プレスリリース

2026 年 11 月 11 日
株式会社グローバルエージェンツ

どら焼き×プリン×フィナンシェの和洋ハイブリッドスイーツが新登場！フレンチシェフが手掛ける、寒い冬にぴったりのあったかスイーツを「THE LIVELY 大阪本町」にて 12 月 1 日より提供開始

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：山﨑剛）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、ライフスタイルホテル「THE LIVELY 大阪本町」では、2026 年 12 月 1 日（火）より、冬季限定スイーツ「どらリンシェ」を宿泊プランおよびレストラン、バーにて提供いたします。



フレンチシェフが手掛ける、冬季限定 和洋ハイブリッドスイーツが登場

ライフスタイルホテル「THE LIVELY 大阪本町」では、「エモード（エモーショナル×モード）」をコンセプトに、驚きと発見に満ちた新しいスイーツ体験を提案しています。ホテル専属シェフがこれまでのキャリアで培った繊細な技術と審美眼に、既成概念にとらわれない自由な発想を掛け合わせ、和と洋のエッセンスを融合させたハイブリッドスイーツを季節毎に展開しています。この道 20 年のフレンチシェフが手掛けるスイーツは、トレンドを先取りしながらもクラシックな要素を内包し、ゲストの心を動かす独創的で洗練された仕上がりが特徴です。思わず写真に収めたくなるような美しい

ビジュアルに加え、フレンチのエッセンスを取り入れた本格的な味わいが、記憶に残る体験を演出します。

この冬は、和菓子の定番「どら焼き」と、洋菓子の「プリン」「フィナンシェ」を掛け合わせた、和洋折衷の新感覚スイーツ「どらリンシェ」が登場。

上品な甘さの白あんを練り込んだプリンに、ピスタチオのフィナンシェ生地をまとわせて焼き上げました。フィナンシェは香ばしく焼き上がり、プリンはあつあつ、とろりとした食感に。さらに、カカオとあんこのジュレを重ね、ふわふわのどら焼きの皮をのせています。旬のいちごとみかんをトッピングし、甘酸っぱいいちごソースを合わせることで、濃厚な味わいの中にもフルーツの爽やかさをプラス。お好みでとろりとした生ホイップクリームをかければ、全体をまろやかに包み込み、また違った味わいに変化します。

「どら焼き」「プリン」「フィナンシェ」、それぞれ異なるお菓子の魅力をひとつに重ねた、和洋の味わいや食感の組み合わせが楽しめる一品。寒い季節にうれしい、できたての温かさと多彩な味わいをぜひご堪能ください。

また、2027 年 2 月 10 日（水）から 2 月 14 日（日）まで、バレンタインシーズンに合わせたアレンジバージョンが登場します。ピスタチオフィナンシェをチョコレートフィナンシェに、いちごソースをチョコレートソースに変更し、チョコレートの味わいを楽しめる仕立てに。バレンタイン限定の味わいも、ぜひお楽しみください。





＜商品概要＞

【期間】2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）

【料金】1,400 円（税込）

【提供場所・時間】

・THE LIVELY BAR 大阪本町：18:00～21:00

・THE LIVELY KITCHEN 大阪本町：18:00～21:00 ※土日祝のみ 15:00～21:00

＜宿泊プラン概要＞

【期間】2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）

【プラン名】＜どらリンシェ＞(素泊まり)

【料金】2 名 1 室 15,800 円(税込)～

【予約 URL】https://bit.ly/4iHBzEP　※2026 年 12 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。

※スイーツは 15:00～21:00 の間、客室または THE LIVELY BAR 大阪本町、THE LIVELY KITCHEN 大阪本町にてお楽しみいただけます。



（THE LIVELY BAR 大阪本町）

シェフ 西浦幸平



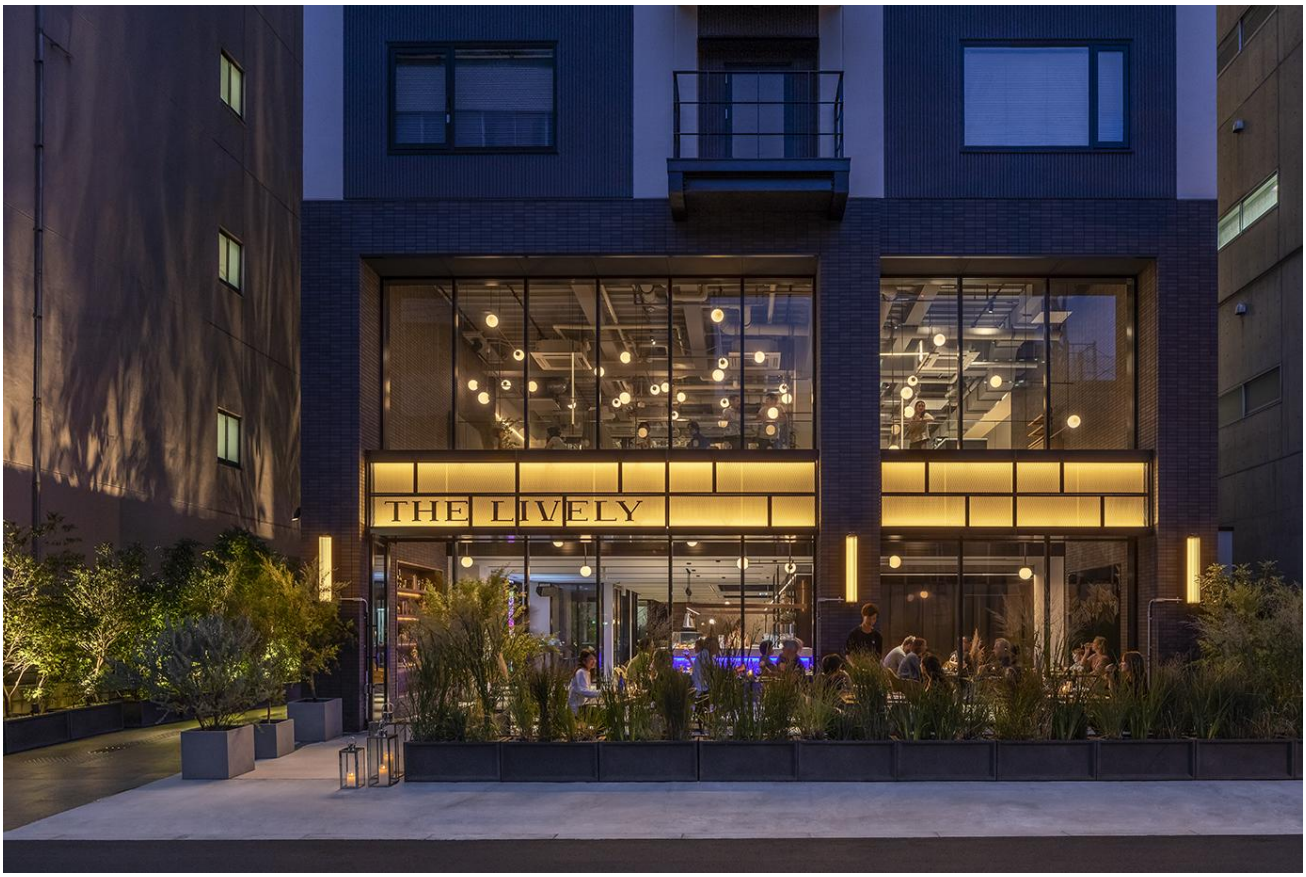
神戸や大阪、フランスのレストランで修行を積み、淀屋橋のモダンフレンチ【ラ・シック】など大阪市内の数店舗のフレンチレストランで料理長を務める。その後、2019 年 12 月に【THE LIVELY KITCHEN 大阪本町】の料理長就任。コース料理の前菜ではフレンチデリカテッセンで提供。料理はもちろんフレンチベースでクラシックとモダンの絶妙なバランスをとりつつ、日本の四季が育てた季節食材を活かしながら、素材の生命感と心が弾む料理を心がける。これまでの経験で培われたセンスと知識を駆使し、フランス料理をより身近に感じることができる THE LIVELY 大阪本町ならではの“カジュアルフレンチ”の魅力を伝えていく。

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　　山﨑　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