

**松江に息づく茶の湯文化と旬の果実にときめく。
みずみずしいシャインマスカットを味わい尽くすアフタヌーンティーを期間限定で開催！**



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/144301/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、松江に息づく茶の湯文化をテーマにした「茶の湯文化のアフタヌーンティー」を、2026 年 8 月 20 日（木）～24 日（月）、9 月 24 日（木）～28 日（月）の計 10 日間限定で開催いたします。

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今も暮らしの中に息づく松江。その文化を感じていただけるよう、地元老舗和菓子店の季節の和菓子をはじめ、旬を迎えるシャインマスカットを主役にしたホテルメイドのスイーツや、島根県産食材を取り入れた和・洋のセイボリーをご用意しました。

みずみずしい果実の甘みと上品な味わいが魅力のシャインマスカットは、この時期ならではの旬の味覚です。茶の湯文化が大切にしてきた「季節を慈しむ心」を、旬の味覚とともに感じていただける特別なひとときをお届けします。

旬のシャインマスカットを味わう 3 種のスイーツ



旬を迎えたシャインマスカットを主役に、異なる魅力を楽しめる 3 種のスイーツをご用意しました。大粒の果実を贅沢にあしらった「シャインマスカットのタルト」、透明感のある寒天にみずみずしい果実を閉じ込めた「シャインマスカットの寒天寄せ」、サクサクのパイ生地とクリームが調和する「シャインマスカットのミルフィーユ」。

シャインマスカットならではの上品な甘みと爽やかな香りを、それぞれ異なる食感とともにお楽しみいただけます。

芳醇な香りを楽しむ、二つのマンゴー



目の前で仕上げる「ブリュレフレンチトースト」には、濃厚な甘みと芳醇な香りが特長のアルフォンソマンゴーゼラートを添えました。さらに、スコーンには宮古島産ミニマンゴーを使用したコンフィチュールをご用意。香りや甘みの異なる二つのマンゴーが、夏の余韻を演出します。



■老舗和菓子店の季節の上生菓子

茶の湯文化が暮らしに息づく松江では、和菓子もまた季節を楽しむ大切な存在です。本アフタヌーンティーでは、8月は彩雲堂、9月は三英堂による季節の和菓子をご用意。それぞれの老舗が表現する季節の彩りと趣を、月ごとにお楽しみいただけます。



■季節の趣を映し出す和のセイボリー

「冬瓜のすり流し（じゅん菜・鮑・くこの実）」をはじめ、「琴浦サーモン 味噌柚庵焼き」や「才巻海老 菊花見立て」など、旬の味覚を取り入れた和の料理をご用意しました。季節感を大切にした目にも美しい一皿が、アフタヌーンティーに彩りを添えます。

お飲み物には、香り豊かな和紅茶などをご用意し、スイーツや和菓子との調和をお楽しみいただけます。旬の味覚を味わいながら、松江に受け継がれる茶の湯文化に触れ、季節の移ろいを感じるひとときをお過ごしください。

■メニュー

【セイボリー】

洋食： 邑南町産ホワイトコーンスープ二層仕立て、ぶどうとチーズのピンチョス、パプリカのマリネ アンチョビ添え、じゃがいもとチーズのパートブリック包み、

和食： 冬瓜のすり流し（じゅん菜・鮑・くこの実）、丸十（まるじゅう）甘露煮、酢取りみょうが 芋寿司、才巻海老（さいまきえび）菊花見立て、琴浦サーモン 味噌柚庵焼き

【スイーツ】

季節の上生菓子 1 種（8 月 彩雲堂、9 月 三英堂）

シャインマスカットのタルト、シャインマスカットの寒天寄せ、シャインマスカットのミルフィーユ、スイカとココナッツプリン、

ブリュレフレンチトースト アルフォンソマンゴーゼラート添え、メロンのラベンダーコンポート、スコーン、クロテッドクリーム、宮古島産ミニマンゴーのコンフィチュール

【ドリンク】

・煎茶：千茶荘 有機（オーガニック）煎茶 ※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8月20日（木）～24日（月）、9月24日（木）～28日（月） 計10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。

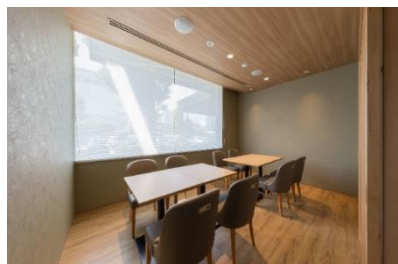
※キャンセル料につきまして、次のとおり申し受けます。当日：100%

◆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、大小五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、一歩足を踏み入れると、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/144301/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