

「THE LIVELY 福岡博多」の非日常空間で味わう夏の味覚！和の食材と器で楽しむ“和×イタリアン”の夏季限定コースメニューが
6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・ライブラリー福岡博多）」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・ライブラリーキッチン福岡博多）」にて、夏季限定コースメニューを2026年6月2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。

この夏は、旬の味覚を活かし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。季節ならではの味わいを、ぜひお楽しみください。

ランチコース「福」 3,000円（税込）



(画像左上から時計回りに：「ひまわり」、「鱈のマリネード」、「白身魚のカツレツ」、「豚肉とグリーンピース」)

ランチコースは、夏の空に浮かぶ「雲」をテーマに、軽やかな味わいに仕立てました。ひまわりをとうもろこしのムースで表現したアミューズから始まり、冷前菜には鱈の旨みを引き立てた一皿をご用意。メインには、梅肉ソースでさっぱりと仕上げた白身魚のカツレツ、またはグリーンピースソースを合わせた豚肉料理からお選びいただけます。締めくくりには、甲州ワインジュレをはじめとした4種のデザートが彩りを添えます。

夏の空気に寄り添うような、心も体も軽やかにほどけるランチタイムをお楽しみください。

<メニュー>

【最初に】 ひまわり

【前菜】 鱈のマリネード

【パン】 フォカッチャ

【選べるメイン】 白身魚のカツレツ / 豚肉とグリーンピース

【選べるパスタ】 海苔と烏賊のスパゲティーニ / 大葉ジェノベーゼの冷製パスタ / 牛スジ肉と蓮根のトマトソーススパ

ゲティーニ

【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 / 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6月2日(火)～2026年8月30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「夏水鏡」 7,000円(税込)



(画像：ディナーコース「夏水鏡」一例)

ディナーコースは、夏の夜の湖面を映す水鏡をイメージし、一皿ごとに季節の情景を映し出すような構成としました。スイカやとうもろこし、鱸を用いたアミューズからはじまり、温菜には香ばしく揚げた鮎、パスタには桃の冷製パスタをご用意。魚料理には夏の代名詞である鰻を、肉料理には鴨肉に旬のアスパラガスを添えました。

和の食材にイタリアンのエッセンスを掛け合わせた、夏の味覚を味わえるディナーコースをお楽しみください。

<メニュー>

【最初に】 スイカのグラニータ / 焼きとうもろこしタルト / 鱈カルパッチョ / 無花果バターブリオッシュ

【前菜】 赤座海老

【温菜】 鮎とキュウリ

【パスタ】 桃の冷製パスタ

【魚】 鰻とマデラ酒

【パン】 ブレッド

【肉】 鴨とアスパラガス

【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 / 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6月2日(火)～2026年8月29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](#)



(画像：THE LIVELY KITCHEN 福岡博多)

記念日利用にぴったりな季節のディナーコース付き宿泊プラン

宿泊プランには、夏季限定ディナーコースをベースに、魚料理を「オマール海老と真鯛」、肉料理を「宮崎牛とフォアグラ」へとアップグレードし、デザートにはサプライズプレートを添えた、記念日利用にふさわしい特別コースをご用意しております。

【期間】 2026年6月2日(火)～2026年8月29日(土)

【プラン名】 <夏限定>旬の味覚でお祝い！メッセージプレート付き記念日ディナー(夕朝食付)

【料金】 2名1室 39,820円～

ご予約は[こちら](#) ※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。

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（ザ・ライブリー福岡博多） 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

LIVELYHOTELS 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](#)」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「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