

松江のホテルで涼やかに楽しむ夏のごちそう。ライブキッチンのステーキ食べ放題や鰻、板長が手がける“夏のおでん”など、豪華なbuffetを開催！

詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/140829/index.html>

松江エクセルホテル東急（島根県松江市、総支配人：高梨靖教）では、2026年5月29日（金）より、「サマービアbuffet 2026」を開催いたします。

ライブキッチンで焼き上げる「サーロインステーキ」の食べ放題をはじめ、和・洋・中 約30種類以上の多彩な料理とともに、3種のビールやスパークリングワインなどの飲み放題をご用意。さらに、鰻や鮎などの夏の味覚や、ビールによく合うピリ辛メニューも取り入れ、暑い季節でもお楽しみいただける内容に仕上げました。5～7月と8～9月で一部メニュー内容を変更し、時期ごとに異なる味わいをお楽しみいただけます。暑さが続く季節でも、期間を通して飽きずにご利用いただける構成としています。ご友人同士や職場のお集まりはもちろん、お酒を飲まない方やご家族連れも、涼やかなホテル空間で夏の夜を快適にお過ごしいただけるビアbuffetです。

■ライブキッチンで楽しむ、出来たてサーロインステーキ

本企画の主役は、ライブキッチンで焼き上げる「サーロインステーキ」の食べ放題。焼き上がる香りや音とともに、目の前で仕上げる臨場感もお楽しみいただけます。出来たてならではのジューシーな味わいを、お好きにだけ堪能ください。

■夏のスタミナ食材「鰻」も登場



ご注文を受けてからご用意する「鰻小丼」は、出来たてならではの美味しさを楽しめる夏に嬉しいスタミナメニュー。

土用の丑の日にもおすすめの一品として、ビアbuffeの中でも特別感のある味わいをご提供いたします。

■板長が手がける、季節を味わう和の逸品



「カツオのたたき」「鮎の塩焼き」「豆サザエ旨煮」など、季節を感じる和の味覚もご用意。夏ならではの食材を取り入れたメニューは、お酒との相性も良く、ゆったりとした時間をお楽しみいただけます。また、板長が丁寧にだしを引いて仕上げた「おでん」は、季節を問わず人気の一品。冷房の効いた店内で味わう“夏のおでん”は、ほっとする美味しさとしてご好評をいただいています。

■暑い夏に嬉しい“ピリ辛メニュー”も登場



夏の暑さで食欲が落ちやすい季節に向けて、ほどよい辛さが食欲を引き立てるピリ辛メニューも充実させました。「ピリ辛餃子」や「冷製担々麺」、トッピングに辛味スパイスを添えた「唐揚げ」など、バリエーション豊かなラインアップをご用意。さらに、「葉山葵醤油漬け」など、夏らしい清涼感のある辛味もお楽しみいただけます。心地よい刺激が食欲を引き出し、ビールやソフトドリンクとの相性も抜群です。

■食後のひとときを彩るスイーツ



「メロンのショートケーキ」や「マンゴーのブランマンジェ」など、夏らしいスイーツもご用意。お食事の締めくくりまでお楽しみいただけます。

サマービアbuffet 2026 概要

【期 間】 2026年5月29日(金)～9月18日(金)

【時 間】 120分間食べ放題&飲み放題 17:30～21:00 (L.O. 20:30)

※8月1日(土)・2日(日)は16:30～19:00 営業 (L.O. 18:30)

【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】 大人(中学生以上) 7,100円 シニア(59歳以上) 6,600円

グランドシニア(75歳以上) 6,000円 小学生 3,300円 未就学児 無料

【料理メニュー】

- ・サーロインステーキ ・ペパロニピザ ・トンポーロー ・ウィンナー2種 ・ピリ辛餃子&焼き餃子 2種盛り
- ・お好み焼き ・チキン南蛮 ・温製玉子とパルメザンの赤ワインソース ・バターチキンカレー ・冷製担々麺
- ・おでん ・鰻小丼 ・カツオたたき ・豆サザエ旨煮 ・鮎の塩焼き ・葉山葵醤油漬
- ・メロンのショートケーキ ・マンゴーのブランマンジェ ・シュークリーム ・パタフライピーティーとレモンのゼリー 他

◎5～7月限定メニュー

- ・あんこう唐揚げ 辛味スパイス ・タコと夏野菜水鉢 ・焼き茄子おひたし
- ・抹茶のパウンドケーキ ・わらび餅

◎8～9月限定メニュー

- ・鶏唐揚げ 辛味スパイス ・ゴロゴロ野菜とタコの梅酢和え ・はす芋のごまだれかけ
- ・フルーツケーキ ・抹茶のわらび餅

【飲み放題メニュー】

- ・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 ・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
- ・ソフトドリンク 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



お誕生日や記念日など、大切なひとときを彩るアニバーサリーケーキをご用意いたします。ご家族やご友人とのお集まりの中で、さりげないサプライズとしてもご利用いただけます。夏のひとときを、思い出に残るひと時間へと演出いたします。

(※前日までのご予約制/1グループ1個)

【レストラン MOSORO (モソロ)】



グループでもゆったり



お祝いや記念日に

ご家族やご友人同士など、グループでもゆったりと過ごせる空間。「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インテリアで演出しています。部屋ごとに隠岐・出雲・石見をテーマとし、メインエリアでは松江城下町の雰囲気表現。山陰では数少ないライブキッチンもお楽しみいただけます。

【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。

「サマービアブッフェ 2026」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 レストラン MOSORO ご予約・お問い合わせ

9:00 ~ 21:00 Tel.0852-27-3160

<https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/140829/index.html>

本リリースに関するお問合せ（報道関係の皆様）は下記宛にお願いいたします。

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