



**松江のホテルで、マンゴーが彩る夏のひととき。
茶の湯文化と老舗和菓子が織りなす贅沢なアフタヌーンティー開催！**



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/142145/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）は、2026年6月16日（火）～24日（水）、7月24日（金）～28日（火）の計14日間、1階レストラン「MOSORO」にて「松江 茶の湯文化の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知られる松平治郷（不昧公）の命日にちなみ、「茶の湯の日」が定められています。不昧公が育んだ茶の湯文化が息づく松江。その伝統を受け継ぐ老舗の季節和菓子とともに、とろけるような甘みのマンゴーをスイーツだけでなくセイボリーにも織り交ぜ、初夏の訪れを華やかに表現しました。さらに、マンゴーのみならず芳醇な香りのメロンや、弾ける甘みのデラウェアなど、夏が旬の瑞々しい果実をふんだんに取り入れました。和の伝統と夏の果実が調和する、この時期だけの特別な味わいをぜひご堪能ください。

とろけるブリュレとマンゴーの甘みが重なる、贅沢な一皿



とろける甘みのマンゴーが彩る「ブリュレフレンチトースト バニラアイス マンゴー添え」は、本企画を代表する一皿。外はカリッと、中はふわとろに仕上げたフレンチトーストに、ひんやりとしたバニラアイスとマンゴーの果実感が重なり、温かさで冷たさが織りなすコントラストをお楽しみいただけます。

ちょこんと、マンゴー。思わず写真に撮りたくなるかわいらしさ！



とろけるようなムースとサクサクのタルト。なめらかなマンゴームースがタルト生地と重なり合い、ひとくちごとに芳醇な甘みと爽やかな果実感が口いっぱい広がります。見た目にも味にも、心が弾む一品です。

旬の味覚を少しずつ、心躍るセイボリー



セイボリーには、旬を迎える**境港サーモン**や夏の風物詩である**鮎**、甘み豊かな**とうもろこし**など、季節の味覚を取り入れました。中でも**境港サーモン**は、美保湾の恵みの中で育ち、水揚げ後すぐに活められることで、臭みが少なく、ほどよい脂と歯ごたえの良さが特徴です。和と洋の要素を織り交ぜながら、茶の湯文化に通じる“滋味”を大切に仕立てております。

6月16日は「和菓子の日」



松江の老舗和菓子店より取り寄せた季節の上生菓子もご用意。**6月**は**彩雲堂**、**7月**は**三英堂**の一品をお楽しみいただけます。**6月16日の「和菓子の日」**にあわせた開催として、松江ならではの和菓子文化に触れていただける内容です。茶の湯文化が息づく松江ならではの、繊細な味わいをご堪能ください。

お飲み物には、香り豊かな和紅茶などもご用意し、甘味との調和をお楽しみいただけます。初夏から盛夏へと移ろう季節の味覚を、落ち着いた空間の中でゆったりとお楽しみいただけます。

■メニュー

【セイボリー】

洋食：アボカドの冷製スープ、マンゴーとモッツアレラチーズのサンドウィッチ、アボカドポテトグラタン

境港サーモンのスモーク アボカド添え 山葵醤油、

和食： べっこう玉子のほおずき見立て、とうもろこし羹、合鴨アスパラ巻杏ソース添え、一寸豆蜜煮、鮎甘露煮
【スイーツ】

季節の上生菓子 1 種（6 月 彩雲堂、7 月 三英堂）

ブリュレフレンチトースト バニラアイス マンゴー添え、マンゴーのムースタルト、メロンのシュークリーム、
デラウェアのブラマンジェ、オペラピスターシュ、抹茶ロールケーキ、スコーン、マンゴー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 6 月 16 日（火）～24 日（水）、7 月 24 日（金）～28 日（火） 計 14 日間

【時 間】 11:30～13:30 / 12:00～14:00（各 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 時までにご予約

※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 1階レストラン「MOSORO (モソロ)」

Tel.0852-27-3160 (直通 9:00~21:00)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/142145/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