

2026 年 10 月 28 日

株式会社グローバルエージェンツ

ザクザク、モチモチ、とろり。あまおうや八女ほうじ茶を使用した、食感の変化を楽しむ月替わりのチョコレート×バスクチーズケーキなど、冬季限定メニューが「THE LIVELY 福岡博多」に 11/17 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・ライブリー福岡博多）」では、「THE LIVELY BAR 福岡博多」にて、2026 年 11 月 17 日（火）より冬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冬の新作が登場

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冬季企画「MELTING WINTER」

THE LIVELY 福岡博多では、この冬、期間限定企画「MELTING WINTER（メルティング・ウィンター）」を開催します。

「こころ溶かす、冬のグラデーション」をテーマに、12月・1月・2月と移り変わる季節に合わせて、スイーツや空間の装飾が月ごとに変化。訪れるたびに異なる表情に出会える、冬ならではのカフェ体験をお届けします。

冬の移ろいに重ねたのは、季節とともに、心が少しずつほほけていく感覚。ひんやりとした初冬から、新しい年を迎える新春、そして春の気配が近づく冬の終わりへ。季節の移ろいに合わせて表情を変える装飾や、その時期ならではのスイーツを通して、冬をひとくくりにせず、心がゆるやかにほほけていく繊細なグラデーションを表現します。

食感の変化を楽しむ月替りスイーツ「MELTY BASQUE」

期間限定スイーツには、チョコレートとバスクチーズケーキを掛け合わせた月替りスイーツ「MELTY BASQUE（メルティー・バスク）」全3種が登場。12月から2月にかけて移り変わる冬の情景を「雪解け」になぞらえ、見た目や食感の変化で冬のグラデーションを表現しました。12月は硬く積もった雪を思わせるザクザク食感、1月は雪が少しずつ溶け始めるようなモチモチ食感、そして2月はすべてが溶け出すような、とろりとした食感へと変化します。月ごとに異なる味わいを楽しむのはもちろん、3か月を通して味わうことで、冬の始まりから終わりまでをひとつのストーリーとして楽しめます。

<商品概要>

【期間】2026年11月17日（火）～2027年2月28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（ラストオーダー 22:30）、ルームサービス（宿泊者向け）

【料金】各 1,200 円（税込）

■「SNOW MELT（あまおう×ホワイトチョコレート）」提供期間：2026年11月17日（火）～2026年12月31日（木）



ホワイトチョコレートの半熟バスクチーズケーキに、福岡県産「あまおう」やアーモンド、ピスタチオ、刻みチョコレート、オレンジピールを混ぜ込んだ濃厚なカッサータ（アイスチーズケーキ）を重ね、フランボワーズのグラサージュで鮮やかな赤色に仕上げ、クリスマスツリーに見立てた一品。

ホワイトチョコレートのまろやかな甘みと、あまおうの甘酸っぱさが調和する味わいに、チュイールやナッツのザクザクとした食感がアクセントを添えます。さらに、温かいあまおうとフランボワーズのソースを別添えでご用意。ソースをか

けると、ひんやりとしたカッサータとの温度差が生まれ、雪がゆっくりと溶けていくような演出をお楽しみいただけます。

■「MOCHI MELT（焼きあんこ餅×ルビーチョコレート）」 提供期間：2027年1月4日（月）～2027年1月31日（日）



みかんとホイップクリームを添えたルビーチョコレートの半熟バスクチーズケーキに、求肥や焼きあんこ餅、栗きんとんなどを重ね、新年を祝う鏡餅に見立てた一品。

フルーティーで甘酸っぱいルビーチョコレートに、餅やあんこ、抹茶などの和素材を掛け合わせ、和と洋が調和する味わいに仕上げました。さらに、濃厚な黒蜜ソースを別添えでご用意。求肥や焼きあんこ餅のモチモチとした食感に、ソースをかけることで深まる味わいをお楽しみください。

■「GIFT MELT（八女ほうじ茶 × ダークチョコレート）」 提供期間：2027年2月2日（火）～2027年2月28日（日）



ダークチョコレートの半熟バスクチーズケーキに、八女ほうじ茶のフォンダンショコラやチョコレートクリーム、ミックスベリーを重ね、プレゼントボックスに見立てた一品。

トップには艶やかな赤いチョコレートのリボンを飾り、八女ほうじ茶のフォンダンショコラを割ると中から温かなほうじ茶ショコラがとろりと溢れ出す仕掛けに。ほろ苦く濃厚なダークチョコレートに、香ばしい八女ほうじ茶とミックスベリーの甘酸っぱさが重なり、奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。仕上げには、チョコレートのエスプーマソースを別添えでご用意。ふんわりとソースをかけることで、温かなフォンダンショコラから溢れ出すショコラと、口どけのよいエスプーマが織りなす味わいが広がります。

<宿泊プラン概要>

【プラン名】<月替わり冬スイーツ>半熟バスクチーズケーキを楽しむご褒美ステイ（朝食付き）

【期間】2026年11月17日（火）～2027年2月28日（日）

【料金】2名1室24,200円～

【予約URL】<https://bit.ly/4sMICkx> ※2026年11月17日以降にご希望の宿泊日を設定してご確認ください。

香りも楽しめる冬のドリンク3種

12月のクリスマス、1月の新年、2月のバレンタインと、月ごとの祝祭をテーマにしたシーズナルドリンクが登場。季節の移ろいに合わせて楽しめる月替わりのドリンクとして、アルコールとノンアルコールの2タイプを展開します。いずれも、スパークリングワインを注いだり、抹茶を点てたりと、お客様自身で最後の仕上げを楽しむドリンクです。グラスを彩る花やアラザンなどの装飾にも、それぞれの月をイメージしたモチーフを取り入れ、見た目からも季節の祝祭感を演出。スイーツとの相性も考えた味わりに仕上げました。さらに、ハーブを漬け込んで香りや成分を抽出したエキス（ティンクチャー）を加え、季節を思わせる香りをプラス。自分でドリンクを完成させる楽しさとともに、月ごとに異なる味わいと香りをお楽しみいただけます。



画像左から：

「ノエル・エメラルド」提供期間：2026年11月17日（火）～2026年12月31日（木）

「瑞桃（ずいとう）」提供期間：2027年1月4日（月）～2027年1月31日（日）

「ラテ・アムール」提供期間：2027年2月2日（火）～2027年2月28日（日）

<商品概要>

【期間】2026年11月17日（火）～2026年2月28日（日）

【提供場所】THE LIVELY BAR 福岡博多 ※ドリンク提供時間：14:00-25:00（ラストオーダー 24:30）、ルームサービス（宿泊者向け）

【料金】ノンアルコール各800円（税込）、アルコール各1,000円（税込）

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