

松江エクセルホテル東急、冬の味覚を堪能するディナーbuffetを開催
心温まる料理とアニバーサリーケーキの特典付き
～2025 年 11 月 21 日から 2026 年 1 月 31 日まで～



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/134636/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 11 月 21 日（金）から 2026 年 1 月 31 日（土）までの 72 日間、1 階レストラン MOSORO（モソロ）にて「冬のエクセルディナーbuffet」を開催いたします。一年の締めくくりや新年の集いにふさわしい、冬の味覚を贅沢に取り揃えました。

香ばしく焼き上げた「サーロインステーキ」をはじめ、「蒸し蟹」や「鰯しゃぶ」など、季節ならではの gastronome が勢ぞろい。心も体も温まる料理で“ぬくもりを感じる食体験”が注目される今、旬の食材を使った温かなメニューがテーブルを彩ります。ご家族やご友人、会社の集まりなど、大切な方々とともに、冬の美味を囲むひとときをお楽しみください。

○ディナーbuffetを彩る蟹料理



「蒸し蟹」

小ぶりの蒸籠（せいろう）で、蒸したてを提供いたします。凝縮されたカニの旨みと、ほっくりとした身の甘さが口いっぱいに広がるシンプルながら贅沢な逸品です。

蟹本来の味わいをご堪能ください。



◆鉄板の音と香りがごちそう、ディナー ブッフェの主役

毎回大好評のサーロインステーキ。ライブキッチンから漂う、食欲をそそる香ばしい香りとともに焼き上げられるジューシーな一枚は、熱々、出来立てをご堪能いただけます。



◆出汁にくぐらせる至福の瞬間「鰯しゃぶ」

冬の味覚の代表格、寒鰯をしゃぶしゃぶ仕立てでご用意しました。熱々の出汁にさっとくぐらせることで、余分な脂が落ち、旨みが凝縮されます。鰯の魅力を存分に引き出した、心も体も温まるひと品です。



◆だし香る冬のぬくもり、心も温まる「おでん」

じっくりと煮含めた大根や玉子など、旨味がしみ込んだおでんは冬の人気メニュー。湯気が立ちのぼるやさしい香りとともに、ほっとする味わいをお楽しみください。



◆心ときめく、華やぎのいちごスイーツ

冬のごちそうの締めくくりにぴったりの、華やかないちごスイーツ2種。ふんわり軽やかな「いちごのショートケーキ」と、なめらかな「いちごのブランマンジェ」が、食後のひとときを上品に彩ります。

冬のディナーブッフェ概要

【期 間】 2025 年 11 月 21 日（金）から 2026 年 1 月 31 日（土）

【時 間】 120 分間食べ放題&飲み放題 午後 5 時 30 分～午後 9 時 00 分（L.O. 午後 8 時 30 分）

【場 所】 レストラン「MOSORO（モソロ）」（松江エクセルホテル東急 1 階）

【価 格】

日 程		大人 (中学生以上)	シニア (59 歳以上)	グランドシニア (75 歳以上)	小学生	未就 学児
①11/21（金） ～12/30（火）	月～木・日曜・祝日	6,800 円	6,300 円	6,000 円	3,000 円	無料
	金・土曜	7,500 円	7,000 円	6,800 円	3,500 円	
②12/31（水）～1/3（土）		7,500 円	7,000 円	6,800 円	3,500 円	
③1/4（日）～1/31（土）		6,800 円	6,300 円	6,000 円	3,000 円	

【料理メニュー】

- ・サーロインステーキ ・ペパロニピザ ・アミューズ3種 ・ペンネアラビータ
- ・ポークスペアリブの照り焼き ・鶏肉のロースト バジル風味 ・ビーフストロガノフ
- ・サーモンロースト 野菜クリームソース ・温玉赤ワインソース ・揚げ物2種
- ・蒸し蟹 ・蟹味噌豆腐 ・鰯しゃぶ ・お造り2種盛 ・鶏天ぷら ・銀だら葱味噌焼き
- ・豚バラと長芋 バター醤油焼き ・かぶ餅 海老あんかけ ・おでん ・割干し大根 ごま酢和え
- ・いちごのショートケーキ ・いちごのブラマンジェ ・ショコラのルーレ ・プロフィットロール
- ・抹茶のマロンムースモンブラン風 ・ローズヒップとベルガモットのジュレ 他

【ドリンクメニュー】

- ・アサヒ[スーパードライ・エクストラコールド] ・キリン[一番搾りプレミアム]
- ・ハイボール ・スパークリングワイン ・ワイン ・焼酎 ・日本酒 ・サワー各種
- ・梅酒 ・カクテル各種 ・ノンアルコールビール ・ノンアルコールカクテル各種 他

※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歳未満のお客様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。

◆ 【大切な日を彩る】アニバーサリーケーキプレゼント ◆



ご家族やご親族の集まり、ご友人との再会、職場の納会・新年会など、イベントが多くなる年末年始。当レストランでは、「特別な日のお祝い」をご希望のお客様へ、アニバーサリーケーキをプレゼントいたします。誕生日、退職祝い、就職祝いといったお祝いのほか、「一年間のお疲れ様会」や「新しい年の門出」など、特別な日にご活用ください。ご家族、ご友人同士、会社の集まりなど、大切なお祝いにご利用いただけます。

（※前日まで受付 ※1グループ1個）

【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バ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。

「冬のエクセルディナーブッフェ」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 9 時 00 分～午後 9 時 30 分 Tel.0852-27-3160

<https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/134636/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