

プレスリリース

2026年1月29日

株式会社グローバルエージェンツ

「THE LIVELY 福岡博多」の非日常空間で“わたし時間”を満喫！全12種のスイーツをひとり占めする花見アフタヌーンティーなど、春季限定カフェバーメニューが3月3日(火)より登場

特別な日のご利用にもぴったりなアニバーサリーケーキ付の宿泊プランも予約開始

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、「THE LIVELY BAR 福岡博多」にて、2026年3月3日（火）より春季限定メニューを提供いたします。



地元メディアでも話題のカフェバーメニューに春の新作が登場

THE LIVELY 福岡博多では、「エモード（エモーショナル×モード）」をテーマに、季節毎、イベント毎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体験を提供しております。思わず写真を撮りたくなるような見た目のスイーツがホテルの客室やカフェで楽しめると、これまででも地元メディアやSNSにも数多く取り上げられ

てきました。 ([開発ストーリー](#))

宿泊者以外も楽しめる春企画「HANA Me」

THE LIVELY 福岡博多では、この春、館内で春を満喫する企画「HANA Me」をご用意しました。

“みんなでのお花見も楽しいけれど、気を遣って少し疲れる” “混雑や寒さを気にせず、ゆっくり桜を楽しみたい” そんな声に応える新しい春の過ごし方として、ホテル館内で楽しむ「花見アフタヌーンティー」を提案します。

本企画では、ガラスベースに飾るアートフラワーブーケと、桜・抹茶・ベリーをテーマにした全 12 種のスイーツを組み合わせ、まるで“自分専用の花見空間”を演出。アフタヌーンティーは 1 人 1 セット提供のため、シェアせず自分のペースで楽しめるのも特徴です。ひとりで自分時間を満喫するご褒美体験としてはもちろん、友人同士や推し活利用にもぴったりです。他にも、春季限定のカフェドリンクやカクテルもお楽しみいただけます。

さらに、人気エリアのロビーラウンジでは、フラワーアートを用いた空間演出が施され、華やかな雰囲気の中で食とアートの両方を満喫できます。今年の春は、THE LIVELY 福岡博多の華やかな空間で、特別な“わたし時間”をお楽しみください。

■自分だけのお花見をホテルで楽しむ、進化系アフタヌーンティー「HANA Me 弁当」

春の訪れを祝う、12 種類のミニスイーツを詰め合わせた「HANA Me 弁当」が登場。「自分だけのお花見体験」をコンセプトに、八女抹茶やあまおうといった地産食材とトレンドを掛け合わせ、目にも鮮やかな構成に仕上げました。和の情緒を感じる三色団子から、ティラミスやカヌレ、テリーヌまで、一箱の中に多彩な食感と色彩を楽しめます。

また、芝生をイメージしたマットの上でお花見の情景を再現し、天候に左右されずお花見を満喫できる、開放感あふれる体験をデザインしました。思わず写真に取めたくなるような、心躍るひとときをお届けします。



<商品概要>

【期間】2026年3月3日(火)～2026年5月31日(日)

【提供場所】THE LIVELY BAR、ルームサービス(宿泊者向け)

※THE LIVELY BAR カフェ利用可能時間 14:00-23:00 (ラストオーダー22:30)

【料金】1,200円(税込)

【メニュー】バニラマカロン、八女抹茶テリーヌ、クッキーシュー、一口ショートケーキ、あまおうティラミス、抹茶のサブレ、フレッシュメロン、桜のパンナコッタ、柑橘のショコラタルト、いちごロール、三色団子、ラズベリーカヌレ



<宿泊プラン概要>

【プラン名】<春限定>スイーツで楽しむお花見体験！12種のスイーツ弁当＆ドリンクセット付（朝食付）

【期間】2026年3月3日(火)～2026年5月31日(日)

【料金】2名1室 21,556円～

【予約 URL】<https://bit.ly/45XAnb9> ※3月3日以降にご希望の宿泊日を設定してご確認ください。

■食感が楽しいカフェドリンク「三色団子のスムージー」

「飲むお団子」をテーマにした、三層の贅沢スムージー。濃厚抹茶ミルクの上に、団子と桜アイスを合わせて“もちもち・ふわとろ”に仕上げた桜アイススムージー、さらに食感のアクセントとして桜のシロップとスパークリングジュレを重ねました。仕上げの三色団子とともに、ドリンクの枠を超えた新食感をお楽しみください。



<商品概要>

【期間】2026年3月3日(火)～2026年5月31日(日)

【提供場所】THE LIVELY BAR、ルームサービス（宿泊者向け）

※THE LIVELY BAR カフェ利用可能時間 14:00-23:00 (ラストオーダー22:30)

【料金】1,000円（税込）

■春を満喫するカクテル2種

画像左から、

「夜桜のオペレーター」：白ワインとジンジャーエールの爽やかな味わいに、シャンパンのジュレを贅沢にプラス。グラスの中に浮かぶ桜の塩漬けとエディブルフラワーが、春らしさを感じさせます。仕上げにバタフライピーシロップを注ぐ、色が移ろう幻想的な演出を、ぜひ目の前でお楽しみください。

「苺桃桜のスパークリング」：ネクター、桜ピューレ、いちごとスパークリングを合わせ、春のフルーツたちが互いの甘みを引き立て合い、口いっぱいに瑞々しさが広がります。オレンジチップにのっかった泡は花穂紫蘇を添えることで、まるで一本の桜の木が手元にあるかのような凛とした美しさを表現しました。



<商品概要>

【期間】2026年3月3日(火)～2026年5月31日(日)

【提供場所】THE LIVELY BAR、ルームサービス（宿泊者向け）

※THE LIVELY BAR カフェ利用可能時間 14:00-23:00 (ラストオーダー22:30)

【料金】「夜桜のオペレーター」1,100円（税込）、「苺桃桜のスパークリング」1,300円（税込）

<宿泊プラン限定>透明感あふれる、まるで花束のようなアニバーサリーケーキ

特別な日を彩るケーキには、あまおうのババロアをベースに、桜とたっぷりのフルーツをゼリーに閉じ込めた「桜とあまおうのブーケケーキ」が登場。まるで花束をそのままケーキにしたような華やかさは、大切な人と過ごすひとときをより一層特別に演出します、2名様からシェアして楽しむのにぴったりなサイズで提供いたします。（ケーキサイズ:6号）



<宿泊プラン概要>

【プラン名】<春限定>記念日・サプライズに！桜とあまおうのアニバーサリーブーケケーキ付き（朝食付き）

【期間】2026年3月3日(火)～2026年5月31日(日)

【料金】2名1室 23,656円～

【予約 URL】<https://bit.ly/3LRXXz9> ※3月3日以降にご希望の宿泊日を設定してご確認ください。

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：交流型賃貸マンション「[SOCIAL APARTMENT](#)」48棟約3,000室を運営

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

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（ソーリキッド）](#)」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