

2026 年 7 月 23 日

株式会社グローバルエージェンツ

秋の味覚と豊かな香りを重ねた、最中×モンブランの和洋ハイブリッドスイーツ「もなブラン」が登場！「THE LIVELY 大阪本町」にて、フレンチシェフが手掛ける秋季限定スイーツを 9 月 1 日より提供開始

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 13 棟・約 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 9 月 1 日（火）より、秋季限定スイーツ「もなブラン」を宿泊プランおよびレストラン、バーにて提供いたします。



フレンチシェフが手掛ける、秋季限定 和洋ハイブリッドスイーツが登場

ライフスタイルホテル「THE LIVELY 大阪本町」では、「エモード（エモーショナル×モード）」をコンセプトに、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、和と洋のエッセンスを融合させたハイブリッドスイーツを季節毎に展開しています。この道 20 年のフレンチシェフが手掛けるスイーツは、トレンドを先取りしながらもクラシックな要素を内包し、ゲストの心を動かす独創的で洗練された仕上がりが特徴です。思わず写真に収めたくくなるような美しい

ビジュアルに加え、フレンチのエッセンスを取り入れた本格的な味わいが、記憶に残る体験を演出します。

この秋は、「もなブラン」が登場。

日本の秋を彩るスイーツとして人気のフランス菓子「モンブラン」と、和菓子として親しまれる「最中」を掛け合わせた和洋折衷スイーツは、栗やりんごなどの秋の味覚に加え、ほうじ茶や山椒が織りなす豊かな香りを楽しめる、この秋だけの一品です。

濃厚なマロンムースの中には、白あんとラム酒を合わせた芳醇なほうじ茶クリームと、ほろ苦い生キャラメルソースを重ね、それぞれの風味が調和した奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。トップにはバニラクリームを絞り、まろやかな味わいに仕上げました。ベースには、山椒を効かせたりんごのソテーを詰めたタルト型の最中を合わせ、りんごのさっぱりとした甘さと山椒の爽やかな刺激がアクセントに。ムースとの間には求肥を挟み、和菓子らしい風味ともっちりとした食感を加えました。

さらに、トップを飾るころんとした球体には、和三盆とヨーグルトを合わせたソースを忍ばせました。スプーンで割ると、白いソースがとろりとあふれ出し、モンブランの名の由来である「白い山」を思わせます。ほどよい酸味が加わることで、さっぱりとした味わいへと変化します。

別添えの最中に挟んで味わうなど、お好みのスタイルで、最後まで飽きることなくお召し上がりいただけます。秋の味覚と豊かな香りを重ねた、THE LIVELY 大阪本町ならではの期間限定スイーツをぜひご堪能ください。



<商品概要>

【期間】2026年9月1日（火）～2026年11月30日（月）

【料金】1,400 円（税込）

【提供場所・時間】

- ・ THE LIVELY BAR 大阪本町：18:00～21:00
- ・ THE LIVELY KITCHEN 大阪本町：18:00～21:00 ※土日祝のみ
15:00～21:00



<宿泊プラン概要>

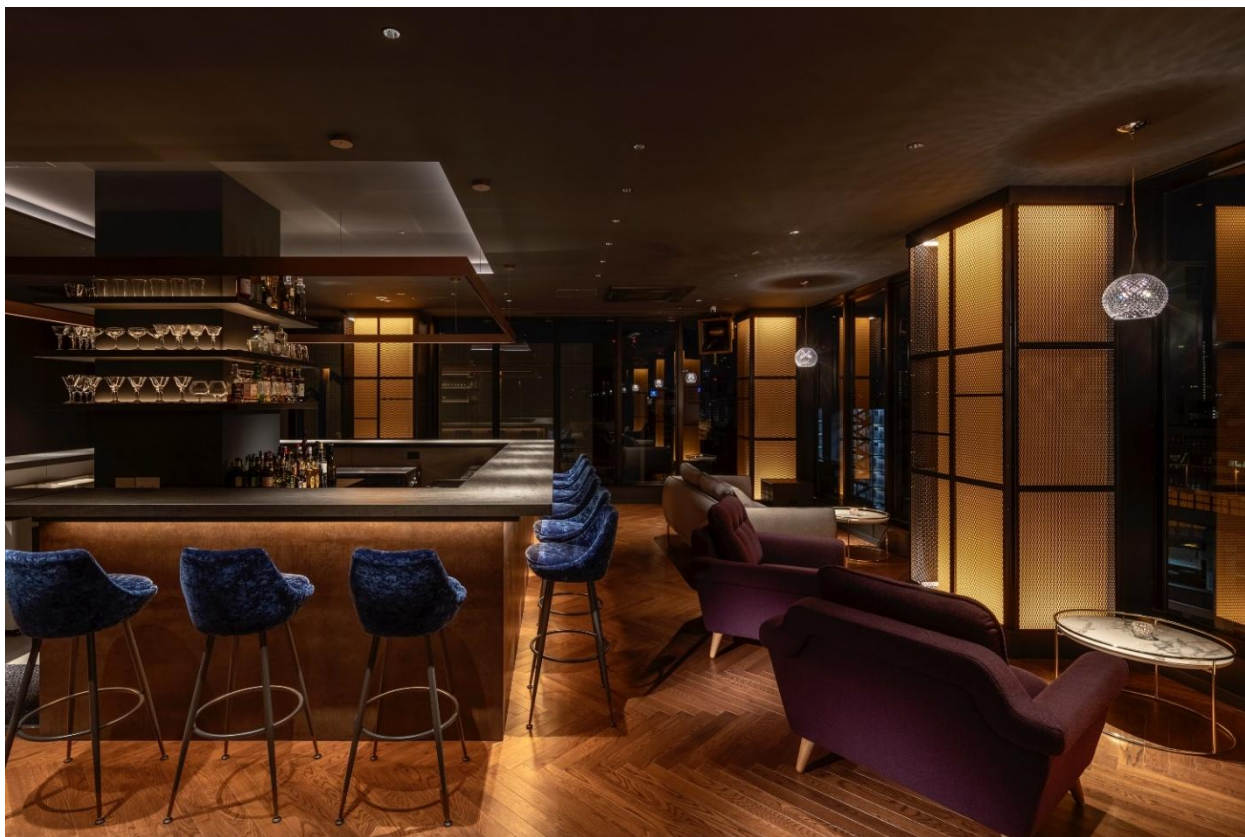
【期間】2026年9月1日（火）～2026年11月30日（月）

【プラン名】＜秋限定＞和洋ハイブリットスイーツ《もなプラン》宿泊プラン限定選べるティーセット付（素泊まり）

【料金】2名1室16,300 円(税込)～

【予約 URL】<https://bit.ly/4b3nWNw> ※9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 15:00～21:00 の間、客室または THE LIVELY BAR 大阪本町、THE LIVELY KITCHEN 大阪本町にてお楽しみいただけます。



（THE LIVELY BAR 大阪本町）

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](#)」49 棟約 3,000 室を運営

STAY：ライフスタイルホテル「[LIVELY HOTELS](#)」13 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