

2026年5月14日

株式会社グローバルエージェンツ

「THE LIVELY 福岡博多」にて、暑い夏に気分を“再起動”する夏企画「The Re:Boot」開催！九州産の旬の果物を味わう3種のパフェかき氷など、期間限定カフェバーメニューが6/2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、「THE LIVELY BAR 福岡博多」にて、2026年6月2日（火）より夏季限定メニューを提供いたします。九州の旬の果物を味わうパフェかき氷を中心に、夏のひとときに新しい食体験をお届けします。



地元メディアでも話題のカフェバーメニューに夏の新作が登場

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夏季企画「The Re:Boot」

THE LIVELY 福岡博多では、この夏、暑い夏のひとときを心地よく過ごすための期間限定企画「The Re:Boot（ザ・リブート）」を開催します。食と空間体験の両面から、夏の日常に小さなリセットをもたらすひとときをテーマに、旬の食材をふんだんに使用したひんやりメニューや、落ち着いた空間演出を通じて、日常の延長で気軽に訪れ、気分を切り替えられる体験をご提供します。

本企画は、夏のひとときに心地よさと気分の切り替えをお届けする、3つの体験で構成されています。冷たいスイーツやドリンクを中心に、涼やかに夏を楽しむ「Refresh」。日常の喧騒や情報過多から離れ、ホテルならではの非日常空間で気持ちを落ち着かせ、切り替える「Reset」。そして、旬の食材や空間を楽しみながら、前向きな気分が広がる「Recharge」です。

単なる“涼を感じる体験“にとどまらず、暑い季節を心地よく過ごし、明日への活力につながるひとときをお届けします。

夏の果物を味わうパフェかき氷「フルパ氷」

期間限定スイーツには、九州各地の厳選フルーツを主役に、フルーツ×パフェ×かき氷のハイブリッドスイーツ「フルパ氷」が登場。果実の美味しさを引き立てるソースや玄米フレーク、クリーム、ゼリー、バニラアイスなどを幾重にも重ね、ふわふわのかき氷をたっぷりとのせることで、見た目にも華やかで、食べ進めるごとに味わいと食感の変化を楽しめる一品に仕上げました。かき氷には、48時間以上かけて丁寧に凍らせた、透明度が高く口どけのよい氷を使用。水の中に含まれる空気やわずかな不純物を取り除いた、清らかな氷をお楽しみいただけます。さらに、福岡県糸島の人気ブランド「伊都物語」のヨーグルトと練乳を合わせたミルクシロップを別添えてご用意。まろやかな酸味とコクが加わり、最後まで飽きずにお楽しみいただけます。

<商品概要>

【期間】2026年6月2日（火）～2026年9月13日（日）

【提供場所】THE LIVELY BAR 福岡博多 ※カフェ利用可能時間 14:00-23:00（ラストオーダー22:30）、ルームサービス（宿泊者向け）

【料金】各2,000円（税込・ドリンク付き）※ドリンクは和紅茶／八女茶／コーヒーよりお選びいただけます。

■「肥後グリーン×キウイ」



熊本県産メロン「肥後グリーン」を主役に、キウイを合わせた一品。鮮やかな翡翠色の果肉によるシャキシャキした食感とジューシーな甘み、キウイの爽やかな酸味が重なり、みずみずしい味わいをお楽しみいただけます。

キウイソース・玄米フレーク・メロンクリーム・ゼリー・フレッシュフルーツ（メロン&キウイ）・バニラアイス・メロンとキウイの生シロップかき氷・メロンクリーム・メロン飴・キウイのチュイール・チェリー

■「みやざき完熟マンゴー×パイナップル」



宮崎県産マンゴー「みやざき完熟マンゴー」を主役に、パインを合わせた一品。マンゴーのとろけるような果実感と芳醇な香りに、パインの爽やかな酸味が重なります。

マンゴーソース・玄米フレーク・マンゴークリーム・ゼリー・フレッシュフルーツ(マンゴー&パイন)・バニラアイス・マンゴーとパインの生シロップかき氷・マンゴークリーム・マンゴー飴・マンゴーのチュイール

■「日川白鳳×いちご」



福岡県産白桃「日川白鳳」を主役に、いちごを合わせた一品。果汁あふれる白桃の上品な甘みと、いちごの爽やかな酸味が広がります。

いちごソース・玄米フレーク・いちごクリーム・ゼリー・フレッシュ白桃・バニラアイス・白桃といちごの生シロップかき氷・いちごクリーム・いちご飴・いちごのチュイール



<宿泊プラン概要>

【プラン名】 <夏季限定>九州のフルーツを堪能！フルーツパフェかき氷付き（朝食付き）

【期間】 2026年6月2日（火）～2026年9月13日（日）

【料金】 2名1室22,110円～

【予約 URL】 <https://bit.ly/4ucmU9n> ※6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。

フルーティーな甘みと爽やかな酸味が広がる、フルーツラッシー



福岡県糸島の人気ブランド「伊都物語」のヨーグルトを贅沢に使用した、濃厚でありながらすっきりと楽しめるフルーツラッシー。

ヨーグルトと相性の良い季節のフルーツを合わせることで、フルーティーな甘みと爽やかな酸味がバランスよく広がる一杯に仕上げました。別添えのスパイスとハーブをブレンドしたソースを加えると、ピリッとした刺激が重なり、“スウィーシー (Sweet × Spicy)”な味わいへと変化し、味の奥行きをお楽しみいただけます。

画像左から、「アサイーベリーラッシー」「マンゴーパイナップル」

<商品概要>

【期間】 2026年6月2日（火）～2026年9月13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】 各 800円（税込）

自家製ジュース×クラフトジンの爽快モヒート



紫蘇や柑橘、ミントなど旬の素材を使用した自家製ジュースと、福岡発のクラフトジン「Jin40-ASAKURA CRAFT GIN」を合わせた、爽やかなカクテル。

素材そのものの味わいを活かした自家製ジュースに、すっきりとした飲み口のジンを合わせることで、軽やかで心地よい余韻が広がる一杯に仕上げました。使用する「Jin40-ASAKURA CRAFT GIN」は、炭酸割りなどのカクテルとも相性が良く、クリアですっきりとした味わいが特徴。夏のフルーツやハーブとも相性が良く、爽快感のある飲み口をお楽しみいただけます。

画像左から：「紫蘇ベリー」「パッションシトラス」

<商品概要>

【期間】 2026年6月2日（火）～2026年9月13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】各 1,200 円 (税込)

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：交流型賃貸マンション「[SOCIAL APARTMENT](#)」49 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「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