

NEWS RELEASE

2025 年 7 月 15 日
松江エクセルホテル東急

旬の島根県産シャインマスカットと和のセイボリーが彩る、
松江茶の湯文化のアフタヌーンティー
～8月と9月だけ出会える、1日8名様のためだけの特別な時間～



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/130792/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、2025 年 8 月 20 日（水）～24 日（日）、9 月 24 日（水）～30 日（火）の期間限定で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。老舗の和菓子が彩る松江らしいひとときに、旬を迎えた**島根県産シャインマスカット**の華やかなスイーツを添えて。静かに流れる贅沢な時間をお過ごしいただけます。

島根県産シャインマスカットを惜しみなく使ったゼリー寄せ、タルト、レアチーズ。涼やかな三種のスイーツが、旬の果実の美味しさを引き立てます。「ジャスミンブリュレ」は、お席で仕上げる演出とともに、五感を満たす特別な一皿です。立ちのぼるやさしい香りとともに、心に残るひとときを演出します。

セイボリーは、多彩な美味しさを一度に味わえる贅沢な構成をご用意しました。「穴子小袖寿司」や「鮎の甘露煮」といった繊細な和の味わいに加え、「**邑南町産ホワイトコーンの冷製スープ**」など、季節感あふれる洋の一品もお楽しみいただけます。

香り豊かな和紅茶とともに、静かな午後をお楽しみください。今後も松江ならではの茶の湯文化を大切に、季節に寄り添う美味しさを提案してまいります。

◆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）」会員店舗から、季節の移ろいを映した一品をご用意しました。今回は、8月が彩雲堂、9月が三英堂です。お茶の時間に寄り添う、繊細な美と味わいをお届けします。

◆季節と技が織りなす贅沢な一皿



「鮎の甘露煮」や「山芋と枝豆 二色茶巾絞り」、「冬瓜すり流しに細切り蒸し鮑添え」といった、旬と技を生かした繊細な和のセイボリー。見た目の美しさと味わいの豊かさを存分にご堪能ください。

◆シャインマスカットのゼリー寄せ



断面からも伝わる果実の迫力。贅沢に盛り込まれた島根県産シャインマスカットが、ゼリーの中できらめくように輝きます。ひんやりとした口あたりのなかに、果汁が弾けるようなジューシーさが広がります。

◆やさしい白色に、ひと粒のご褒美



なめらかなフロマージュブランに、島根県産シャインマスカットを一粒添えた上品なひと品。甘みと酸味のバランスが絶妙です。淡雪のようにやさしくほどける口あたりが、果実の瑞々しさをいっそう引き立てます。

◆ホテルならではの落ち着いた空間



お客様には、同時時間帯にアフタヌーンティーをご予約いただいた方々のみでご利用いただくお部屋にて、ゆったりとお楽しみいただけます。
落ち着いた雰囲気の中で、心おだやかな午後のひとときをお過ごしください。

松江茶の湯文化のアフタヌーンティー 概要

- 【期 間】 2025年8月20日(水)～24日(日)、9月24日(水)～30日(火)
【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

- ・穴子小袖寿司 ・山芋と枝豆 二色茶巾絞り ・冬瓜すり流し 細切り蒸し鮑添え
- ・鮎甘露煮 ・串物(車海老、若桃、べっこう生姜) ・ハムとチーズのサンドウィッチ
- ・蕎麦クレープ 白身魚のマリネ ・邑南町産ホワイトコーンの冷製スープ
- ・帆立貝の豆鼓(とうち)バター焼き

○スイーツ

- ・季節の和菓子1種 【8月】彩雲堂 【9月】三英堂
- ・シャインマスカットのタルト ・シャインマスカットのゼリー寄せ
- ・シャインマスカットのフロマージュブラン ・メロンのシュークリーム
- ・煎茶のブランマンジェ ・ジャスミンブリュレ ・クロテッドクリーム
- ・マンゴーコンフィチュール ・スコーン

○ドリンク：下記より1種類

- ・煎茶：中村茶舗(雷電) ※全員
- ・紅茶：紅茶専門店 Pungency (はるべに／アマノ タカチホ／他一種)
- ・紅茶：TWG Tea (ロイヤルダージリン／フレンチアールグレイ)
- ・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をインテリアで表現。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、一步足を踏み入れると、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/130792/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