

NEWS RELEASE

2026 年 8 月 20 日
松江エクセルホテル東急

島根の秋を満喫する少し贅沢な食べ放題。松江エクセルホテル東急にて秋刀魚笹寿司やおでん、秋の味覚が満載のスイーツを味わうディナーbuffetを開催！



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/145183/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、2026 年 9 月 19 日（土）から 11 月 25 日（水）まで、「秋のディナーbuffet」を開催いたします。

ライブキッチンで焼き上げる「サーロインステーキ」をはじめ、毎回ご好評をいただいている「おでん」や「トンポーロー」、「鮭とイクラのミニ親子丼」など、人気のメニューを取り揃えました。さらに、秋茄子やきのこ、さつま芋、栗、かぼちゃ、いちじくなど、旬の味覚を取り入れた料理やスイーツも登場します。

定番の人気メニューから季節を感じる一品まで、和洋さまざまな味わいを楽しめる秋のディナーbuffet。ご家族やご友人との食事はもちろん、いつもより少し贅沢に過ごしたい日のディナーにもおすすめです。

■ 秋の味覚を楽しむ、鮭とイクラのミニ親子丼&秋刀魚笹寿司



鮭の旨みと、口の中でプチプチとはじけるイクラを彩りよく盛り付けた「鮭とイクラのミニ親子丼」。ミニサイズながら、鮭とイクラの異なる味わいと食感を楽しめる、人気の一品です。さらに、旬の秋刀魚を笹で包んだ「秋刀魚笹寿司」もご用意。笹の香りがふわりと広がる、秋ならではの味わいをお楽しみいただけます。

■ 秋の甘い誘惑を、心ゆくまで



栗、さつまいも、かぼちゃ、いちじくなど、秋の味覚を使ったスイーツが勢ぞろい。中でもおすすめは、栗の風味を楽しめる**ショートケーキ**。栗のやさしい甘みとふんわり軽やかな口当たりを楽しめる、秋ならではの一品です。食事からスイーツまで、秋の味覚を心ゆくまで。

■ ライブキッチンで味わう、焼きたてサーロインステーキ



ディナーbuffetの目玉は、ライブキッチンで一枚ずつ焼き上げる「**サーロインステーキ**」。満足感のあるサイズでご用意し、焼きたてならではの香ばしさとジューシーな味わいをお楽しみいただけます。お好みに合わせて選べる2種類のソースで、何度でもご堪能ください。

■ ほっと温まる、人気のおでん



具材の旨みがしみ込んだ、ほっとする味わいの「**おでん**」もご用意。大根や玉子など、定番の具材を楽しみながら、秋の夜に温かい一品をお好きなだけお召し上がりいただけます。

■ ほろり柔らかなトンポーロー



豚バラ肉をじっくり煮込み、口の中でほろりとほどける柔らかな味わいに仕上げました。とろりとした食感と、コク深い味わいをお楽しみください。

秋のディナーbuffet 概要

【期 間】 2026 年 9 月 19 日（土）～11 月 25 日（水）

【時 間】 120 分間食べ放題＆飲み放題 17:30 ～ 21:00 (L.O. 20:30)

【場 所】 レストラン「MOSORO（モソロ）」（松江エクセルホテル東急 1 階）

【価 格】 大人（中学生以上）7,100 円 シニア（59 歳以上）6,600 円

グランドシニア（75 歳以上）6,000 円 小学生 3,300 円 未就学児 無料

【料理メニュー】

- ・サーロインステーキ ・ペパロニピザ ・トンボロー ・油淋鶏風チキンソテー ・サーモンのデューセルソース
- ・秋茄子のボロネーゼ ・カレイの海藻蒸し 蟹の餡かけ ・秋野菜のティアン ・スズキのお造り 実山椒香味オイル掛け
- ・鮭とイクラのミニ親子丼 ・おでん ・秋刀魚笹寿司 ・甘鯛ときのことろろ蒸し 生姜あん掛け ・鮎の酢炊き
- ・鶏肉とさつま芋 はすの葉包み焼き ・えびとアスパラの百合根きんとん和え
- ・栗のショートケーキ ・さつま芋のロールケーキ ・かぼちゃプリン ・いちじくのブラマンジェ ・フルーツケーキ 他

【飲み放題メニュー】

- ・アサヒ[スーパードライ・エクストラコールド] ・キリン[一番搾りプレミアム] ・ハイボール ・スパークリングワイン
- ・ワイン ・焼酎 ・日本酒 ・梅酒 ・カクテル各種 ・ノンアルコールビール ・ノンアルコールカクテル各種
- ・ソフトドリンク 他

※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。

※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。

※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。

【大切な日を彩る】アニバーサリーケーキプレゼント



七五三のお祝いをはじめ、お誕生日や記念日など、大切な節目を彩るアニバーサリーケーキをご用意いたします。ご家族やご友人とのお集まりの中で、さりげないサプライズとしてもご利用いただけます。秋の味覚を楽しむディナーbuffetとともに、思い出に残るひとときをお過ごしください。

（※前日までのご予約制／1 グループ 1 個）

【レストラン MOSORO（モソロ）】



グループでもゆったり



お祝いや記念日に

ご家族やご友人同士など、グループでもゆったりと過ごせる空間。「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インテリアで演出しています。部屋ごとに隠岐・出雲・石見をテーマとし、メインエリアでは松江城下町の雰囲気表現。山陰では数少ないライブキッチンもお楽しみいただけます。

【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。

「秋のディナーbuffet」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 レストラン MOSORO ご予約・お問い合わせ

9:00 ~ 21:00 Tel.0852-27-3160

<https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/145183/index.html>

本リリースに関するお問合せ（報道関係の皆様）は下記宛にお願いいたします。

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