 9 月 2 日（火）～2025 年 11 月 30 日（日）に提供いたします。



（画像：ランチコース「福」）

季節を体験できる「和×イタリアン」

THE LIVELY 福岡博多併設の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ご体験いただけます。

この秋は、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。和とイタリアンの絶妙な調和が織りなす、THE LIVELY 福岡博多ならではの一品で、秋の实りをご堪能ください。

ランチコース「福」 2,800 円（税込）



（画像：「サンマの缶詰」）

秋の旬食材である秋刀魚や栗を取り入れ、紅葉がきらめく季節感をたっぷりと感じられる、全 6 品のランチコースをご用意しました。

なかでも注目の一品は、既成概念を覆すユニークな「サンマの缶詰」。ガラスの器を使い、缶詰をモチーフに遊び心あふれるビジュアルで、秋の味覚・秋刀魚を洗練されたスタイルでご提供します。「自家製ニョッキのボロネーゼ」は、もちもちとした食感のニョッキに、深みのある味わいのボロネーゼソースを合わせた一品。料理と器を同系色でまとめ、まるで秋の紅葉を映したような美しいグラデーションが、目にも楽しい仕上がりです。「秋鮭のロースト」は、旬の秋鮭をシンプルにローストし、春菊やほうれん草の緑葉野菜を使ったソースで彩りを添えました。引き締まった秋鮭の旨みを存分に引き立て、鮮やかな色彩も印象的な一品です。

<メニュー>

【最初に】 鴨のシュークリーム

【前菜】 サンマの缶詰

【パン】 フォカッチャ

【選べるメイン】 秋鮭のロースト / 国産豚肉と栗 ～赤ワインソース～/プライムビーフ（＋¥1,000）

【選べるパスタ】 自家製ニョッキのボロネーゼ / 牡蠣のペペロンチーノスパゲッティーニ / キノコのクリーム
スパゲッティーニ

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

【お飲み物】 コーヒー/紅茶



（画像左：「自家製ニョッキのボロネーゼ」、画像右：「秋鮭のロースト」）

ご予約は[こちら](#)

ディナーコース「茜色」 6,500 円（税込）



秋の夕暮れをイメージした情緒あふれる全8品のディナーコースをご用意しました。

はじまりの一皿として登場するアミューズは、夕焼けに染まる秋空の色を繊細に表現し、ご提供の際にまるで夕日が沈むような演出をお楽しみいただける、コースの幕開けにふさわしい一品です。また、枯れ木を模した薄いパイ生地に、旬のマグロや彩り豊かな野菜をあしらひ、まるで秋の木々に咲く花のような情景を描いた「枯れ木とマグロ」も秋らしい一品です。生命の息吹と移ろう季節の美しさを一皿に閉じ込め、秋の深まりを表現しました。味覚だけでなく、視覚や感性にも響く料理をお楽しみください。

<メニュー>

【最初に】サンマ/ イチジクバター /キノコスープ /ピスタチオボール

【前菜】枯れ木とマグロ

【温菜】鮑のフリット

【パスタ】生ハムとニョッキ

【魚】真鯛と蕪のカプチーノ

【パン】ブレット

【肉】鴨肉とラズベリー

【デザート】バスクチーズケーキ / 甲州ワインのパンナコッタ /モンブラン /ショコラテリーヌ



(画像：「枯れ木とマグロ」)

<ディナーコース付き宿泊プラン概要>

【プラン名】<2025 秋限定>秋の食材を楽しめる夕暮れ時をイメージした季節のフルコースディナー『茜色』付き（夕朝食付き）

【期間】2025年9月2日（火）～2025年11月30日（日）

【料金】2名1室32,400円～

宿泊プランのご予約は[こちら](#) ※9月2日以降にご希望の宿泊日を設定してご確認ください

レストランのご予約は[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 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](#)

■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、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提供してまいります。

■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](#) 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