

NEWS RELEASE

2025 年 10 月 30 日
松江エクセルホテル東急

松江エクセルホテル東急、2025 年クリスマスケーキの予約受付開始。
島根県産シャインマスカットを使用した特別なケーキを含む全 6 種類を提供。

予約期間：2025 年 10 月 30 日（木）～12 月 16 日（火）

販売期間：2025 年 12 月 22 日（月）～12 月 25 日（木）

詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/134542/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、シェフが一つひとつ丁寧に仕上げる「クリスマスケーキ 2025」の予約受付を開始いたします。ご家庭で、職場で、大切な人と過ごすひとときにふさわしい 6 種類のケーキをご用意しました。

今年は、例年ご好評をいただいているホテルメイドのケーキをより多くのお客様にお楽しみいただけるようラインナップを拡充。すべてのケーキをワンプライス（5,800 円・税込）でご用意し、贈り物にもご家庭用にも選びやすくいたしました。

中でも注目は、初登場となる島根県産シャインマスカットを使用した 2 種類のケーキです。島根県産シャインマスカットは最もおいしい時期に収穫し、氷温で丁寧に貯蔵されていたものを使用。香りと甘みをそのまま閉じ込め、冬にもお楽しみいただける特別な素材として仕入れました。皮ごと味わえる果実のジューシーさが、生クリームとスポンジにやさしく調和します。



ホテルシェフの技が光る特別なケーキで、クリスマスの食卓を華やかに彩ります。洗練された味わいとともに、特別な一日をお過ごしください。

【2025 年度 ラインナップ】

全 6 種 各 5,800 円 (税込)



○いちごショートケーキ (直径 18cm)

しっとり焼き上げたスポンジに、口溶けなめらかな生クリームをふんわりとまとわせ、甘酸っぱい旬のいちごをサンドしました。誰もが「これぞクリスマス!」と心躍る、世代を超えて愛される王道の味わいです。ひとくち運ぶたびに、自然と笑顔がこぼれる幸せなクリスマスを演出します。



○シャインマスカットショートケーキ (直径 18cm)

輝く宝石のように美しい、島根県産シャインマスカットを飾りました。皮ごと味わえる果実の甘みが、なめらかな生クリームとふんわりスポンジに優しく重なります。

爽やかな香りと上品な甘さが広がる、華やかなクリスマスケーキです。



○キャラメルショコラ (直径 18 cm)

ほろ苦く濃厚なキャラメルムースと、カカオ分 58%のベルギー産クーベルチョコレートムースを贅沢に二層仕立てにしました。口どけの良いグラサージュで全体を包み込み、キャラメルとショコラの奥深い調和を堪能できる一品です。



○いちごのミルフィーユ (20 cm×10 cm×5 cm)

幾層にも重ねたバター香るサクサクのパイ生地と、とろけるようになめらかなカスタードクリーム。そして甘いいちごが香ばしさの中に彩り豊かなアクセントを加えます。



○シャインマスカットのミルフィーユ (20 cm×10 cm×5 cm)

食感の重なりが楽しい、華やかなミルフィーユです。香ばしいパイ生地の中に、爽やかなシャインマスカットと上品なカスタードクリームをサンド。パイの芳醇な香りとみずみずしい果実が絶妙なバランスで溶け合い、クリスマスのテーブルを彩る上質なデザートです。



○4種のベリータルト (直径 18cm)

香ばしく焼き上げたタルト生地の上に、アーモンドクリームとカスタードクリームを重ね、ブルーベリー・ラズベリー・ブラックベリー・ストロベリーの色とりどりのベリーを敷き詰めました。

目にも鮮やかで、甘酸っぱく幸せなひとときをお届けします。

ー ペストリーシェフより ー

ホテルの味を、もっと身近に感じていただけるように。

島根県産の素材や季節の果実を取り入れながら、素材本来の香りと食感を引き出しました。

今年のクリスマスが、皆様にとって笑顔あふれるひとときになりますように。

【2025 年クリスマスケーキ概要】

〈予約期間〉 2025 年 10 月 30 日（木）～12 月 16 日（火）

〈予約方法〉 ホテル公式ホームページの予約フォームまたはレストランにて承ります

<https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/134542/index.html>

〈お渡し日時〉 2025 年 12 月 22 日（月）～12 月 25 日（木） 午前 11 時 00 分～午後 8 時 00 分

〈お渡し場所〉 1 階レストラン「MOSORO（モソロ）」

※消費期限は、すべてお渡し当日限りです。 ※締め切り日以降の変更、キャンセルは受け付けておりません。

※表示金額は、消費税（8%）が含まれております。 ※申込数に達した場合は、予定より早く締め切る場合がございます。

※お申込みいただいた情報は、予約管理以外の目的で使用することはありません。

※お支払いは、受取日をお願いいたします。 ※写真はイメージです。

【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 松江駅前でありながら、一步足を踏み入ると、上質で洗練された空間が広がります。

「クリスマスケーキ 2025」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/134542/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