

春の美しさとフレンチシェフの技が輝く、
「羊羹」と「ゼリー」のハイブリッドスイーツ「Jewelry Japon」が
「THE LIVELY 大阪本町」にて3月1日より期間限定で新登場！

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11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 (<https://livelyhotels.com/>) 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、2024年3月1日(金)～2024年6月30日(日)に、春限定スイーツ「Jewelry Japon」を宿泊プラン、ルームサービス、カフェにて販売いたします。



この道20年のフレンチシェフが手掛ける新感覚スイーツが登場！

THE LIVELY 大阪本町では昨秋から「エモード（エモーショナル×モード）」をコンセプトに、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ステイを提案しております。この道20年のフレンチシェフが手掛けるトレンドを先取りしながらもクラシックな、ゲストの皆様の心を動かす独創的で洗練されたスイーツは、思わず写真を取りたくなるような見た目だけでなく、シェフこだわりのフレンチのエッセンスを加えた本格的な味が特徴です。

この春は、和菓子の定番「羊羹」と洋菓子の代表のひとつである「ゼリー」を掛け合わせたフレンチシェフこだわりのオ

リジナルハイブリッドスイーツ「Jewelry Japon」が新登場。鮮やかな新緑を想わせる「抹茶羊羹」とさわやかに透き通る「フルーツゼリー」の2層で“春”を表現しました。

「抹茶羊羹」は、抹茶のきめ細かい口当たりをイメージし、白あんの代わりにホワイトチョコと牛乳で丸みを出したのがフレンチシェフならではのこだわり。ホワイトチョコは、フランス老舗ブランドヴァローナのイボワールを使用、優しい甘みと香りは春のフルーツの繊細さを邪魔せず素材を引き立たせます。「フルーツゼリー」には、デコポンやみかんなどの季節の柑橘類といちごを使用。柑橘の皮や果心を、液体などに食材やハーブなどの香りを煮出したり、煎じて香りに移すフレンチの調理技法のひとつである“アンフィゼ”することで、柑橘の香りと仄かな苦みをゼリー閉じ込めました。

羊羹とゼリーそれぞれを別々に召し上がることも、合わせてマリアージュを楽しむこともでき、また、レアチーズムースと塩味が効いた桜香るソースをお好みでつけながら味わいの変化もご堪能いただけます。さらには、ピンク色の花びらが華やかなローズペタルのドライフラワーの特製キャンディもご用意。スイーツを召し上がった後キャンディ片手に友人や大切な方との会話をお楽しみください。

今年の春は、THE LIVELY 大阪本町でしか味わえないフレンチ香る期間限定スイーツで充実したカフェタイムを過ごしませんか？



<商品概要>

【期間】2024年3月1日（金）～2024年6月30日（日）

【料金】「Jewelry Japón」1,000円（税込）

【提供場所】THE LIVELY BAR、ルームサービス（宿泊者向け 15:00-21:00、月火を除く）

※THE LIVELY BAR カフェ利用可能時間 15:00-18:00（ラストオーダー17:30）

<宿泊プラン概要>

【期間】2024年3月1日（金）～2024年6月30日（日）

【プラン名】【2024春限定】羊羹とゼリーのハイブリッドスイーツ「Jewelry Japón」付き（朝食付き）

【料金】2名1室19,900円(税込)～

【予約URL】<https://bit.ly/48h8Q2B>

※3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。

※客室でお召し上がりいただきます。ご希望の方は15:00～17:30は14階バーでの提供も可能です。

※素泊まりプランもございます。詳細は予約サイトにてご確認ください。

■シェフについて

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。



カフェ利用ができるホテル最上階バー『THE LIVELY BAR』

昨冬より、ホテル最上階14階「THE LIVELY BAR」が15時～18時の間でカフェ利用可能となりました。期間限定スイーツの他にも、ブラジルの伝統スイーツプリンやドイツの老舗ロンネフェルトの紅茶、ティーカクテル、クリームソーダなどもお楽しみいただけます。太陽の光が差し込む開放的でデザイン性の高い非日常空間でカフェタイムをゆっくりとお楽しみください。



■ THE LIVELY について

LIVELY HOTELS におけるフラ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。

<施設概要>

施設名 THE LIVELY 大阪本町（ザ・ライブリー大阪本町）

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 : <https://www.livelyhotels.com/ja/thelivelyosaka/>

Instagram : https://www.instagram.com/the_lively_osaka_honmachi/



■株式会社グローバルエージェントについて

会社名 株式会社グローバルエージェント <http://global-agents.co.jp>

代表取締役 山崎 剛

本社所在地 〒150-0041 東京都渋谷区神南 1-20-13

■グローバルエージェントが手がけるライフスタイル事業

LIVE：ソーシャルアパートメント 52 棟約 3,200 室を運営 <https://www.social-apartment.com/>

STAY：ライフスタイルホテル 11 棟約 1,200 室を運営。 LIVELY HOTELS <https://livelyhotels.com/>

WORK：ホテル一体型ワークプレイス「.andwork」を運営 <https://www.xandwork.com/>

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」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ト 広報担当：加納 / 水口 / 森野

TEL：080-3540-3767（加納直通） / MAIL：pr@global-agents.co.jp