

2026 年 10 月 8 日

株式会社グローバルエージェンツ

ライフスタイルホテル「THE LIVELY 大阪本町」の非日常空間で過ごすクリスマス！クラシックなフレンチを自由な発想で仕立てたクリスマスコースや、最上階バーで楽しむ期間限定カクテルが登場

12 月 25 日(金)は宿泊者限定でクリスマスライブを開催

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・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 大阪本町」では、ロビーダイニング「THE LIVELY KITCHEN 大阪本町」にてクリスマスコースを、シグネチャーバー「THE LIVELY BAR 大阪本町」ではクリスマスカクテル 2 種を期間限定で提供いたします。本日 10 月 8 日（木）より、クリスマスコースのご予約受付を開始いたしました。



（クリスマスディナーコース）

食・空間・音楽が重なり合う「Layered Christmas」

THE LIVELY 大阪本町の 2026 年クリスマス限定企画「Layered Christmas（レイヤード・クリスマス）」では、ホテルが

位置する“繊維の街”・堺筋本町で、糸が織り重なって一つの布を生み出すように、さまざまな人や文化、時間が重なり合いながらつくられてきた街の背景から着想を得て、食、空間、音楽など、さまざまな要素が重なり合うクリスマスを提案します。クリスマス限定のランチ・ディナーコースやカクテルをはじめ、ラウンジにはレースを取り入れた装飾が登場。さらに、宿泊者限定でシンガーによるライブパフォーマンスも開催します。レストランやバー、ラウンジなど、THE LIVELY 大阪本町ならではの非日常空間で、心に残るクリスマスをお楽しみください。

シェフの技と発想が光る、クラシックなフレンチに新たな魅力を加えたクリスマスコース

ロビーダイニング「THE LIVELY KITCHEN 大阪本町」では、クリスマスディナー・ランチコースが登場。長年フレンチに携わってきたシェフが、厳選した食材を使い、一皿一皿にこだわりを込めて仕立てる、クリスマスにふさわしいコースをお楽しみいただけます。

クラシックなフレンチの技法やソースをベースに、食材の組み合わせはもちろん、香りや食感、温度まで、さまざまな要素を重ねることで、一皿の中に多彩な表情を生み出しました。ディナーコースでは、王道の根セロリのサラダにカニ身を合わせ、さらに根セロリのエキスをシート状に仕立てて具材を包むなど、クラシックな料理をベースに新たな仕立てを加えています。また、フォアグラのムースにはピーズのピューレをコーティングし、味わいだけでなく見た目にも意外性を持たせました。ランチコースでは、クラシックなホタテのパイ包みに青のりのブリニーを合わせるなど、食材の組み合わせにひとひねりを加えています。肉料理では、カモと相性の良いカボチャやイチジク、かぶらを合わせ、それぞれの素材の持ち味を活かす調理法を取り入れました。クラシックなフレンチの技法をベースに、新たな発想を掛け合わせた、シェフならではのフレンチの表現をお楽しみください。また、料理とのペアリングを楽しめるカクテルを2種ご用意。ディナーコースには宿泊プランもあり、料理やカクテルを味わいながら、特別な夜をゆつくりとお過ごしいただけます。

<クリスマスディナー・ランチコース概要>

【商品名】<Xmas 2026>フレンチシェフが手がけるクリスマスディナー<全5品>、<Xmas 2026>フレンチシェフが手がけるクリスマスランチ<全5品>

【提供日】ディナーコース：12月19日（土）・20日（日）・24日（木）・25日（金）、ランチコース：12月19日（土）・20日（日）・25日（金）、

【提供場所】THE LIVELY KITCHEN 大阪本町

【料金】ディナーコース：12,500円（税込）、ランチコース：5,000円（税込）

【予約】<https://bit.ly/4hxf7z4>

<ディナーコースメニュー>

【アミューズ】フォアグラのムースとシフォンケーキ

【オードブル】紅ズワイ蟹と根セロリのカネロニ

【魚料理】サワラのソテー 押し麦のリゾット ハーブの香り

【肉料理】和牛モモ肉のロースト マロンと頬肉のショソソ トリュフソース

【デザート】ピスタチオとフランボワーズのムース ピスタチオのアイス添え

<ランチコースメニュー>

- 【アミューズ】カリフラワーとフレンチキャビアのタルト
- 【オードブル】マグロとビーツのタルタル オレンジの香り
- 【魚料理】ホタテ貝のパイ包み トリュフソース
- 【肉料理】鴨胸肉のロースト スパイス風味のマデラソース
- 【デザート】ピスタチオのスガーグラッセ 赤い果実のスープ



クリスマスランチコース

<クリスマスディナーコース付き宿泊プラン概要>

【プラン名】<Xmas 2026>フレンチシェフが手がけるクリスマスディナー（夕朝食付き）

【期間】12月19日（土）・20日（日）・24日（木）・25日（金）

【料金】2名1室41,700円～

【予約】<https://bit.ly/4hB0pqS> ※ご希望の宿泊日を設定してご確認ください。



レストランで提供するクリスマスドリンク2種。左から「Layered Blanc」「Lace Rouge」



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。



最上階のシグネチャーバーで楽しむクリスマス限定カクテル

ホテル最上階に位置する「THE LIVELY BAR 大阪本町」では、クリスマス限定のカクテルを2種ご用意。洗練された非日常的な空間で、贅沢な夜のひとときをお楽しみください。宿泊のお客様以外もご利用いただけますので、お気軽にお立ち寄りください。

画像左から：

「Woven Rouge」1,800 円（税込）

「White Veil」1,800 円（税込）

【期間】2026年12月18日（金）～2026年12月25日（金）

【提供場所】THE LIVELY BAR 大阪本町

【提供時間】日曜～木曜：17:00～23:00（L.O. 22:30）、金曜・土曜：17:00～24:00（L.O. 23:30）



<宿泊者限定・入場無料>音楽とワイン、スイーツで楽しむクリスマスライブ

12月25日（金）には、1F ラウンジにて、宿泊者向けサービス「フリービール」の時間に合わせ、大阪出身のシンガーソングライター [NENE](#) によるライブパフォーマンスを開催します。当日は、ビールに加えて、ローカルのワインショップがセレクトした4種類のワインをご用意。さらに、それぞれのワインに合わせてフレンチシェフが考案したスイーツも登場します。クリスマスの夜を彩る特別なひとときをお過ごしください。

【日時】12月25日（金） 21:00～23:00（NENE 出演時間：22:00～22:30）

【場所】THE LIVELY 大阪本町 1F



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」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