

**旬のシャインマスカットを贅沢に堪能！
地元食材や和紅茶とともに味わう秋のアフタヌーンティーを 9 月 1 日より提供**



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/144304/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 9 月 1 日（火）から 10 月 31 日（土）まで、「シャインマスカットのアフタヌーンティー」を期間限定で提供いたします。

上品な甘みとみずみずしい果汁が魅力のシャインマスカットを使用した 3 種類のスイーツをはじめ、「邑南町（おおな ちよう）産ホワイトコーンのスープ」をはじめとしたセイボリーや、スコーンに添える「宮古島産マンゴーのコンフィチュール」など、素材を生かしたメニューをご用意しました。1 日 4 組・最大 8 名様限定の特別なアフタヌーンティーで、ゆったりと流れる午後のひとときを。旬のシャインマスカットとともに、優雅なティータイムをお過ごしください。

旬のシャインマスカット、それぞれの魅力を楽しむ 3 種類のスイーツ



シャインマスカットのタルト

サクッと焼き上げたタルトに、みずみずしいシャインマスカットを贅沢に飾りました。果実本来の上品な甘みと爽やかな香りを楽しめる一品です。



シャインマスカットのミルフィーユ

香ばしく焼き上げたパイに、たっぷりのクリームとシャインマスカットを重ねました。美しい断面と、サクサクのパイ、なめらかなクリーム、みずみずしい果実が織りなす贅沢な味わいをお楽しみいただけます。



シャインマスカットの氷菓

ころんと丸い氷菓の中に、シャインマスカットを閉じ込めた遊び心あふれる一品。割る瞬間まで楽しめる見た目の美しさと、口にした瞬間に広がる爽やかな味わいをお楽しみいただけます。

甘みとのハーモニーを楽しむ、味わい豊かなセイボリー



おすすめは「**邑南町産ホワイトコーンの冷製スープ**」。島根県邑南町で育ったホワイトコーンを使用した、素材の甘みを楽しめる冷製スープです。昼夜の寒暖差と豊かな自然に育まれたホワイトコーンは、上品な甘みとみずみずしい味わいが特長。なめらかな口当たりと、とうもろこし本来のやさしい風味が広がる一品に仕上げました。

このほか、「**ぶどうとチーズのピンチョス**」や「**パプリカのマリネ アンチョビ添え**」など、素材の組み合わせや食感の変化を楽しめるセイボリーをご用意。塩味のある味わいが、シャインマスカットを使用したスイーツの甘みをより引き立て、アフタヌーンティー全体の魅力を高めます。

シャインマスカットに寄り添う、こだわりの和紅茶



ドリンクには、**紅茶専門店 Pungency（パンジェンシー）**の和紅茶をご用意。おすすめの銘柄からお選びいただけます。「紅茶を通じて、より善い暮らしとやさしい時間を届けたい」という想いを大切にする **Pungency** の和紅茶は、国産茶葉ならではのまろやかな味わいと繊細な香りが特長。シャインマスカットの上品な甘みや爽やかな香りとの調和をお楽しみいただけます。このほか、TWG Tea（ロイヤルダージリン、フレンチアールグレイ）やコーヒーからもお選びいただけます。

■メニュー

【セイボリー】

邑南町産ホワイトコーンのスープ、ポレンタ 生ハム添え、ナスのムース、じゃがいもとチーズのパートブリック包み、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

【スイーツ】

シャインマスカットのタルト、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の氷菓、いちじくのブラマンジェ、バタフライピーティーとレモンのジュレ、スコーン、クロテッドクリーム、宮古島産マンゴーのコンフィチュール

【ドリンク】

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

シャインマスカットのアフタヌーンティー 概要

【期 間】 2026年9月1日（火）～10月31日（土）

（9月24日～9月28日、10月20日～24日は除く）

【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 4,500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%

【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/144304/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 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