



NEWS RELEASE

松江エクセルホテル東急

松江の茶の湯文化を味わう、特別なアフタヌーンティー
2025 年 6 月 20 日から限定開催、和のエッセンスを散りばめた贅沢なひととき



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/129389/index.html>

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、6 月 20 日(金)～24 日(火)、7 月 22 日(火)～27 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し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。今なお茶の湯文化が息づく松江ならではの感性を活かし、今回のテーマは「和の趣と初夏のフルーツを味わう、涼やかで贅沢な時間」。抹茶やほうじ茶を使用した繊細なスイーツ、彩り豊かなセイボリー、老舗和菓子店の季節限定和菓子をご用意いたします。また、初夏はみずみずしくて彩り豊かなフルーツが旬を迎える季節。デラウェアやスイカ、プラムといった旬の果実も贅沢に取り入れました。

◆松江の茶の湯文化



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）」会員店舗が、この季節のために仕立てた逸品。今回は、6 月が彩雲堂、7 月が三英堂です。松江に根付く和菓子文化の美しさを、ぜひご堪能ください。

◆和を感じる、こだわりのセイボリー



「季節の三種」は、そら豆や鰻といった初夏の食材に加え、びわに見立てた黄身寿司が遊び心のある一品に。「豚角煮道明寺包み蒸し 彩り漬物緑茶あんかけ」は、もちもち食感の道明寺粉で豚角煮の旨みを包み込みました。緑茶香るあんは、細かく刻んだ漬物四種の食感もお楽しみいただけます。

◆旬のフルーツ×和のスイーツ



「白玉とスイカのほうじ茶コンポート」は、夏らしい素材の組み合わせと食感が新鮮です。「メロンと小豆の求肥包み」は、メロンのみずみずしさと求肥のもっちり感が、和洋折衷の意外性のある味わいです。「デラウェアのタルト」は、ジューシーなデラウェアの果肉をふんだんに閉じ込めたゼリー寄せが涼やかです。

◆目の前で仕上げる「抹茶のブリュレ」



「抹茶のブリュレ」は、シェフパティシエが目の前でキャラメリゼして仕上げ、特別な時間を演出します。ほろ苦く上品な味わいで、香ばしいブリュレの食感がアクセントになっています。とろりと濃厚でほろ苦い味わいがたまらない一品です。

厳選した和紅茶とともに、松江ならではの贅沢な午後のひとときをお届けします。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6月20日(金)～24日(火)、7月22日(火)～27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

- ・ピタパンBLTサンドウィッチ ・ホタテのカルパッチョ ・サーモン生春巻き
- ・枝豆のスープ ・季節の三種(そら豆、鰻の八幡巻、黄身寿司びわ見立て)
- ・豚角煮道明寺包み蒸し 彩り漬物緑茶あんかけ

○スイーツ

- ・季節の和菓子1種 【6月】彩雲堂 【7月】三英堂
- ・抹茶のブリュレ ・オペラピスターシュ ・デラウェアのタルト ・プラムの杏仁豆腐
- ・白玉とスイカのほうじ茶コンポート ・メロンと小豆の求肥包み ・スコーン
- ・マンゴー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（ロイヤルダージリン／フレンチアールグレイ）
- ・紅茶：紅茶専門店 Pungency（はるべに／甲賀やぶきた／アマノ タカチホ）
- ・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、あらかじめスタッフにお知らせください。

※キャンセル料につきまして、次のとおり申し受けます。2 日前：50%、当日：100%

◆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/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）

690-0003 島根県松江市朝日町 590

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