

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/>

桜舞う春から新緑の初夏へ、和菓子と苺の甘美なひととき
松江茶の湯文化のアフタヌーンティー
2025年4月～5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、4月19日（土）～24日（木）、5月21日（水）～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6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6弾となる今回のテーマは、**春から初夏へ向かう季節の移り変わりを楽しむ茶の湯文化**。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）」会員店舗の季節限定和菓子と、5月まで楽しめる苺・章姫（あきひめ）や、お茶を使用したスイーツをご用意いたします。

松江を代表する老舗、三英堂から月替わりでご用意する和菓子は、季節を先取りする丹精込めた逸品です。この季節にしか出会えない和菓子をぜひご堪能下さい。

甘みと酸味のバランスが絶妙な章姫（あきひめ）を使ったタルトとシュークリームは、一口頬張ると瑞々しい果汁が広がります。目の前でキャラメリゼする「苺のカタラーナ」は、濃厚なクリームの中にフレッシュな苺のスライスを閉じ込めました。上品な甘さが広がる「抹茶のマカロン」、マスカルポーネのクリーミーでコクのある味わいと抹茶の風味が絶妙に調和した「ティラミス抹茶」など、ほろ苦さと上品な甘さが織りなす和のスイーツもお楽しみいただけます。セイボリーの「ライ麦カンパーニュのクロックムッシュ」は、生地の香ばしさと素朴な甘みに、チーズの塩気が合います。

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】 2025年4月19日(土)～24日(木)、5月21日(水)～25日(日)
 【時 間】 ①11時30分～13時30分(2組) ②12時00分～14時00分(2組)
 【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 5,000円 2名様より承ります
 ※1日8名様まで 3日前までに要予約

【メニュー】

○セイボリー

- ・ライ麦カンパーニュのクロックムッシュ ・ハマグリの香草パン粉焼き ・牛タンシチュー
- ・海老のカクテルソース ・そら豆のキッシュロレーヌ ・オレンジと苺のスープ

○スイーツ

- ・三英堂 和菓子1種
- ・章姫を使った苺タルト ・章姫のシュークリーム ルビーショコラコート
- ・苺のカタラーナ
- ・抹茶のマカロン ・煎茶のブラマンジェ ・ティラミス抹茶 ・スコーン
- ・苺のコンフィチュール ・クロテッドクリーム

○ドリンク：下記より1種類

- ・煎茶：中村茶舗(雷電) ※全員
- ・紅茶：TWG Tea(ロイヤルダーズリン/フレンチアールグレイ)
- ・紅茶：紅茶専門店 Pungency(アマノ ヤマナミ/明日を夢見るアールグレイ ユズ/猿島香駿)
- ・コーヒー

※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/126690/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