

NEWS RELEASE

2026年1月19日
松江エクセルホテル東急

松江エクセルホテル東急、安来産“紅ほっぺ”と旬の素材を使用した
「松江茶の湯文化のアフタヌーンティー」を期間限定で開催！



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/137545/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、2026年1月24日（土）～1月28日（水）、2月22日（日）～2月26日（木）、3月21日（土）～3月25日（水）の計15日間、「松江茶の湯文化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、安来産のブランド苺“紅ほっぺ”や、冬から春へと移ろう旬の素材をふんだんに使用。大切な方と心穏やかな時間を過ごしていただけるよう、1日4組（最大8名様）限定のゆとりあるお席をご用意いたしました。伝統的な和の技法とモダンな洋の感性が織りなす、この期間だけの特別な内容でお届けいたします。

このアフタヌーンティーで愉しむ、3つの「贅沢」

○旬の果実を愛でる、目にも鮮やかなスイーツ

スイーツの主役は、安来産のブランド苺「紅ほっぺ」を贅沢に飾った「ルビーショコラのショートケーキ」。濃厚な甘みの紅ほっぺと、フルーティーなショコラの華やかな出逢いをお楽しみいただけます。その他にも、瑞々しい苺を使った「プラマンジェ」や「ブリュレ」、さらに清々しい香りのデコポンを閉じ込めた「寒天寄せ」など、早春の果実がテーブルを彩ります。





○細部に宿る、心づくしの味わい

柚子の皮を丁寧に甘露煮にした「柚子帽子」や、旨みを引き出した「サヨリの昆布〆」。派手さだけではない、手間を惜しまない手仕事が、奥深い味わいを生み出します。



○名だたる老舗の銘菓と銘茶、一期一会の出逢い

松江が誇る老舗和菓子店「彩雲堂」による季節の上生菓子。月ごとに替わる、この短い期間にしか出逢えない繊細な手仕事の芸術を、「中村茶舗」の香り高い煎茶・雷電とともににお楽しみいただけます。

慌ただしい日常を離れ、城下町の情緒に包まれるプレミアムなひとときをお過ごしください。

■ メニュー

【セイボリー】

洋食：紅玉スープ、帆立のポテトパンケーキ、椎茸のチーズパン粉焼き、

天使の海老のフリット カダイフ巻

和食：のし梅 板粕焼き、あみ茸 胡桃和え、柚子帽子、小袖寿司、かに梅玉

【スイーツ】

彩雲堂 季節の上生菓子 1種

安来産紅ほっぺとルビーショコラを使ったシュークリーム、デコポンの寒天寄せ、苺のブラマンジェ、抹茶マカロン、ショコラファッジ、苺のブリュレ、スcone、苺のコンフィチュール、クロテッドクリーム

【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 の和紅茶（おすすめの銘柄より一種お選びいただけます）
- ・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

松江茶の湯文化のアフタヌーンティー 概要

【期 間】 2026年1月24日（土）～1月28日（水）、2月22日（日）～2月26日（木）、
3月21日（土）～3月25日（水） 計15日間

【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

※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をインテリアで表現。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。



◆ホテルならではの落ち着いた空間

お客様には、同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きます。

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、一歩足を踏み入れると、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9時00分～午後9時00分 Tel.0852-27-3160

<https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/137545/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