

NEWS RELEASE

2025 年 10 月 9 日
松江エクセルホテル東急

冬の松江で味わう、すき焼き・カニ・穴子。
山陰の冬の味覚を凝縮した「島根のごちそう 冬の美味御膳」が登場。
～2025 年 12 月から 2026 年 3 月までの期間限定～



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/133757/index.html>

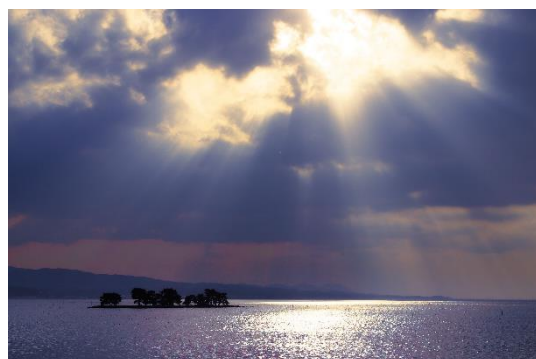
松江エクセルホテル東急（島根県松江市、総支配人：石飛文之）では、2025 年 12 月 7 日（日）～2026 年 3 月 31 日（火）の期間限定で、1 階レストラン MOSORO（モソロ）にて特別メニュー「島根のごちそう 冬の美味御膳」をご提供いたします。

連続テレビ小説『ばけばけ』の放送をきっかけに注目を集める、文豪・小泉八雲ゆかりの街・松江。秋にご好評いただいた御膳に続く第二弾は、山陰の冬を代表する食材を盛り込み、板長が心を込めて仕立てた特別御膳です。

山陰沖ののど黒や白バイ貝、宍道湖の白魚、紅ズワイガニ、そして島根県産和牛「まつなが牛」。冬の松江を旅するなら一度は味わっていただきたい“ごちそう”を、一つの御膳に凝縮しました。さらにウェルカムドリンクには、奥出雲ワインや地ビール「ビアへるん」など、島根ならではの一杯をお選びいただけます。ぜひ冬の旅に合わせてお楽しみください。

○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・セツが出会った城下町。2025 年 9 月から始まった連続テレビ小説『ばけばけ』の放送により、一気に注目を集めています。松江の街並みや文化が全国に広く知られるこの機会に、松江と島根の“美味”をご堪能いただければ幸いです。



八雲とセツも眺めた宍道湖

○冬ならではの風景

冬の松江を象徴するものの一つが「宍道湖の夕日」です。空気が澄むこの季節、湖面を黄金色に染める夕日や、雲の隙間から光が差し込む“天使の梯子”は格別。夏の赤い夕日とはひと味違う、冬にしか見られない幻想的な光景が訪れる人々の心を魅了します。

○冬の島根を象徴する味覚を一膳に

山陰沖で獲れる魚介、宍道湖の恵み、益田の和牛、そして冬の代名詞である**ズワイガニ**。

島根の冬の魅力を余すところなく盛り込んだ一膳は、松江で過ごす旅のひとつをより豊かに彩ります。

○メニュー

「島根のごちそう 冬の美味御膳」《一日限定 10 食》 10,000 円



山陰の冬を象徴するカニ料理を二品

冬の山陰といえば、やはりカニ。蒸し寿司ではほくほくとした温かさを、天ぷらでは香ばしさを。二つの魅力を食べ比べてお楽しみいただけます。



まつなが牛リブローズすき焼き

島根県益田市・松永牧場の和牛リブローズを、特製割り下で仕上げた贅沢な一品。冬にぴったりの温かいすき焼きで、やわらかな肉の旨みを存分にご堪能いただけます。



島根県産穴子一夜干し

丁寧に干し上げた穴子を、香ばしく焼き上げてご提供。噛むほどに広がる旨みが印象深い一品です。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。

・お造り：山陰沖のど黒炙り、白バイ貝

冬の山陰を代表する高級魚「のど黒」を香ばしく炙りに。コリコリとした歯ごたえが魅力の白バイ貝とともに、日本海の豊かな恵みを味わう一皿です。

・椀物：宍道湖産白魚吸物

冬の宍道湖で獲れる白魚を使った吸物。澄んだ出汁に白魚の上品な風味が広がり、心まで温まる一椀です。

・季節のデザート

季節ごとに表情を変える、シェフ特製の甘味をご用意。食後の余韻を優しく彩ります。12月からは、苺とクリームを組み合わせた華やかな「ストロベリーロマノフ」をお楽しみいただけます。

○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

日本ワインコンクール 2025 で金賞を受賞した、奥出雲が誇る白ワイン。爽やかな酸味と果実味が広がり、冬の御膳とも好相性です。※なくなり次第終了



松江地ビール「ビアへるん」 縁結びスタウト／ピルスナー

松江のクラフトビールといえば「ビアへるん」。縁結びの街にちなんだ芳醇なスタウトと、すっきりとした飲み口のピルスナー、2種類をご用意しました。旅の一杯にもおすすめです。

アルコール：奥出雲ワイン シャルドネ 2023、松江地ビール「ビアへるん」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 冬の美味御膳 概要

【期 間】 2025年12月7日（日）～2026年3月31日（火）

【時 間】 ディナータイム 17:00～21:30（L.O.21:00）

※2026年1月1日（木）～2月28日（土）は17:00～21:00（L.O.20:30）

【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】 10,000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。

※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。

※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。

※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 冬の美味御膳」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。さらに宿泊のお客様限定で、冬旅の余韻を持ち帰る「島根の味覚おみやげセット」をお付けいたします。



～宿泊のお客様限定プレゼント～

「島根の味覚おみやげセット」

朝食buffetでも人気の「仁多米」「あごごま」「しじみの味噌汁」を詰め合わせました。旅の余韻をご自宅でも楽しめる、特別な贈りものです。

- ・仁多米「大峠源流米」(300g) 藤本米穀店
- ・あごごま甘口醤油味(30g) SOL JAPAN
- ・食べるしじみ味噌汁(宍道湖産)一食用 河村食材

宿泊プラン(「島根の味覚おみやげセット」付き) 概要

【期 間】2025年12月7日(日)～2025年3月31日(火)

【内 容】・レストランでのご夕食「島根のごちそう 冬の美味御膳」

・レストランでの朝食

地元食材を活かしたご当地メニューに、和洋の多彩な料理が並ぶbuffet

【料 金】一泊二食付きスタンダードツイン お一人様20,700円(サービス料・消費税込)～
(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 冬の美味御膳」に関するお客様のお問い合わせ先

午前9時00分～午後9時30分 Tel.0852-27-3160

<https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/133757/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