

NEWS RELEASE

2025 年 9 月 9 日
松江エクセルホテル東急

松江エクセルホテル東急、秋の特別企画「^{えにし}縁のアフタヌーンティー」を開催
松江の茶の湯文化とアイルランドの伝統的な味わいを楽しむ 14 日間



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/132152/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）は、2025 年 10 月 18 日（土）～10 月 24 日（金）、11 月 18 日（火）～11 月 24 日（月・祝）の計 14 日間、松江の茶の湯文化とアイルランドに秋の実りを融合させた「縁（えにし）のアフタヌーンティー」を 1 階レストラン MOSORO にて開催いたします。

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。今回は、連続テレビ小説『ばけばけ』の放送をきっかけに、文豪・小泉八雲ゆかりの地に着想を得た特別企画。アイルランドで親しまれる家庭料理や焼き菓子、そして老舗和菓子店から季節の上生菓子を、秋の恵みとともにご用意いたします。

◆小泉八雲のルーツに着想、アイルランドとの縁を一皿に

今回のアフタヌーンティーには、松江にゆかりの深い文豪・小泉八雲（ラフカディオ・ハーン）への想いを込め、彼のルーツのひとつであるアイルランドの要素を取り入れました。アイルランドの家庭料理として親しまれる「シェパードパイ」や、古くから伝わる伝統菓子「アイリッシュアップルケーキ」をメニューに加えることで、松江の茶の湯文化とアイルランドの素朴で温かな味わいがひとつのテーブルに並びます。和と洋が融合するアフタヌーンティーは、松江ならではの文化的背景を反映した、他の地域では出会えないユニークな体験となっています。



今回、特におすすめしたいのがアイルランドで古くから親しまれている伝統菓子「アイリッシュアップルケーキ」。りんごの素朴な甘みとシナモンの香りを活かしたケーキに冷たいアイスを添えました。また、「柿の黒糖寒天寄せ」は和のやさしい甘さと秋色の美しさを楽しめる一品です。しっとりとなめらかな口当たりの「さつま芋のプリン」は、トッピングに少し大きめにカットしたさつま芋を添え、食感の違いもお楽しみいただけます。



◆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上生菓子をご用意しました。一緒に写るのは、小泉八雲が愛用した廃ペン皿を写した袖師窯の香立「蓮葉皿」。松江の伝統と異文化の美意識が織りなす一景です。



◆季節と技が織りなす贅沢な一品

和のセイボリーは、「菊花手毬寿司」や「柿サーモン」、「いが栗」など、秋の恵みを一口ごとに盛り込んだ特別な一皿。普段なかなか味わう機会の少ない趣向を凝らした料理は、味覚だけでなく、目でも季節をお楽しみいただけます。



◆心を満たす洋の味わい

洋のセイボリーは、アイルランドの家庭料理「シェパーズパイ」。マッシュポテトのほくほく感とジューシーなお肉の旨みが重なり、素朴で心温まる味わいです。澄まし仕立ての「きのこのブイヨンスープ」は、秋の実りをじっくりと引き出した滋味深い一品となっています。



◆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。

松江の秋を彩る“縁”のアフタヌーンティー。観光で訪れる方には旅の特別な体験を、地元の方にはまだ知られざる魅力の再発見をお届けします。

ご利用のお客様にプレゼント



松江市の紅茶専門店 Pungency から、松江産の有機紅茶とギリシャ産の有機ハーブ「シデリティス」をブレンドした「OPEN MIND BLEND TEA」をご用意いたします。

松江茶の湯文化 縁（えにし）のアフタヌーンティー 概要

【期 間】 10月18日(土)～10月24日(金)、11月18日(火)～11月24日(月・祝)

【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 ご利用日の前日12時までに要予約

【メニュー】

○セイボリー

- ・菊花手毬寿司 ・柿サーモン ・いが栗 ・キスの射込みきゅうり ・むかご串
- ・シェパーズパイ ・3種のきのこのブイヨンスープ ・サーモンときゅうりのサンドウィッチ
- ・さつまいもとりんごのゴルゴンゾーラサラダ

○スイーツ

- ・季節の上生菓子1種 【10月】彩雲堂 【11月】三英堂
- ・アイリッシュアップルケーキ アイス添え ・いちじくのタルト ・柿の黒糖寒天寄せ
- ・パンプキン キャラメルショコラ ・さつま芋のプリン ・抹茶マカロン
- ・クロテッドクリーム ・いちじくコンフィチュール ・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／ももか[2025 初夏摘み]）
- ・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。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 縁（えにし）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/132152/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