



## 椿をモチーフにした生菓子が彩る 松江茶の湯文化のアフタヌーンティー開催

2024年1月～3月

松江エクセルホテル東急（島根県松江市、総支配人：石飛文之）では、2024年1月20日（土）～24日（水）・2月21日（水）～25日（日）・3月20日（水）～23日（土）に、1階レストラン MOSORO（モソロ）にて、茶の湯の日を楽しめるアフタヌーンティー第2弾を開催いたします。



松江市では松平治郷公（不昧公）の命日である4月24日を「茶の湯の日」と定め、毎月24日を茶の湯文化に親しんでもらう日としています。そこで、当ホテルでは、24日に合わせて、茶の湯文化に欠かせない抹茶や煎茶を取り入れたスイーツとセイボリーをご用意することといたしました。今回は、第2弾として、2024年3月9日～10日に開催される「全国椿サミット松江大会」に伴い、文化庁の100年フードに認定されている「松江の茶の湯文化（松江菓子協会）」の会員店舗で販売される生菓子を、月替わりで楽しんでいただけるよう企画いたしました。

セイボリーは、カニクリームとさくさくのパイ生地が相性抜群の「カニクリームポットパイ」や地元食材を活用した「ごぼうのポターージュ」などで、スイーツには、抹茶の濃厚な香りが感じられる「抹茶とホワイトチョコレートのオペラ」などをご用意いたします。さらに、松江菓子協会の会員店舗で販売される、椿をモチーフにした生菓子2種類を、煎茶とともにお召し上がりいただきます。

茶処・菓子処松江ならではの和洋の融合をご堪能いただき、ゆったりとした時間をお過ごしください。当ホテルでは、今後も茶の湯文化とともに歩んでいけるアフタヌーンティー企画を展開して参ります。

## 松江茶の湯文化のアフタヌーンティー概要

- 【期 間】** 2024年1月20日（土）～24日（水）  
 2月21日（水）～25日（日）  
 3月20日（水／祝）～23日（土）
- 【時 間】** 午前11時30分～午後2時00分
- 【場 所】** レストラン「MOSORO（モソロ）」（松江エクセルホテル東急1階）
- 【料 金】** おひとり様 4,500円 2名様より承ります  
 ※1日6名様まで 3日前までに要予約

**【メニュー】** 毎月少しずつメニューが変わります

### ○セイボリー

- ・ローストビーフのクロワッサンサンド
- ・サーモンとチーズのクレープロール
- ・ごぼうのポターージュ
- ・カニクリームポットパイ
- ・ホタテとブロッコリーのタルタルサラダ
- ・カリフラワーのケーキサレ

### ○スイーツ

- ・椿の生菓子2種（1月：彩雲堂・風流堂 2月：三英堂・桂月堂 3月：一力堂・福田屋）
- ・煎茶のブランマンジェ
- ・抹茶とホワイトチョコレートのオペラ
- ・デコポンのジュレ
- ・苺のタルト
- ・ディアマンクッキーシナモン
- ・コーヒーマカロン
- ・プレーンスコーン
- ・苺のコンフィチュール

### ○ドリンク

- ・煎茶：中村茶舗／雷電
- ・紅茶：TWG Tea（ロイヤルダージリン／フレンチアールグレイ）
- ・紅茶：紅茶専門店 Pungency（香駿／The Roasted ベにふうき 2<sup>nd</sup>）
- ・コーヒー
- ・オレンジジュース

※写真はイメージです。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※表示金額は、サービス料（12%）と消費税（10%）が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※各月の菓子店・生菓子のデザインは変更になる可能性がございます。

## ◆文化庁100年フード認定「松江の茶の湯文化」



松江は、京都、金沢と並んで茶処、菓子処として有名です。その要因に、江戸時代の松江藩松平家七代藩主・松平治郷公の存在があります。松平治郷公は不昧と称し茶の湯文化を極めた大名茶人です。松江には不昧公が育んだ茶の湯文化が今も生活の中に息づいています。まちでは多くの茶舗や和菓子の老舗が暖簾を守り続けています。不昧公が目指した茶道は不昧流として伝えられ、茶会で使われた「若草」「山川」「菜種の里」の松江三大銘菓をはじめとした和菓子の数々は、現在にも受け継がれています。また、松江の茶の湯文化は、松江の歴史、風土等を反映しながら継承され、日常的な生活の中で培われてきた特有の文化です。市民のみならず松江を訪れる観光客もこの茶の湯や菓子を目当てに訪れ、お土産としても喜ばれております。

**【レストラン MOSORO (モソロ)】**

「五感で感じる島根らしさ」をテーマに、食だけでなく、目からも島根らしさを感じられる空間。個室ごとに隠岐・出雲・石見をテーマにして、メインエリアは松江城下町の雰囲気インテリアで表現。山陰では数少ないライブキッチンを楽しめるレストランです。また、お祝いや記念日にご利用いただけるアニヴァーサリールームでは、映像演出を提供しております。

**【松江エクセルホテル東急】**

スイートルームを含めた全 163 室の客室のほか、レストラン、大小 5 つの宴会場を完備しております。「彩色兼美」をテーマに彩り豊かで魅力的な「島根」をホテル全体で表現。JR 松江駅前にありながら、一歩足を踏み入ると、上質で洗練された空間が広がります。

**「松江茶の湯文化のアフタヌーンティー」に関するお客様の問合せ先**

松江エクセルホテル東急 予約・お問い合わせ

午前 7 時 00 分～午後 9 時 30 分 Tel.0852-27-3160

<https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/109567/index.html>

本リリースに関するお問い合わせ（報道関係の皆様）は下記宛にお願い致します。

松江エクセルホテル東急 販売促進マーケティング 桑谷（くわたに）

Tel.0852-27-3155 / FAX.0852-25-1327

Mail : r.kuwatani@tokyuhotels.co.jp