

2026 年 8 月 27 日

株式会社グローバルエージェンツ

わたあめに隠れたモンブランをディグる！「THE LIVELY 福岡博多」に、九州産さつまいも・いちじくなど秋の味覚を楽しむ新感覚モンブランをはじめ、秋限定のカフェバーメニューが 10 月 6 日より登場

期間限定企画「DIG MY Autumn」を開催

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 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 10 月 6 日（火）より秋季限定メニューを提供いたします。



地元メディアでも話題のカフェバーメニューに秋の新作が登場

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秋季企画「DIG MY Autumn」

THE LIVELY 福岡博多では、この秋、期間限定企画「DIG MY Autumn（ディグ・マイ・オータム）」を開催します。

「秋を深掘る」をテーマに、旬の食材をふんだんに使用したスイーツやドリンク、季節を感じる空間演出などを通して、秋をより濃密に楽しめるひとときをご提供します。

長引く夏の暑さや、急に訪れる冬の気配など、年々短く感じられる秋。そんな移ろいやすい季節だからこそ、本企画では天候や気温に左右されることなく、ホテルに一歩足を踏み入れた瞬間から秋に浸れる空間と体験を創出します。コンセプトの核となるのは、秋を自ら“ディグる”という楽しみ方。「ディグる」は、もともと英語の“dig（掘る）”に由来し、気になるものを深く掘り下げたり、まだ知られていない魅力を探ったりする意味で使われる言葉です。そんな“ディグる”という行為を秋に重ね、食材の意外な組み合わせや、味わい・色の変化、自ら手を加えて完成させる仕掛けなど、新たな秋に出会える体験を展開します。定番の秋の味覚をただ楽しむだけではなく、“深掘る”ことで、これまで気づかなかった秋の魅力をお楽しみください。[秋企画 特設サイト](#)

食べ進めるほど楽しい！「DIG モンブラン」

期間限定スイーツには、秋の王道スイーツであるモンブランをベースにした「DIG モンブラン」2種が登場。

提供時は、モンブランをわたあめで覆い、あえて中身が見えない仕掛けに。別添えの温かい金木犀シロップをお客様自身でかけると、わたあめがゆっくりと溶け、その中から秋の風物詩をモチーフにデコレーションされたモンブランが姿を現します。何が隠れているのか期待を



膨らませながら食べ進めることで、まるで宝探しのように楽しめる仕掛けを取り入れました。メイン食材には、それぞれ九州産のさつまいも「紅はるか」と福岡県産のいちじく「とよみつ姫」を使用し、さまざまな調理法や味わい、食感で表現。食べ進めるほど異なる味わいに出会えるよう、一皿の中に多彩な表情を重ねました。秋の味覚をただ盛り合わせるのではなく、食材の組み合わせや味わいの変化を楽しみながら、秋の恵みを深掘りするようにご堪能いただけます。

<商品概要>

【期間】2026年10月6日（火）～2026年11月15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、ルームサービス（宿泊者向け）

【料金】各 1,200 円（税込）

■「さつまいも×栗」



九州産のさつまいも「紅はるか」を主役に、旬の栗を組み合わせました。

旬のさつまいもを、冷製さつまいものスイーツスープ・揚げさつまいも・さつまいものカタラーナなど、さまざまな調理法や食感で表現。スポンジや栗のホイップ、栗とさつまいもの甘露煮を重ね、全体をモンブランクリームで包み込むことで、一皿の中で多彩な味わいを楽しめる構成に仕上げています。デコレーションは「月見」をテーマに、日本の秋に広がる穏やかな夜の情景を演出。芋けんぴやサブレ、月を

イメージした黄色のマカロン、イチョウのチュイールをあしらい、秋の風物詩を一皿の中に散りばめました。

～多彩な味わい～

冷製さつまいものスイーツスープ・揚げさつまいも・さつまいものカタラーナ・スポンジ・栗のホイップ・栗とさつまいもの甘露煮・芋羊羹・モンブランクリーム・芋けんぴ・うさぎのサブレ・レモンマカロン・イチョウのチュイール・わたあめ（オレンジ味）・金木犀シロップ

■「いちじく×カシス」



福岡県産のいちじく「とよみつ姫」を主役に、カシスを組み合わせました。

旬のいちじくを冷製いちじくのスイーツスープ・いちじくのカタラーナなど、さまざまな調理法や食感で表現。ドライいちじく、いちじく羊羹などを重ね、カシスのケーキやホイップ、福岡産の巨峰を組み合わせ、全体をカシスといちじくのモンブランクリームで包み込みました。デコレーションは「秋の収穫祭」をテーマに、実り豊かな秋の季節を華やかに演出。スライスいちじくやもみじのサブレ、

秋の夕焼けをイメージした赤いマカロン、イチョウのチュイールをあしらい、秋の恵みを感じる一皿に仕上げました。

～多彩な味わい～

冷製いちじくのスイーツスープ・いちじくのカタラーナ・ドライいちじく・カシスのケーキ・ホイップ・巨峰といちじく・いちじく羊羹・カシスといちじくのモンブランクリーム・スライスいちじく・もみじのサブレ・ベリーマカロン・イチョウのチュイール・綿あめ（グレープ味）・金木犀シロップ

<宿泊プラン概要>

【プラン名】<2026 秋限定>秋の九州食材を"掘って発見"! モンブラン付き（朝食付き）

【期間】2026 年 10 月 6 日（火）～2026 年 11 月 15 日（日）

【料金】2 名 1 室 23,646 円～

【予約 URL】<https://bit.ly/3SCsN23> ※10 月 6 日以降にご希望の宿泊日を設定してご確認ください。

秋の味覚をデザート感覚で楽しむドリンク 2 種



画像左から：

「GOBOU のロイヤルショコラミルクティー」 800 円（税込）

九州産マスカルポーネと八女和紅茶をベースに、秋の食材であるごぼうとチョコレートを組み合わせた、フローズンタイプのデザートドリンク。ショコラの風味を加えた濃厚なロイヤルミルクティーに、ごぼうを掛け合わせることで、これまでにない秋の味わいを表現しました。マスカルポーネでティラミスのような濃厚さとなめらかな口当たり仕上げ、八女和紅茶の豊かな香り、チョコレートのコク、ごぼうの独特な風味が重なり合う一杯です。別添えのごぼうの香りを加えたチョコレートソースをお好みで加えることで、味わいに変化をつけられるほか、「DIG モンブラン」にかけて楽しむことも。

「Moonlit Apple」 1,000 円（税込）

アップルバーボンベースに、甘く香ばしいアップルパイのような香りを楽しめる、秋の夜長にぴったりなデザートカクテル。秋の味覚であるりんごを主役に、丸氷を「月」に見立て、お月見の情景を表現しました。

ガーニッシュには、キャラメリゼしたりんごを使用。りんご本来の甘みを引き出すとともに、香ばしいアップルパイのような風味を加えています。また、別添えのクランベリーソースを加えることで、りんごの果肉を思わせる淡い黄金色のカクテルが、徐々に深みのある秋色へと変化。色合いが変わっていく様子を楽しみながら、味わいとともに秋が深まっていく感覚を体験できる一杯です。

<商品概要>

【期間】2026年10月6日（火）～2026年11月15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、ルームサービス（宿泊者向け）

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](#)」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