

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/>

サマーbuffetで味わう、松江の夏の贅沢

～2025年6月7日から8月31日まで、ステーキや和食を堪能できる120分間の食べ放題～

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、2025年6月7日（土）から8月31日（日）まで、1階レストラン MOSORO（モソロ）にてサマーbuffetを開催いたします。



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/128345/index.html>

涼しい快適なホテルレストランで、スタミナチャージの肉料理や鰻、旬の味覚や涼し気なスイーツなどの“涼活グルメ”をお楽しみいただけます。

まず肉料理では、ライブキッチンで焼き上げる「サーロインステーキ」が音と香りで食欲を刺激します。八角などの香辛料を効かせた甘辛いたれがからむ「トンポーロー」は、とろける贅沢な味わいで、お酒ともご飯とも相性抜群の一品です。香ばしく焼いた鰻は食べやすい小井に仕上げ、夏バテ予防にぴったりの逸品です。

和食では、季節の味わいを楽しむ涼し気な品々をご用意いたします。「鱧のゼリー寄せ」は旬の鱧を梅の酸味と出汁のうまみで涼やかに仕立てました。「そうめん巻き寿司」は一味違う夏の巻きずしで、自家製ごまダレが引き立てます。とうもろこしの自然な甘みをぎゅっと閉じ込めた「とうもろこし豆腐」は、なめらかで冷たい食感が夏にうれしい一品です。

スイーツは、つるんと食べやすいグラスゼリーをご用意します。「パイナップルとレモングラスのジュレ」はトロピカルな甘さとハーブの香りが重なり合い、食後にぴったりの清々しさです。「ほうじ茶プリン」は、口に運ぶたびに香ばしい香りがふわり。炒ったお茶の葉を生クリームと一緒にトッピングしました。

当ホテルでは、季節のbuffet企画を今後も展開してまいります。

エクセルサマーbuffet概要

- 【期 間】 2025 年 6 月 7 日（土）～8 月 31 日（日）
- 【時 間】 120 分制
 平日 午後 5 時 30 分～午後 9 時 00 分 （L.O. 午後 8 時 30 分）
 土日祝日 午後 5 時 00 分～午後 9 時 00 分 （L.O. 午後 8 時 30 分）
 ※8 月 2 日（土）、3 日（日）は午後 5 時～午後 8 時営業
 ※イベント開催時は営業時間変更の場合あり
- 【場 所】 レストラン「MOSORO（モソロ）」（松江エクセルホテル東急 1 階）
- 【価 格】 120 分間食べ放題&飲み放題
 大人（中学生以上） 6,900 円 シニア（59 歳以上） 6,400 円
 グランドシニア（75 歳以上） 6,000 円 小学生 3,100 円 未就学児無料

【料理メニュー】

- ・サーロインステーキ ・トンポーロー ・照り焼きチキン ・海鮮焼きそば
- ・ベーコンとトマトのジェノベーゼピザ ・アミューズ 3 種 ・串揚げ 2 種 ・点心 2 種
- ・バターチキンカレー ・鰹のたたき ・鮎の塩焼き ・鶏唐揚げ スパイシー風味
- ・鰹のゼリー寄せ ・おでん ・ミニ鰻丼 ・そうめん巻寿司 ・とうもろこし豆腐 他
- ・メロンショートケーキ ・抹茶わらび餅 ・パイナップルとレモンガラスのジュレ
- ・ほうじ茶プリン ・マンゴー杏仁豆腐 ・抹茶と小豆のパウンドケーキ ソフトクリーム 他

▼サーロインステーキ



▼トンポーロー



▼鰹のゼリー寄せ



▼夏らしいガラスゼリー



【ドリンクメニュー】

- ・アサヒ[スーパードライ・エクストラコールド] ・キリン[一番搾りプレミアム]

- ・ハイボール ・スパークリングワイン ・ワイン ・焼酎 ・日本酒 ・サワー各種
- ・梅酒 ・カクテル各種 ・ノンアルコールビール ・ノンアルコールカクテル各種 他

※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。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

◆ アニヴァーサリーケーキプレゼント ◆



誕生日、退職祝い、就職祝いなど特別なお祝いの日に、アニヴァーサリーケーキをプレゼントいたします。ご家族、ご友人同士、会社の集まりなどでお祝いいただけます。

また、誕生日、結婚記念日は、アニヴァーサリールームにてサプライズムービー演出もご用意しております。

（1日1組様限定） ※前日まで受付

【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。

「エクセルディナーbuffet」に関するお客様のお問合せ先

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/128345/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