

**松江のホテルで旬のシャインマスカットをたっぷりと。  
果汁あふれるスイーツや出来たてデザートが並ぶ限定フェアを 6 日間限定で開催！**



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/144423/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、1 階レストラン「MOSORO（モソロ）」にて、2026 年 8 月 22 日（土）・23 日（日）、9 月 5 日（土）・6 日（日）、26 日（土）・27 日（日）の計 6 日間、「シャインマスカットのスイーツフェア」を開催いたします。

みずみずしい果汁と上品な甘さが魅力の旬のシャインマスカットを主役に、その魅力を引き立てるようホテルシェフが一つひとつ丁寧に仕上げたスイーツをご用意しました。ショートケーキやロールケーキ、ミルクレープ、タルト、レアチーズケーキ、プリンなど、シャインマスカットを使った 6 種類のスイーツをはじめ、バラエティ豊かなスイーツが並びます。また、ライブキッチンでは、ご注文ごとに表面を香ばしくキャラメリゼした「カタラーナ バニラアイス 宮古島産マンゴーのコンフィチュール添え」をご提供。パリッとしたキャラメリゼとなめらかな口どけ、濃厚な甘みのコンフィチュールが織りなす、このフェア限定の特別な一皿です。スイーツだけでなく、「冷製ジェノベーゼパスタ」や「明太子パスタ」、「カルツォーネ」「冷製ヴィシソワーズ」などの軽食も充実。さらにフレッシュフルーツやサラダもご用意し、スイーツと軽食をバランスよくお楽しみいただけます。

**みずみずしい果実と上品な甘さ。一粒ごとに広がる、旬のご褒美。**



**シャインマスカットと季節のフルーツタルト**

旬のシャインマスカットを主役に、季節のフルーツをふんだんにあしらった華やかなタルト。色鮮やかな見た目と、みずみずしい果実が織りなす贅沢な味わいは、思わず目を奪われる一品です。



### シャインマスカットのショートケーキ

ふんわりとしたスポンジと軽やかな口どけの生クリームが、旬のシャインマスカットのみずみずしい甘みを引き立てるホテル自慢のショートケーキ。最後のひと口まで軽やかにお楽しみいただけます。



### なめらかプリンのシャインマスカット添え

口どけなめらかなプリンに、旬のシャインマスカットを添えたシンプルながら贅沢な一品。パリッと弾ける果皮からあふれるみずみずしい果汁と、濃厚でなめらかなプリンが調和し、素材の魅力を存分にお楽しみいただけます。

6 日間限定で開催する本フェア。ホテルシェフが手掛ける旬のシャインマスカットスイーツとライブキッチンならではの出来たてデザートで、涼やかな午後のひとときをお楽しみください。

— ホテルシェフからのメッセージ —

旬のシャインマスカットのみずみずしさや上品な甘みを生かし、一つひとつ丁寧に仕上げました。地域の皆様に『また来たい』と思っていただけるよう、見た目の華やかさだけでなく、味わいや食感にもこだわっています。ホテルで過ごす午後が、特別なひとときになれば嬉しく思います。

## シャインマスカットのスイーツフェア 概要

【期 間】 8月22日(土)・23日(日)、9月5日(土)・6日(日)・26日(土)・27日(日) 計6日間

【時 間】 第1部 14:30～16:00 第2部 14:45～16:15

予約制（各日最大70名様）

【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】 大人（中学生以上）4,500円、小学生 2,400円、未就学児 1,100円、3歳以下無料

### 【メニュー】

スイーツ：シャインマスカットのショートケーキ、シャインマスカットのロールケーキ、シャインマスカットのミルクレープ、シャインマスカットと季節のフルーツのタルト、シャインマスカットのレアチーズケーキ、なめらかプリンのシャインマスカット添え  
☆ライブキッチン：カタラーナ バニラアイス 宮古島産マンゴーのコンフィチュール添え  
白桃の氷菓、マンゴーとココナッツのムース、メロンとカスタードのズコット、ブルーベリーとショコラのケーキ、アプリコットフル、ガトーショコラ、チーズケーキ、白玉とカクテルフルーツのほうじ茶コンポート、パッションフルーツとバニラのムース、マンゴーのブラマンジェ、バタフライピーティーとレモンのジュレ

軽 食：冷製ジェノベーゼ、明太子パスタ、フライドポテト、冷製ヴィシソワーズ、カルツォーネ、メランジェサラダ

合計 約26種類 ソフトドリンク付き

※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。2 日前：50%、当日：100%

## 【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。

### 「シャインマスカットのスイーツフェア」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/144323/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