

島根のごちそうを味わい尽くす秋の宴。
松江エクセルホテル東急、ブランド牛「まつなが牛」のすき焼きや、島根の食文化を感じる
「うずめ寿司」などを楽しむ季節限定の贅沢御膳を 1 日 10 名様限定で提供。



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/145184/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、島根・山陰の豊かな食材を味わう季節限定メニュー「島根のごちそう 秋の美味御膳」を 1 日 10 名様限定で販売いたします。

島根県を中心とした山陰の食材を取り入れ、生産者の想いや地域の魅力を料理で伝える、季節限定の御膳です。今回の御膳では、松永牧場が手がけるブランド牛「まつなが牛」をはじめ、島根県産甘鯛、宍道湖産しじみ、鳥取県産「ねばりっこ」など、山陰の食材を一品一品に取り入れました。また、島根の郷土料理「うずめ飯」にも通じる、具材を酢飯の中に忍ばせた「うずめ寿司」を、今回の御膳でご提供します。山陰の豊かな食材と食文化を、一つの御膳でお楽しみいただけます。

さらに、本御膳をディナーで楽しめる宿泊プランもご用意。島根の味覚を詰め合わせた「島根の味覚おみやげセット」をプレゼントいたします。食事だけでなく、旅の余韻をご自宅でもお楽しみいただける、宿泊者限定の特典です。

■ 松永牧場が手がけるブランド牛「まつなが牛」をすき焼きで



島根県益田市にある松永牧場では、「牛・安心・環境・地域・食」を大切な理念とした独自の取り組みを行っています。松永牧場ならではの牛肉づくりにこだわり、島根の自然の中で牛を育てています。今回の御膳では、松永牧場が手がけるブランド牛「まつなが牛」のリブローズをすき焼きでご用意。霜降りが入りやすく、きめ細やかで柔らかな肉質に、適度な脂の甘みと口どけの良さを楽しめるリブローズをご堪能いただけます。

■ 島根×鳥取、山陰の味覚を一皿に



“甘み”と“粘り”が会おう、山陰の味覚。上品な甘みと深い旨味を持つ**島根県産甘鯛**に、**鳥取県が誇る長芋のオリジナル品種『ねばりっこ』**を合わせました。強い粘りと豊かな甘み・コクを持つ「ねばりっこ」が、甘鯛の繊細な味わいを引き立てます。さらに、生うにと、**島根県産の十六島（うっぶるい）海苔**を添え、味わいにアクセントを加えています。島根と鳥取、それぞれの土地が育んだ食材を一皿で楽しめる、山陰ならではの一品です。

■ ひと口ごとに驚きと楽しさを。「うずめ寿司」



島根の郷土料理「うずめ飯」にも通じる、具材を酢飯の中に忍ばせた「うずめ寿司」。見た目では分からない具材をひと口ごとに味わう、驚きと楽しさのある一品です。何が入っているのかを楽しみながら、酢飯と具材を合わせてお召し上がりください。

※写真は具材を見せるためのイメージです。実際は『うずめ飯』の伝統に倣い、具材をご飯の下に隠してご提供いたします。

■ 松江で出会う、しじみのおいしさ



松江を代表する味覚のひとつ、**宍道湖産しじみ**。県外から訪れるお客様からは、その存在感のある大きさや、身まで味わう滋味深いおいしさに驚きの声が寄せられることも。しじみの旨味をじっくり引き出した吸い物で、松江ならではの味わいをお楽しみいただけます。

■ 献立

- ・先付け 宍道湖産オダ海老の佃煮
- ・御造り 二種盛り（島根県産のどろ炙り、鳥取県産琴浦サーモン、島根県産本わさび）
- ・台の物 まつなが牛リブロースすき焼き（雲南市木次町平飼い卵）
- ・焼物 島根県産穴子一夜干し（出西しょうが）
- ・酢の物 島根県産甘鯛と鳥取県産ねばりっこのそうめん 生うにと、島根県産の十六島（うっぶるい）海苔を添えて
- ・御椀 宍道湖産しじみの吸い物
- ・御食事 うずめ寿司
- ・季節のデザート
- ・コーヒーまたは紅茶

■ 島根ゆかりの一杯で旅の始まりを

ご利用のお客様には、奥出雲ワインや松江地ビール「ビアへるん」、島根ワイナリーぶどうジュースなど、6種類から選べるウェルカムドリンクをご用意。料理だけでなく、島根の地酒・地元ドリンクとともに特別な食事時間をお楽しみいただけます。

【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：出雲生姜じゃんじゃエール、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

島根のごちそう 秋の美味御膳 概要

【期 間】2026年10月3日（土）～11月30日（月）

【時 間】ディナータイム 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】12,000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「島根のごちそう 秋の美味御膳」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。宿泊のお客様には島根の味覚を詰め合わせた「**島根の味覚おみやげセット**」をプレゼントいたします。旅の余韻をご自宅でも楽しめる、特別な贈りものです。



～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。

・VIVANT×仁多郡産仁多米(2合) 奥出雲仁多米株式会社

2026年放送の日曜劇場『VIVANT』とコラボレーションした、仁多郡産の仁多米。主人公・乃木憂助の生家がある特別なロケ地、島根県奥出雲町で育まれた仁多米を、VIVANT 限定デザインの米袋でお楽しみいただけます。※本プランの特典は、奥出雲仁多米株式会社と番組のコラボ商品をホテルが提供するものです

・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

【期 間】2026年10月3日（土）～11月30日（月）

【内 容】・レストランでのご夕食「島根のごちそう 秋の美味御膳」

・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://x.gd/a4Khe9>

【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。

「島根のごちそう 秋の美味御膳」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/145184/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