

細さ 1mm！目の前で絞る極細いちごモンブラン 心躍る冬のスイーツフェア開催

2024年12月14日（土）・15日（日） 2日間限定

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12月14日（土）・15日（日）の2日間限定で、1階レストラン MOSORO（モソロ）にて冬のスイーツフェアを開催いたします。



心躍る12月にピッタリの華やかなスイーツ17種類と、セイボリー9種類をお好きなだけお召し上がりいただけます。イチオシの「極細いちごモンブラン」はいちごと栗を合わせた極細ペーストを絞り、口の中でほどけるようなふんわり食感に仕上げました。「クレマ・カタラーナ」は、クリーミーでひんやりしたカスタードの甘さと、キャラメリゼのほろ苦さがよく合います。さらに、「ブッシュドノエル 栗とチョコレールのルーレ」「抹茶のシフォンケーキ リース仕立て」がクリスマス気分を盛り上げます。軽食には食べ応えのある「照り焼きチキンバーガー」や「ブレッドカップシチュー」など、遅めのランチとしても楽しめるバラエティー豊かなメニューをご用意いたします。自分へのご褒美にもふさわしい特別な時間をお過ごしください。

松江エクセルホテル東急では、今後も食べる喜びを存分に満たす企画を展開してまいります。

冬のスイーツフェア 概要

- 【期間】 2024年12月14日(土)・15日(日) 2日間限定
 【時間】 第1部 14:30~16:00 第2部 14:45~16:15 予約制(各日最大70名様)
 【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】 大人(中学生以上)4,000円 小学生2,200円 未就学児1,000円 3歳以下無料
 【食べ放題メニュー】

- スイーツ：極細いちごモンブラン、いちごのショートケーキ、
 ブッシュドノエル 栗とチョコレートのルーレ、シュトーレン、プロフィットロール、
 トリフルトルテ、クレマ・カタラーナ、抹茶のシフォンケーキ リース仕立て、
 ジンジャーブレッドクッキー、ティラミス、フルーツタルト、ブラウニー、
 サバランリュールージュ、いちごのブランマンジェ 他
- 軽食：照り焼きチキンバーガー、ナポリタン、チキンライス、ブレッドカップシチュー 他
 合計約28種類 ソフトドリンク付き

※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。

【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松江駅前でありながら、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。

「冬のスイーツフェア」に関するお客様の問合せ先

松江エクセルホテル東急 スイーツフェア受付 Tel.0852-27-3155 (予約・お問合せ)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/122599/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 藤本(ふじもと)

Tel.0852-27-3155/FAX.0852-25-1327 Mail: miho.fujimoto@tokyuhotels.co.jp