

松江のホテルで山陰の味覚に浸る特別な連休。島根県産和牛や鮑など豪華食材を一度に愉しむ和洋折衷コースをお盆・シルバーウィークにて期間限定提供。



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/143473/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、お盆およびシルバーウィーク期間限定で、鮑・島根県産和牛・のどぐろ・国産鰻などの贅沢食材を一度に楽しめる和洋折衷コース「玉響（たまゆら）」（15,000円／サービス料・消費税込）を、1日10名限定で販売いたします。

「鮑の磯焼き」や「島根県産和牛ヒレのステーキ」、「国産鰻のうな重」など、旅先だからこそ味わいたい贅沢な味覚を取り揃えました。島根ゆかりのワインやクラフトビールなどから選べるウェルカムドリンクとともに、お盆やシルバーウィークの旅を彩る11日間限定の特別メニューです。また、本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。宿泊プランご利用のお客様には、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」をプレゼントいたします。

■ 磯の香りと濃厚な旨みを味わう



蒸し鮑の磯焼き 肝みそバターソース

ふっくらと蒸し上げた鮑を香ばしく焼き上げ、濃厚な肝みそとバターを合わせたコク深いソースで仕上げました。

鮑の旨みと磯の香りが広がる、贅沢な一品です。

■ 島根が誇る和牛の旨味を堪能



島根県産和牛ヒレ 奥出雲舞茸のフリット添え

島根県産赤ワインソース

きめ細かな肉質と上品な旨みが特長の島根県産和牛ヒレを、シンプルにステーキでご提供。

香り豊かな奥出雲舞茸のフリットと、島根県産赤ワインを使用したソースが味わいを引き立てます。

■ 贅沢コースを締めくくる国産鰻



国産鰻のうな重

香ばしく焼き上げた国産鰻をうな重でご用意しました。

ふっくらとした身に凝縮された旨みと上品な脂の味わいが広がる、コースの締めくくりにあふさわしい一品です。

■ 献立

海と山の恵みを盛り込んだ特別なコース。旅先だからこそ味わいたい贅沢な味覚を、一膳でお楽しみいただけます。

- ・オードブル盛り合わせ
- ・お造り盛り合わせ
- ・蒸し鮑の磯焼き 肝みそバターソース
- ・島根県産和牛ヒレ 奥出雲舞茸のフリット添え 島根県産赤ワインソース
- ・のどろ寿司
- ・国産鰻のうな重
- ・宍道湖産しじみの吸い物
- ・季節のミルフィーユ
- ・コーヒーまたは紅茶

■ 「玉響（たまゆら）」に込めた想い

「玉響（たまゆら）」とは、ほんのひとつきの美しい時間や、かすかな美しい響きを表す言葉です。勾玉同士が触れ合った際のかすかな音に由来するともいわれています。古代より勾玉づくりで知られる出雲の地。その勾玉文化との結びつきに心を寄せ、旅先で過ごす特別な時間を表現するコースとして「玉響（たまゆら）」と名付けました。

■ 島根ゆかりの一杯で旅の始まりを

ご夕食のはじまりには、島根ゆかりのワインやクラフトビール、ソフトドリンクからお好みの一杯をお選びいただけます。土地の味わいとともに、特別なひとときをお楽しみください。

【ウェルカムドリンク】（以下の6種から1種お選びいただけます）

アルコール：奥出雲ワイン、松江地ビール「ビアへるん」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

和洋折衷コース「玉響（たまゆら）」概要

【期 間】 2026年8月8日（土）～15日（土）、9月19日（土）～21日（月・祝）

【時 間】 デイナータイム 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】 15,000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%

ディナーに和洋折衷コース「玉響（たまゆら）」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。宿泊のお客様には、朝食ブッフェでも人気の「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」をプレゼントいたします。



～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」

朝食ブッフェでも人気の「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

【販売期間】2026年8月8日（土）～15日（土）、9月19日（土）～21日（月・祝）

【内 容】・レストランでのご夕食 和洋折衷コース「玉響（たまゆら）」

・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ブッフェ

【料 金】料金は日ごとに異なります。詳しくは公式サイトからご確認をお願いいたします。

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

【ご予約・お問合せ】Tel.0852-27-0109

【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。

和洋折衷コース「玉響（たまゆら）」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 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/143473/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