

食欲の秋到来！旬の食材をぎゅっと詰め込んだ
秋めく実りのアフタヌーンティー登場
2024年9月25日（水）～11月19日（火）

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9月25日（水）～11月19日（火）の期間、1階レストランMOSORO（モソロ）にて、秋が旬の食材を存分に活かしたアフタヌーンティーを提供いたします。



本アフタヌーンティーでは、さつまいも、栗、かぼちゃなど秋の食材の魅力を詰め込んだスイーツ&セイボリー14品をご用意します。

まず、迫力のボリュームで目を引くのが「栗とフロマージュのモンブラン」。なめらかな栗のペーストを贅沢にたっぷりと絞り、見た目はまるでアフロヘアー！ロどけのよいクリーミーなフロマージュと、濃厚な栗の味が口いっぱいに広がります。「パンプキンムースとジンジャーチョコレートのケーキ」は、しょうがの香りとスパイシーな風味をアクセントに、甘すぎない大人の味わいに仕上げました。

セイボリーの「仁多米のライスコロッケ トマトソース」は、中のトロツとしたリゾットとサクツとした衣、濃厚なトマトソースの一体感が絶妙です。「レンズ豆のサラダ カレー風味」は、ホクホクした豆の食感にスパイシーなカレーの風味が食欲をそそります。

シンガポールの「TWG Tea」や紅茶専門店「Pungency」の和紅茶とともに、大人の秋のティータイムをお過ごしください。

当ホテルでは、今後も季節ごとにテーマを変えてアフタヌーンティー企画を展開して参ります。

秋めく実りのアフタヌーンティー 概要

- 【期 間】** 2024年9月25日（水）～11月19日（火）
※10月24日（木）～10月27日（日）の4日間は除く
- 【時 間】** 午後12時30分～午後2時30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 4,000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

- ・プロシュートとクリームチーズのオープンサンド
- ・仁多米のライスコロケ トマトソース ・甘栗のスープ
- ・レンズ豆のサラダ カレー風味 ・牛肉の味噌マリネ
- ・木次産ゴードチーズ いちじく添え

○スイーツ

- ・栗とフロマージュのモンブラン ・パンプキンムースとジンジャーチョコレートケーキ
- ・スイートポテト 芋掘り仕立て ・ピオーネとレモンガラスジュレ
- ・柿の黒糖寒天寄せ ・ディアマンクッキー ・スコーン ・いちじくのコンフィチュール
- ・クロテッドクリーム

○ドリンク

- ・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。

【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。

「秋めく実り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/120118/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）・藤本（ふじもと）

Tel.0852-27-3155／FAX.0852-25-1327

Mail : r.kuwatani@tokyuhotels.co.jp