

NEWS RELEASE

2025 年 8 月 28 日
松江エクセルホテル東急

文豪・小泉八雲ゆかりの地から、島根の旬を集めた特別メニュー
『島根のごちそう 秋の美味御膳』登場。2025 年 9 月 13 日（土）～



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/132372/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 9 月 13 日（土）～12 月 6 日（土）の期間限定で、1 階レストラン MOSORO（モソロ）にて特別メニュー「**島根のごちそう 秋の美味御膳**」をご提供いたします。文豪・小泉八雲ゆかりの城下町・松江で、島根の旬食材と郷土料理を贅沢に盛り込んだ御膳をご用意しました。秋の旅の思い出を彩る特別なひとときをお楽しみください。

○企画背景

松江は、明治の文豪・小泉八雲（ラフカディオ・ハーン）と妻のセツが出会った城下町。秋は 11 月の神在月など、島根も松江も全国から注目を集める季節。この機会に、地元食材を活かした御膳で島根の魅力を存分に感じていただきたいという思いから、本企画を実施いたします。



小泉八雲旧居

○島根ならではの食材と受け継がれる食文化

今回の御膳では、島根の豊かな風土が育んだ希少な食材をふんだんに使用しています。例えば「奥出雲舞茸」は名水「延命水」を使用して栽培し、香り高く力強い食感が魅力です。益田市で丹念に肥育される「まつなが牛」は、上質で甘みのある脂・旨味が際立ちます。そして、「日本五大名飯」のひとつに選定された「うずめ飯」は、儉約の時代に贅沢を隠す工夫から生まれた料理という説もあります。こうした島根の旬と食文化を一度にご堪能いただける贅沢な御膳です。

「島根のごちそう 秋の美味御膳」 12,000 円



小鉢：宍道湖産 オダエビの佃煮

中海から大橋川、そして宍道湖で獲れる**オダエビ**は全長 1.5cm ほどというアミエビの一種。甘辛く炊き上げた郷土の味をお楽しみください。



まつなが牛リブソースすき焼き

島根県益田市にある**松永牧場**の和牛リブソースを、特製割り下で仕上げた贅沢な一品。



国産鰻白焼き 島根県産わさびとともに

香ばしく焼き上げた鰻はふっくらやわらか。島根県産わさびは、辛みの中に甘さとまろやかさを感じる逸品です。

天婦羅：穴子、奥出雲舞茸、出西生姜

日本有数の漁獲量を誇る大田市の穴子、香り高い**奥出雲舞茸**、爽やかな辛みの**出西生姜**をサクッと揚げた秋の彩り。



食事：うずめ飯

島根県石見地方、特に津和野町に伝わる郷土料理。ご飯の中に細かく刻んだ具材を埋め（うずめ）、熱い出汁をかけていただく素朴ながら味わい深い一杯。具材は、宍道湖産しじみや国産うなぎのかば焼きに、島根県産わさびを添えて。

・お造り：のどぐろ炙り、白いか（島根県産）

脂がのったのどぐろを香ばしく炙り、甘みのある白いかとともに。

・椀物：甘鯛萩しんじょう

ふんわりとしたしんじょうに島根県で獲れる甘鯛の旨みを閉じ込めた上品な味わい。

・季節のデザート

季節の素材を活かしたシェフ特製の甘味で締めくくり。9月には、多伎町のいちじく「蓬萊柿（ほうらいし）」を使用した一品。

○ウエルカムドリンク（以下の6種から1種お選びいただけます）



奥出雲ワイン
シャルドネ 2023



松江ビアへるん
ピルスナー



島根わいん
ぶどうジュース 甲州

アルコール：奥出雲ワイン シャルドネ 2023、松江地ビール「ピアへるん」縁結びスタウト、ピルスナー
ソフトドリンク：出雲生姜じんじゃエール、島根ワイナリーぶどうジュース 甲州、スイートママ 梅サイダー

島根のごちそう 秋の美味御膳 概要

- 【期 間】 2025年9月13日（土）～12月6日（土）
【時 間】 ディナータイム 17:00～21:30
【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】 12,000円 3日前までに要予約

※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。

※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。 3日前から前日まで：50%、当日：100%

ディナーに「島根のごちそう 秋の美味御膳」をお楽しみいただける宿泊プランもご用意しております。

ディナー付き宿泊プラン 概要

- 【期 間】 2025年9月13日（土）～12月6日（土）
【内 容】 ・レストランでのご夕食「島根のごちそう 秋の美味御膳」
・レストランでのご朝食
地元食材を活かしたご当地メニューに、和洋の多彩なメニューが並ぶブッフェ
【料 金】 一泊二食付きスタンダードツイン お一人様 26,000円（サ税込）～
※料金は日ごとに異なります。詳しくは公式サイトから
【ご予約・お問合せ】 Tel. 0852-27-0109
<https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/stay/plan/index.html>

【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。

「島根のごちそう 秋の美味御膳」に関するお客様のお問い合わせ先

松江エクセルホテル東急 ご予約・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/132372/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