



松江の歴史と春の恵みを一皿に。松江エクセルホテル東急で、茶の湯文化に親しむ春の限定アフタヌーンティーを開催。目の前で仕上げるカタラーナと老舗の上生菓子を堪能。



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/138941/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22日（水）～4月26日（日）、5月20日（水）～5月24日（日）の計8日間（※4月23日、5月21日は除く）、1階レストラン「MOSORO」にて「松江 茶の湯文化アフタヌーンティー」を開催いたします。松江市では、松江藩七代藩主で茶人としても知られる松平治郷（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む日としています。当ホテルではこの日に合わせ、松江に息づく茶の湯文化とホテルならではの食の魅力を融合させたアフタヌーンティーを企画しました。春のいちごを主役にしたスイーツや、板長が仕立てる和のセイボリー、松江の老舗和菓子店の上生菓子などを通して、松江の食文化をゆったりとしたティータイムの中で楽しみいただけます。

茶の湯文化を体験できる本企画は、地元の方のゆったりとしたティータイムはもちろん、松江を訪れる観光のお客様の思い出づくりや、女子旅でのご利用にもおすすめです。

## 目の前で仕上げる「いちごのカタラーナ」



スイーツの目玉としてご用意するのは「いちごのカタラーナ」。お客様のお席でスタッフが表面をバーナーで炙り、香ばしくキャラメリゼして仕上げます。パリッとしたキャラメル食感と、ひんやり濃厚なカタラーナ、甘酸っぱい苺の味わいが重なる、ライブ感も楽しめる主役スイーツです。

## 松江・鹿島町の高糖度トマト「海辺のトマト」の冷製パスタ



自然そのものから生まれた逸品



目の前に広がる日本海



日本海に面した松江市鹿島町で育てられる高糖度トマト「海辺のトマト」を使用。さんちゃんファームがアイメック農法で栽培するこのトマトは、甘み・酸味・旨みのバランスに優れた濃厚な味わいが特長です。あさりの旨みと合わせ、春から初夏にかけて爽やかに味わえる冷製パスタに仕立てました。



## 板長が仕立てる和のセイボリー

アフタヌーンティーに和の味わいを添える一品として、ホテルの板長が仕立てたメニューもご用意しました。牛肉八幡巻や筍真薯 木の芽田楽、百合根黄身寿司茶巾など、季節の素材を活かした料理を少しずつ楽しめる内容です。和食の技を凝らした味わいが、ティータイムに奥行きを添えます。



### 老舗和菓子店の季節の上生菓子

茶の湯文化が息づく松江では、和菓子はお茶席に欠かせない存在です。本アフタヌーンティーでは、松江を代表する老舗和菓子店の上生菓子をご提供。月替わりで、季節の彩りを映した繊細な和菓子をお楽しみいただけます。

#### ■ メニュー

##### 【セイボリー】

洋食：いちごとブラッドオレンジのスープ、いちごと鴨の生ハム、あさりと「海辺のトマト」の冷製パスタ、明太ポテトのトルティーヤロール

和食：身巻からすみ、牛肉八幡巻、筍真薯 木の芽田楽、百合根黄身寿司茶巾、うぐいす豆腐

##### 【スイーツ】

季節の上生菓子1種（4月 彩雲堂、5月 三英堂）

いちごのタルト、いちごのシュークリームルビーチョコレート、いちごのレアチーズ、抹茶のマカロン、煎茶のブランマンジェ、いちごのカタラーナ、スコーン、いちごのコンフィチュール、クロテッドクリーム

##### 【ドリンク】

・煎茶：中村茶舗（雷電） ※全員にご提供いたします

他、下記より1種類お選びいただけます

・紅茶：紅茶専門店 Pungency の和紅茶（おすすめの銘柄より1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4月22日（水）～4月26日（日）、5月20日（水）～5月24日（日）

計8日間 ※4月23日（木）、5月21日（木）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 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。

#### 「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/138941/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