

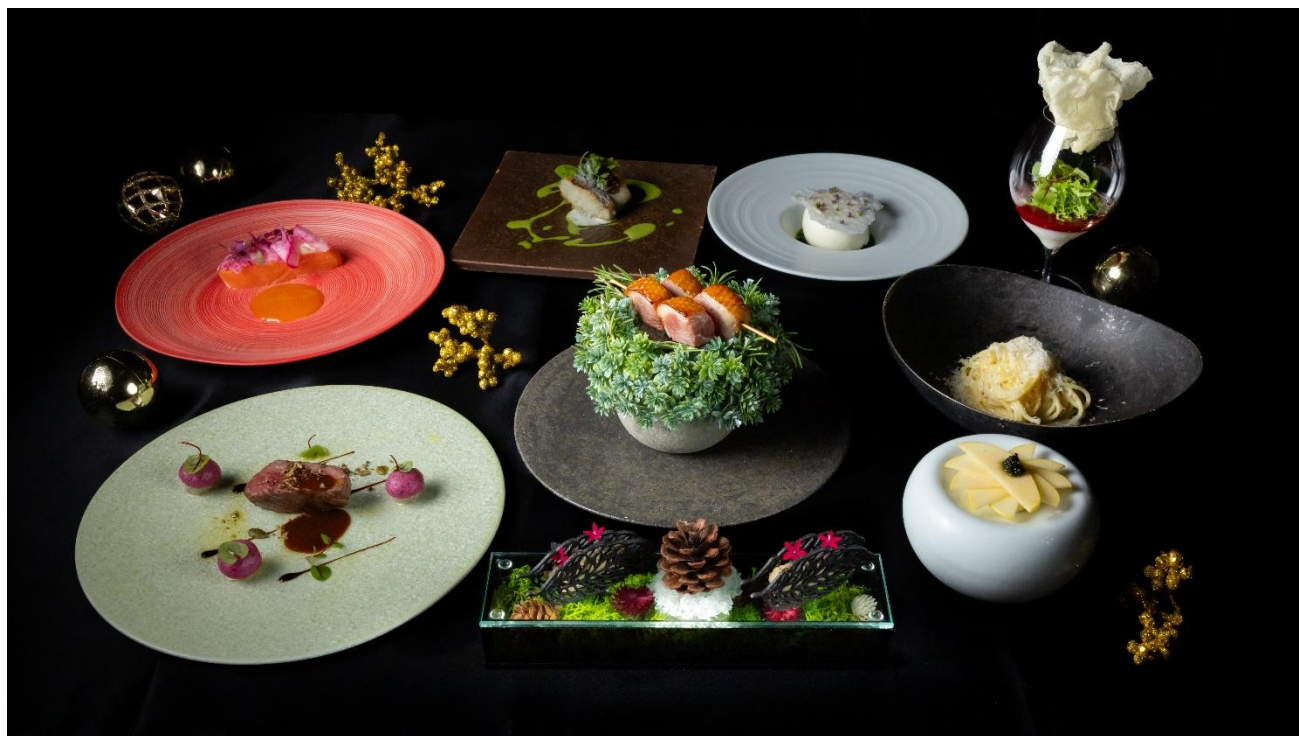
2026 年 9 月 18 日

株式会社グローバルエージェンツ

「THE LIVELY 福岡博多」にて、冬の味覚を楽しむ“和×イタリアン”の
クリスマスディナーコースが 12 月 22 日(火)～12 月 27 日(日)に登場
9 月 18 日(金)より予約受付開始。ディナーコース付き宿泊プランも販売。

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」では、オールデイダイニングレストラン「THE LIVELY KITCHEN 福岡博多」にて、2026 年 12 月 22 日（火）～12 月 27 日（日）にクリスマスディナーコースを提供いたします。なお、本日 9 月 18 日（金）よりご予約の受付を開始いたしました。



和の食材と器で楽しむ、特別な夜にぴったりなクリスマスディナー

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。

今年のクリスマスは、日本の食材や伝統的な調理法に自由な発想を掛け合わせたディナーコースをご用意しました。サーモンや白子、真鯛、春菊など冬ならではの食材を取り入れ、素材の持ち味を丁寧に引き出しながら、一皿一皿に新たな表現を加えました。

温菜の「天草ホロホロ鳥の YAKITORI」は、熊本県産「天草ホロホロ鳥」を福岡の食文化である「焼き鳥」のスタイルに仕立てた一品です。メインの肉料理には、冬の味覚を代表する北海道・根室産のエゾシカを使用。素材本来の濃厚な旨みと柔らかな肉質を引き出し、味わい深く仕上げました。

今年のクリスマスは、THE LIVELY 福岡博多ならではの、旬の味覚をふんだんに取り入れた、驚きと美しさが心地よく調和する「和×イタリアン」のディナーをぜひお楽しみください。

<メニュー>

【最初に】フォアグラ / ハーブ / 青りんご

【前菜】サーモンマリネード

【温菜】天草ホロホロ鳥の YAKITORI

【パスタ】白子のパスタ

【パン】フォカッチャ

【魚】真鯛と春菊

【肉】根室産エゾシカ

【デザート】カモミールのクレーム

【お飲み物】コーヒー / 紅茶

<クリスマスディナーコース概要>

【商品名】「ノエル 2026 モダン・イノベーション」

【期間】2026 年 12 月 22 日(火)～2026 年 12 月 27 日(日)

【提供場所】THE LIVELY KITCHEN 福岡博多

【料金】12,000 円(税込)

【予約】<https://bit.ly/4z4Nbsn>

※詳細は予約サイトをご確認ください。



(THE LIVELY KITCHEN 福岡博多)

<クリスマスディナーコース宿泊プラン概要>

【プラン名】<クリスマス限定>特別な夜を楽しむ“和×イタリアン”ディナーコース付き (夕朝食付き)

【期間】2026 年 12 月 22 日(火)～2026 年 12 月 27 日(日)

【料金】2 名 1 室 44,676 円～

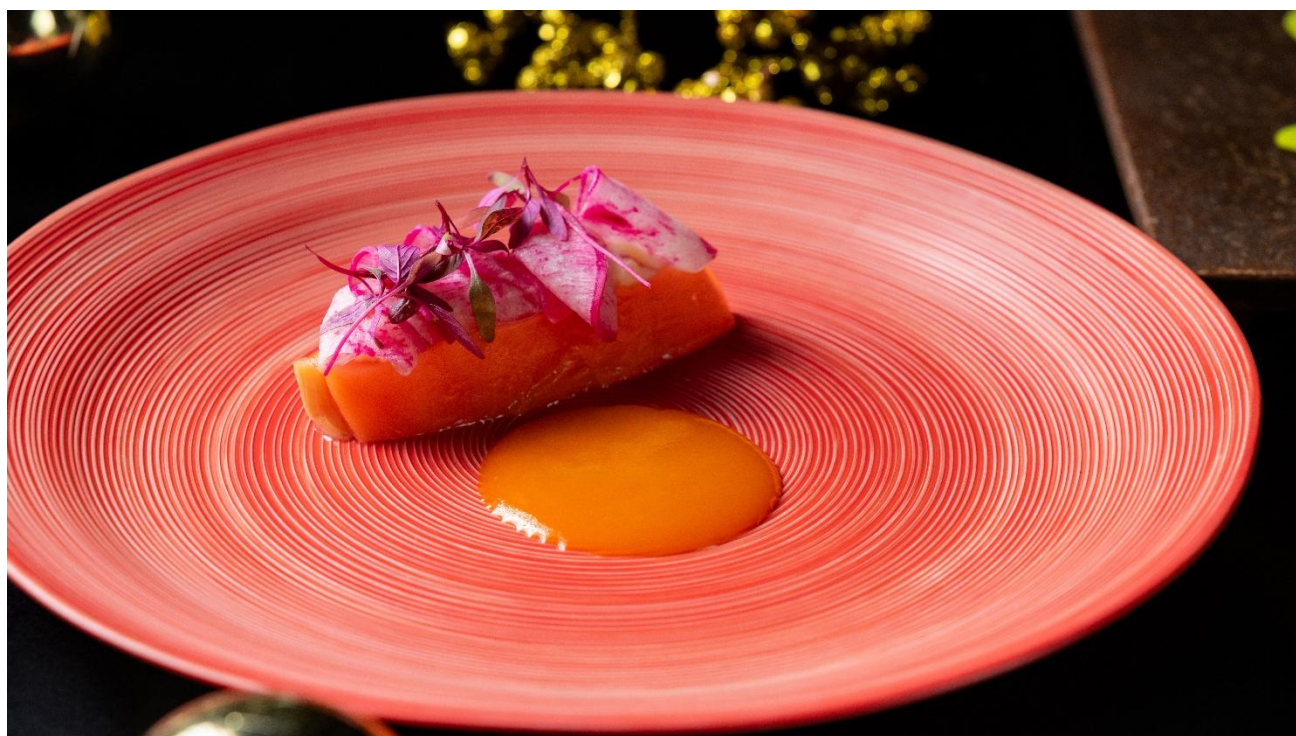
【予約】<https://bit.ly/4riGfot>

※12 月 22 日以降のご希望の宿泊日を設定してご確認ください。

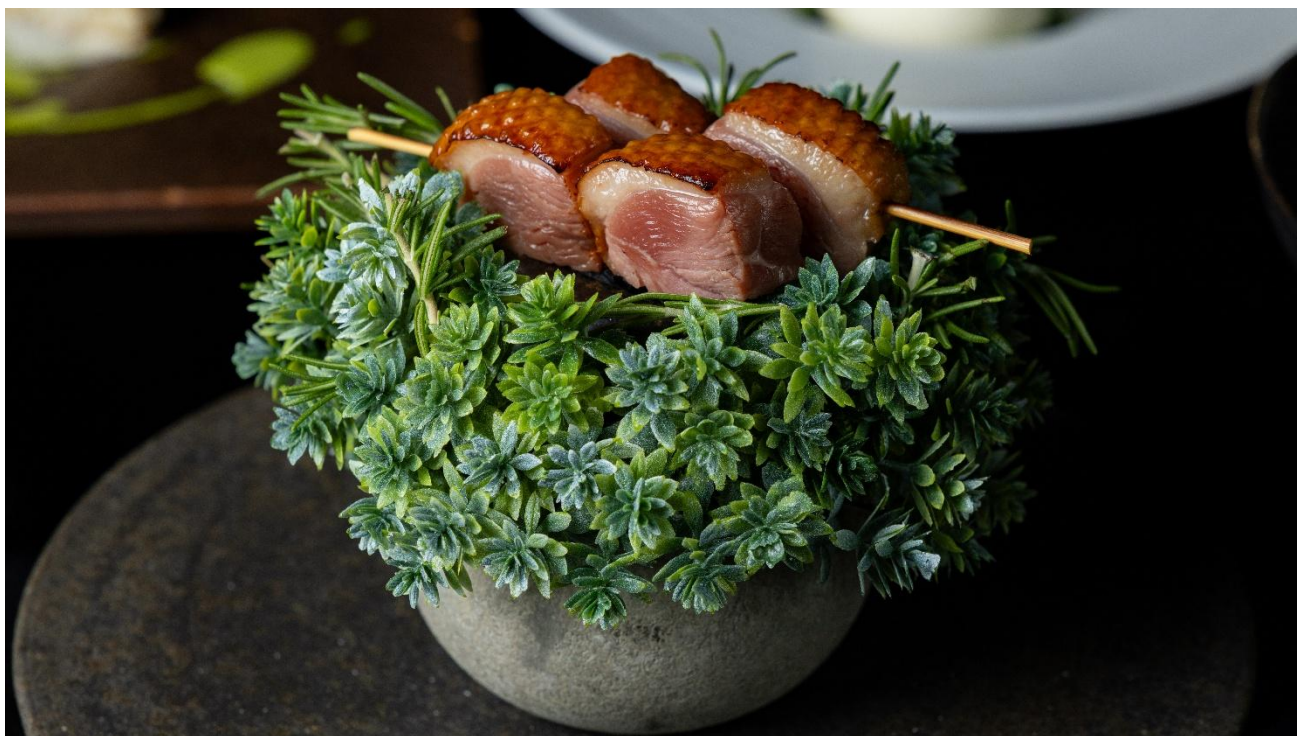
※詳細は予約サイトをご確認ください。



「フォアグラ / ハーブ / 青りんご」



「サーモンマリネード」



「天草ホロホロ鳥の YAKITORI」



「根室産エゾシカ」

シェフ 中村安智

1975 年、熊本県生まれ。中村調理製菓専門学校に進学。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」ととどまらず、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