

2026年3月27日

株式会社グローバルエージェンツ

“バリッ・もちり・とろり”の多彩な食感を楽しむ！ライフスタイルホテル「THE LIVELY 大阪本町」にて、フレンチシェフが手掛ける新感覚いちご大福が4月1日（水）より春季限定で登場

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、2026年4月1日（水）より、春季限定スイーツ「苺バリッ福」を宿泊プランおよびホテル最上階のバー「THE LIVELY BAR 大阪本町」にて提供いたします。



**食感が楽しい新感覚いちご大福が新登場**

ライフスタイルホテル「THE LIVELY 大阪本町」では、味わいや見た目の美しさにとどまらず、驚きと発見に満ちた新しいスイーツ体験を提案しています。ホテル専属シェフがこれまでのキャリアで培った繊細な技術と審美眼に、既成概念にとらわれない自由な発想を掛け合わせることで、ここでしか味わえない唯一無二のスイーツを生み出しています。

「SNS 映え」を超え、“誰よりも早く体験したくなる”スイーツをご体験ください。

この春は、新感覚いちご大福「苺バリッ福」が登場。

一見すると繊細なミルフィーユを彷彿とさせるその正体は、餅の代わりに極薄のパイ生地「パートフィロ」を幾重にも重ねて焼き上げたもの。フォークを入れた瞬間に響く「バリッ」という軽快な音はこれまでのいちご大福のイメージを鮮やかに裏切ります。

中には、3層のムースとクリームを贅沢に閉じ込めました。

- ・ **白あんのムース**：白あんとマスカルポーネを合わせたペーストに生クリームを加え、シナモンをアクセントにした軽やかなムース
- ・ **お餅のクリーム**：葛餅とわらび餅を組み合わせ、とろりと伸びる食感を表現したクリーム
- ・ **薔薇の香るクレームフェッテ**：クレームフェッテに薔薇のシロップを合わせ、華やかな香りをプラス

トッピングには、フレッシュないちごといちご風味のゼリーで爽やかな酸味を添え、お皿にあしらわれた柑橘のソースは味わいをさらに引き締めます。最大の魅力は、ひと口ごとに変化するリズムカルな食感。「バリッ」「もっちり」「とろり」、そしてゼリーの「ぷるん」とした食感が重なり合います。様々な素材たちが口の中で絶妙に交わる、最後の一口までフォークが止まらない、新感覚のデザート体験をお楽しみください。



<商品概要>

【期間】2026年4月1日（水）～2026年5月31日（日）

【料金】1,200円（税込）

【提供場所】THE LIVELY BAR 大阪本町 <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】2026年4月1日（水）～2026年5月31日（日）

【プラン名】<春限定> 苺パリッ福体験ステイ | 新食感スイーツ付き（朝食付き）

【料金】2名1室13,800円(税込)～

【予約URL】<https://bit.ly/4lQcHMs> ※4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。

※スイーツはバーにて提供いたします。

#### 最上階バーの非日常空間で楽しむ夜カフェ

ホテル最上階に位置する「THE LIVELY BAR 大阪本町」では、17時から23時の間に夜カフェをお楽しみいただけます。期間限定のスイーツをはじめ、ブラジルの伝統的なデザート「プジン」やティーカクテル、クリームソーダなど、バラエティ豊かなメニューを取り揃えています。ガラス張りの開放感あふれる空間からは、大阪の美しい夜景をご覧いただけます。夕暮れから夜にかけての風景が楽しめる特別なひとときをお過ごしいただけます。洗練された非日常的な空間で、心ゆくまでリラックスしながら、贅沢な夜のカフェタイムをお楽しみください。宿泊のお客様以外もご利用いただけますので、お気軽にお立ち寄りください。



## 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。

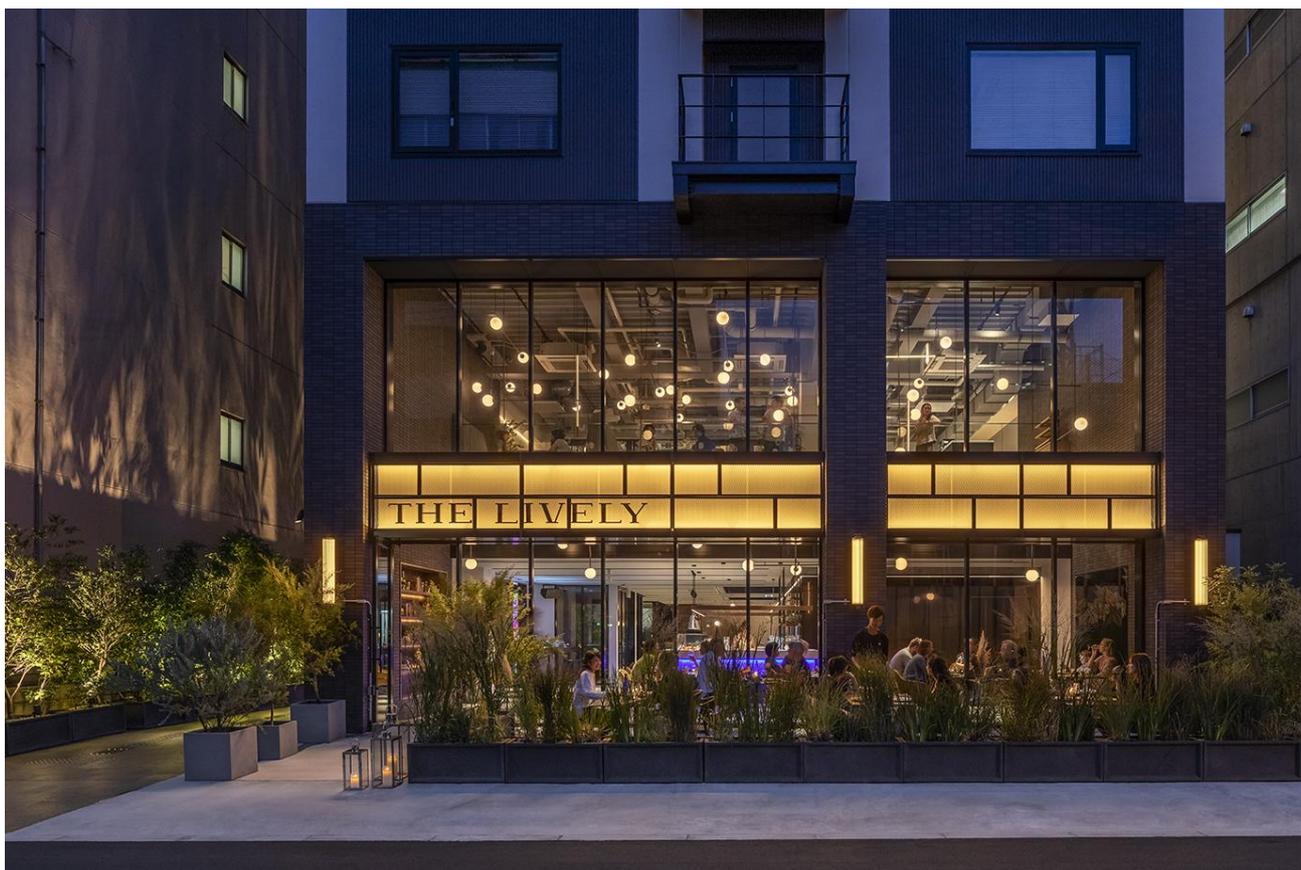


## THE LIVELY 大阪本町 (ザ・ライブリー大阪本町) 施設概要

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」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：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 (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 / 石田

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