

2026 年 8 月 4 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秋の味覚！和の食材と器で楽しむ“和×イタリアン”の秋季限定コースメニューが 9 月 1 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 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、「THE LIVELY 福岡博多（ザ・ライブラリー福岡博多）」では、オールデイド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、秋季限定コースメニューを 2026 年 9 月 1 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ド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体験いただけます。この秋は、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」 3,200 円（税込）

ランチコースは、「秋の彩り」をテーマに、旬の食材を彩り豊かに仕立てました。

コースの始まりを飾るのは、キノコの旨味とチーズをなめらかなムースに仕立て、見た目もキノコに見立てた遊び心あふれるアミューズ。前菜には、天使海老を使用した華やかなタルトをご用意しました。メインには、レモンクリームでさっぱり楽しめる「メカジキの香草焼き」と、赤ワインと香味野菜でじっくり煮込んだ「豚肉の赤ワイン煮込み」の 2 種類からお選びいただけます。パスタは、南瓜、秋刀魚、秋ナスなど旬の食材を使用した 3 種類をご用意し、お好みに合わせてお楽しみいただけます。締めくくりには、モンブランをはじめとした 4 種のデザートが彩りを添えます。

実りの秋を感じる彩り豊かなコースで、見た目にも味わいにも秋を満喫できるランチタイムをお楽しみください。



（画像：「キノコ」）



（画像左から：「天使海老のタルト」「南瓜とゴルゴンゾーラのリガトーニ」）

<メニュー>

【最初に】 キノコ

【前菜】 天使海老のタルト

【パン】 フォカッチャ

【選べるメイン】 メカジキの香草焼き / 豚肉の赤ワイン煮込み

【選べるパスタ】 秋刀魚の春菊ジェノベーゼスパゲティーニ

/ 牛スジ肉と秋ナスのトマトスパゲティーニ / 南瓜とゴルゴンゾーラのリガトーニ

【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9月1日（火）～2026年11月29日（日）

【提供場所】THE LIVELY KITCHEN 福岡博多

【料金】3,200 円（税込）

ご予約は[こちら](#)

ディナーコース「秋の薫り」 6,500 円（税込）



（画像：ディナーコース「秋の薫り」一例）

ディナーコースは、旬の食材が持つ香りや旨味を丁寧に引き出し、季節の移ろいを感じながら、この時季ならではの味わいを楽しめるコースに仕立てました。

コースの始まりを彩るのは、一皿ごとに異なる個性を表現した3種のアミューズです。ピーナッツを模した最中にフォアグラのムースとピーナッツペーストを合わせ、甘い香りと濃厚な旨味が重なり合う「ピーナッツ」、蟹の旨味を閉じ込め、外は香ばしく中はしっとりと仕上げた「蟹」、あさりの出汁をベースに雲丹の旨味を引き立てたカッペリーニ「雲丹」。いずれも見たいにも味わいにもこだわった、コースの幕開けにふさわしいアミューズです。



画像：「ピーナッツ / 蟹 / 雲丹」

前菜には、魚介の旨味に季節のハーブの爽やかな香りを添えたサラダをご用意。パスタは、丁寧に仕立てたトマトソースとクリーミーなストラッチャテッラが調和する味わいに仕上げました。魚料理は、香ばしく揚げた真鯛と旬の無花果をやさしい出汁とともに楽しみいただき、肉料理には、丁寧に焼き上げた霧島高原豚を旬の牛蒡とともにご提供します。旬の食材が織りなす豊かな味わいを楽しめる、秋ならではのディナーコースをぜひご堪能ください。

<メニュー>

【最初に】ピーナッツ / 蟹 / 雲丹

【前菜】魚介と季節ハーブのサラダ

【パスタ】トマトとストラッチャテッラ

【魚】真鯛と無花果

【パン】ブレッド

【肉】霧島高原豚と牛蒡

【デザート】甲州ワインジュレのパフェ / ショコラパピオン / パスクチーズケーキ / 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9月1日（火）～2026年11月29日（日）

【提供場所】THE LIVELY KITCHEN 福岡博多

【料金】6,500 円（税込）

ご予約は[こちら](#)

記念日利用にぴったりの季節のディナーコース付き宿泊プラン

宿泊プランには、秋季限定ディナーコースをベースに、魚料理を「金目鯛のグリル」、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9月1日（火）～2026年11月29日（日）

【プラン名】<秋限定>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 38,110 円～

ご予約は[こちら](#) ※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。



（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（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

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](#)」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