

NEWS RELEASE



松江 エクセルホテル東急

690-0003 島根県松江市朝日町 590

<https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/>

職人の技が光る和菓子と香り高い抹茶で茶の湯文化を楽しむ
贅沢アフタヌーンティー
2024年6月～8月 開催日限定

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6月20日（木）～24日（月）・7月20日（土）～24日（水）・8月22日（木）～25日（日）の期間、1階レストラン MOSORO（モソロ）にて、松江茶の湯文化のアフタヌーンティー第3弾を提供いたします。



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おり、当ホテルでは24日に合わせて、アフタヌーンティーと茶の湯文化を合わせた企画を展開しています。第3弾となる今回は、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）」会員店舗の和菓子を、抹茶とともに楽しんでいただけるよう企画しました。

四季折々の花や風物をモチーフにした、目と舌で味わえる繊細な芸術品である和菓子は、松江を代表する老舗、桂月堂・彩雲堂・三英堂の3店舗から月替わりでご用意いたします。一緒に召し上がっていただく抹茶は、ほどよいコクとやさしい甘みが和菓子を引き立てる、明治十七年創業・中村茶舗の「八雲の昔」をご用意いたします。

ホテル特製のスイーツには、ふんわりとしたクリームにみずみずしい巨峰の果肉をのせ贅沢に仕上げた「巨峰のエクレア」や、塩味とスイカの甘さをシャリシャリ食感で楽しめる「スイカと塩のグラニテ」など季節の美味しき満載でご堪能いただけます。

セイボリーは、独特な香りの玄丹そば粉をクレープにして生ハムとアスパラガスを巻いた「玄丹そばクレープ生ハムとアスパラのルーレ」、桃の爽やかな甘さとヨーグルトの酸味が口いっぱいに広がる冷たい「桃のスープ」など、シェフのこだわりが詰まった多彩なラインナップをご用意いたします。

当ホテルでは、今後も茶の湯文化と共に発展していける食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6月20日(木)～24日(月)・7月20日(土)～24日(水)
8月22日(木)～25日(日)

【時間】 午前11時30分～午後2時

【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】

○セイボリー

- ・飯南ポークのカツレツサンドウィッチ ・玄丹そばクレープ 生ハムとアスパラのルーレ
- ・桃のスープ ・海老と玉ねぎのリゾット ・パプリカのベニエ ・野菜のテリーヌ

○スイーツ

- ・和菓子2種

【6月】桂月堂：あじさい・撫子 【7月】彩雲堂：夏休み・花火 【8月】三英堂：未定

- ・【6月】巨峰のエクレア 【7～8月】シャインマスカットのエクレア
- ・メロンのトライフル ・マンゴープリン ・デラウエアとクリームチーズの求肥巻き
- ・アプリコットギモーヴ ・煎茶のブランマンジェ ・スイカと塩のグラニテ
- ・スコーン ・マンゴーコンフィチュール ・クローテッドクリーム

○ドリンク：下記より1種類

- ・抹茶：中村茶舗（八雲の昔） ※全員
- ・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（みなみさやか／さえみどり／明日を夢見る桜紅茶）
- ・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。

◆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/117803/index.html>

本リリースに関するお問合せ（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