

～ 苺の甘さに包まれる、至福のひととき～
苺づくしの贅沢スイーツフェア開催

2025年3月22日(土)・23日(日)、4月5日(土)・6日(日)・19日(土)・20日(日) 6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、3月22日(土)・23日(日)、4月5日(土)・6日(日)・19日(土)・20日(日)の6日間限定で、1階レストラン MOSORO（モソロ）にて苺づくしの贅沢スイーツフェアを開催いたします。



本フェアでは、旬の甘酸っぱい苺をふんだんに使用した多彩なスイーツをご用意いたします。イチオシの「ブリュレフレンチトースト」は、たっぷり卵液をしみ込ませたバゲットを焼き上げ、仕上げに表面をキャラメリゼします。外側はパリッと、内側はとろけるようなふわふわ食感！バニラアイスと苺ソースと一緒に召し上がっていただくことで、甘さと酸味のバランスが絶妙な味わいです。鮮やかなピンク色の「苺のマカロン」は、軽やかな口どけでいくつでも食べられそうです。クリーミーなチーズムースを苺の形に模した「苺のレアチーズケーキ」は、見た目でも楽しめる可愛さです。この他にも「苺のショートケーキ」「苺のロールケーキ」「苺のムース」「苺のスムージー」など、苺の魅力を存分にお楽しみいただけます。また軽食では、チーズを使ったメニューがおすすめです。「チーズファウンテン」は滝のように流れる熱々チーズソースに温野菜をくぐらせ、コクのある風味が口いっぱいに広がります。「ブレッドカップのエッグチーズトースト」は、チーズのとろける食感がたまらない一品です。

春の訪れを告げる苺の季節に、贅沢な苺スイーツの数々をぜひご堪能ください。

苺づくしの贅沢スイーツフェア 概要

【期間】 3月22日(土)・23日(日)、4月5日(土)・6日(日)・19日(土)・20日(日) 6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)4,500円 小学生2,400円 未就学児1,100円 3歳以下無料

【食べ放題メニュー】

○スイーツ:ブリュレフレンチトースト バニラアイス添え 苺ソース、苺のショートケーキ、苺と季節のフルーツのタルト、苺とキウイのフルーツサンド、苺のロールケーキ、苺のムース、苺のマカロン、苺のレアチーズケーキ、苺のプリン、苺のミルクレープ、苺のシュークリーム、苺のブランマンジェ、苺のスムージー 他

○軽食:チーズファウンテン、ペペロンチーノ、ピラフ、ミニハンバーガー、コーンスープ、ブレッドカップのエッグチーズトースト、メランジェサラダ 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。

「苺づくしの贅沢スイーツフェア」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/125159/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