

NEWS RELEASE

2026 年 1 月 22 日
松江エクセルホテル東急

～甘いマリアージュで、心を溶かす至福の時間を～
松江エクセルホテル東急、旬の苺と濃厚ショコラを贅沢に使用した
「苺とショコラ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/137546/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 29 日（木）より、旬の苺とショコラを贅沢に愉しむ「苺とショコラのアフタヌーンティー」を期間限定で提供いたします。瑞々しい苺の酸味とショコラのほろ苦さを活かし、甘さに頼らない深みのある味わいに仕立てました。バレンタインからホワイトデーへと移ろう季節の中で、大切な方と想いを分かち合う、大人のための甘美なシーズンを演出します。

苺とショコラ、その魅力を映す 3 品



■ オペラ

ショコラとコーヒーの風味を幾層にも重ねた、クラシックな一品。ひと口ごとに広がるコクと余韻が、静かに満足感を満たします。

■ ショコラのルーレ

しつとりと焼き上げたショコラ生地で包む、なめらかな口どけ。濃厚でありながら重たさを残さず、心地よく締めくくる一品です。



■ 苺のタルト

旬の苺を贅沢にあしらい、甘酸っぱさと華やかさを添えたタルト。

ショコラを基調とした構成の中で、凛とした存在感を放ちます。

<スイーツ>

- ・苺のブラマンジェ ・ショコラファッジ ・マカロンショコラ ・スコーン
- ・苺のコンフィチュール ・クロテッドクリーム

甘さの合間に、季節の余白を



セイボリーには、冬から早春へと移ろう季節感を織り込み、甘味の合間に自然と手が伸びる軽やかさを意識しました。

<セイボリー>

- ・紅玉のスープ ・チキンカツのサンドウィッチ ・ボローパン ウフブレiyu
- ・天使の海老のフリット カダイフ巻 ・キャロットラペ 柑橘と共に ・菜の花のチーズガレット

春を迎えるこの季節は、出会いや別れなど、集まる機会が増える時期。会話に花を咲かせながら、「苺とショコラのアフタヌーンティー」とともに、穏やかな時間をお楽しみください。

苺とショコラのアフタヌーンティー 概要

- 【期 間】 2026年1月29日（木）～3月31日（火）
 （1月24日～1月28日、2月22日～2月26日、3月21日～25日は除く）
- 【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 4,500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

【ドリンク】 下記より 1 種類

- ・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）

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%

【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 松江駅前になりながら、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。

「苺とショコラ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/137546/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