

松江のホテルで島根の春を“一膳完結”。とろける「まつなが牛」を主役に「のどぐろ・鮑・宍道湖しじみ」まで、島根の旬を味わえる限定御膳が登場！  
2026年4月4日～5月31日までの期間限定販売



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/138940/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4月4日（土）から5月31日（日）までの期間限定で、島根の春の恵みを集めた「島根のごちそう 新緑（しんりょく）の美味御膳」（10,000円／サービス料・消費税込）を販売いたします。

本御膳の主役は、島根県内外から高い評価を受ける「まつなが牛」のリブローズを使用したすき焼きです。きめ細やかな霜降りと上質な脂の甘みが特長の牛肉を、雲南市木次町産の平地飼い卵とともに味わう贅沢な一鍋。そのとろけるような旨みを心ゆくまでご堪能いただける、御膳の中心を飾る一品です。さらに、「島根県産のどぐろの昆布締め」、ふっくらと蒸し上げた「島根県産甘鯛と宍道湖産しじみの酒蒸し」、「島根県産鮑の白扇揚げ」など、海・湖・山の恵みを一度に楽しめる内容です。揚物には、出雲市十六島（うつぶるい）周辺で採れる天然岩のり「十六島海苔」を使用。1,300年以上前に編纂された『出雲国風土記』にもその名が記された日本最古級の高級岩のりで、力強い磯の香りが鮑とともに春の一皿に奥行きを添えます。締めは、島根県飯南町産ヤマトイモ（つくね芋）を使ったとろろ飯。粘り強く濃厚な味わいが特長で、最後の一口まで島根の滋味を堪能できる構成としました。また、島根ゆかりのワインやクラフトビールなど6種から選べるウエルカムドリンク付きで、食事の始まりを華やかに演出いたします。さらに本御膳をお楽しみいただける宿泊プランもご用意。宿泊のお客様には、朝食でも人気の「仁多米」「あごごま」「しじみの味噌汁」を詰め合わせた“島根の味覚おみやげセット”を限定プレゼントいたします。

新緑がまぶしい季節、島根の豊かな風土と生産者の想いを一膳に込めて。観光でお越しのお客様にも、地元のお客様にも、“島根を味わう贅沢なひととき”をお届けいたします。

### ■ まつなが牛リブローズすき焼き



きめ細やかな霜降りと上質な脂の甘みが特長の「まつなが牛」リブローズを使用。火を入れた瞬間に広がる芳醇な香りと、とろけるような口付けが魅力です。雲南市木次町産の平地飼い卵を絡めることで、旨みがより一層引き立ちます。御膳の主役にふさわしい一品です。

### ■ 島根県産甘鯛と宍道湖産しじみの酒蒸し



上品な白身の甘鯛と、全国有数の産地である宍道湖産しじみを合わせた一皿。酒蒸しにすることで、甘鯛の繊細な旨みとしじみの滋味深い出汁が溶け合い、春らしいやわらかな味わいに仕上げました。島根の“海と湖”を同時に楽しめる逸品です。

### ■ とろろ飯（飯南町産ヤマトイモ〈つくね芋〉）



締めには、島根県飯南町の山あいでも育まれたヤマトイモ（つくね芋）を使用したとろろ飯をご用意しました。つくね芋は一般的な長芋に比べ粘りが非常に強く、箸で持ち上げると糸を引くほどの濃密な質感が特徴です。すりおろすことで生まれる自然な甘みと奥行きのある風味が、すき焼きの余韻をやさしく包み込みます。華やかな海の幸や和牛のあとに、島根の大地の恵みを静かに感じていただける締めの一品です。

### ■ 御献立

日本海、宍道湖、奥出雲の里山。島根の豊かな自然が育んだ食材を、春から初夏にかけて最も美味しい形で仕立てました。

小鉢：島根県産鮭の胡椒味噌和え — 胡椒味噌の香りが食欲を誘う一品。

御造り：島根県産のどぐろ 月の輪昆布締め 津和野山葵 — 昆布締めで旨味を引き出したのどぐろ。

台の物：まつなが牛リブローズすき焼き（雲南市木次町産の平地飼い卵で） — 島根を代表する和牛を贅沢に。

温物：島根県産甘鯛と宍道湖産しじみの酒蒸し あすっこ、椎茸添え — 海と湖の旨味が重なる一皿。

揚物：島根県産鮑 白扇揚げ 筍、十六島海苔 — 磯の香り豊かな十六島海苔が鮑の旨味を引き立てます。

御椀：あごつみれ汁 — 飛魚の上品な出汁が広がる滋味深い椀物。

御食事：とろろ飯 島根県飯南町産ヤマトイモ（つくね芋） — 強い粘りと濃厚な 風味が特長。

デザート：いちごのミルフィーユ — 春らしい甘酸っぱさで締めくくります。

○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）

お食事の始まりを彩る、島根ゆかりのドリンクをご用意しております。



#### 奥出雲ワイン シャルドネ

芳醇な香りと、スッキリとした飲み心地が魅力の島根のワインです。飲み口はスッキリとしていて、島根の旬の食材を使ったお料理をより美味しく引き立てます。

※なくなり次第終了

#### 松江地ビール「ピアへるん」 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「ピアへるん」。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、松江地ビール「ピアへるん」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 新緑（しんりょく）の美味御膳 概要

【期 間】 2026年4月4日（土）～5月31日（日）

【時 間】 ディナータイム 17:00～21:30 (L.O.21:00)

【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（サービス料・消費税込）

1日10名様限定 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歳未満のお客様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 新緑の美味御膳」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、春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】2026年4月4日(土)～2026年5月31日(日)

【内容】・レストランでのご夕食「島根のごちそう 新緑の美味御膳」

・レストランでのご朝食 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

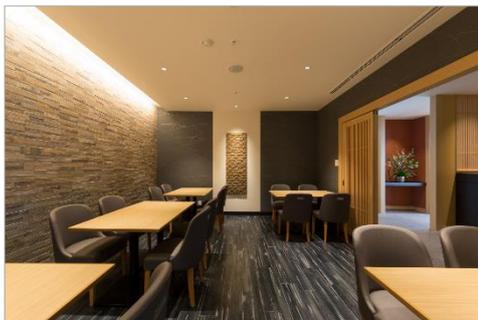
【料金】一泊二食付きスタンダードツイン お一人様23,600円(サービス料・消費税込)～

(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。

【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 新緑(しんりょく)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/138940/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](mailto:miho.fujimoto@tokyuhotels.co.jp)