

プレスリリース

2026年1月30日

株式会社グローバルエージェンツ

「THE LIVELY 福岡博多」の非日常空間で味わう春の味覚！
和の食材と器で楽しむ“和×イタリアン”的春季限定コースメニューが
3月3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、春季限定コースメニューを2026年3月3日(火)より提供いたします。



(画像：ランチコース「福」一例)

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。

この春は、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。

ランチコース「福」 3,000 円（税込）



（画像左上から時計回りに：「蕪と鯛」、「烏賊と青りんご」、「春キャベツと白身魚」、「シラスのペペロンチーノスパゲッティ」）

ランチコースには、“紅梅のように明るく、軽やかで光あふれるひととき”をテーマに、厳選された春食材を主役にしたメニューが登場します。春キャベツや蕪などの野菜から、シラスや桜エビなどの海の幸まで、春の旬を堪能できるラインナップをご用意しました。締めくくりには、桜モンブランはじめ、選べる4種のデザートが彩りを添えます。春の明るさを感じる穏やかなランチタイムをお楽しみください。

<メニュー>

【最初に】 蕪と鯛

【前菜】 烏賊と青りんご

【パン】 フォカッチャ

【選べるメイン】 春キャベツと白身魚 / 豚肉のバルサミコ煮クリスピーアヒト

【選べるパスタ】 シラスのペペロンチーノスパゲッティ / 牛スジ肉のリングイーネ / 桜エビのラザニア

【選べるデザート】 甲州ワインジュレのパフェ / ショコラパピオン / バスクチーズケーキ / 桜モンブラン

【お飲み物】 コーヒー / 紅茶

<ランチコース概要>

【期間】 2026年3月3日(火)～2026年5月31日(日)

【提供場所】 THE LIVELY KITCHEN 福岡博多

【料金】3,000円(税込)

ご予約は[こちら](#)

ディナーコース「桜色」 7,000円(税込)



(画像:ディナーコース「桜色」一例)

ディナーコースは、桜をイメージし、一皿ごとに異なる表情で春の深まりを表現しました。春の芽吹きを感じさせるアミューズからはじめり、パスタには鮮やかな春色が視覚を楽しませる「空豆のタリアテッレ」をご用意。魚料理には、春の代名詞・桜鯛を、肉料理には牛肉に旬のタケノコを添えました。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春のディナーコースをご堪能ください。

<メニュー>

【最初に】馬肉と柴漬け / イワシのカルパッチョ / 春野菜 / ブリオッシュと無花果

【前菜】サーモンタルタル

【温菜】穴子のタコス

【パスタ】空豆のタリアテッレ

【魚】桜鯛とカリフラワー

【パン】ブレッド

【肉】牛肉とタケノコ

【デザート】甲州ワインジュレのパフェ / ショコラバビオン / バスクチーズケーキ / 桜モンブラン

【お飲み物】コーヒー / 紅茶

<ディナーコース概要>

【期間】2026年3月3日(火)～2026年5月30日(土)

【提供場所】THE LIVELY KITCHEN 福岡博多

【料金】7,000円(税込)

ご予約は[こちら](#)

<宿泊プラン概要>

【期間】2026年3月3日(火)～2026年5月30日(土)

【プラン名】<春限定>旬の食材で春を堪能！フルコースディナー(夕朝食付き)

【料金】2名1室 33,156円～

ご予約は[こちら](#) ※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



(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、ファッショントピック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：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