

NEWS RELEASE

2026 年 9 月 11 日
松江エクセルホテル東急

**松江の秋をスイーツで大満喫♪ さつまいも・栗・かぼちゃが主役の
心ときめく週末限定buffetを開催！ 目玉は贅沢な絞りたてモンブラン！**



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/146171/index.html>

松江エクセルホテル東急（島根県松江市）のレストラン「MOSORO」では、2026 年 10 月 24 日（土）・25 日（日）、11 月 14 日（土）・15 日（日）の 4 日間限定で、「ほっこり秋色♪さつまいも・栗・かぼちゃスイーツフェア」を開催いたします。

秋の味覚を代表するさつまいも・栗・かぼちゃを使ったスイーツを中心に、いちじく、梨、柿などの秋の果実を取り入れた多彩なスイーツをご用意。ホテルシェフが仕立てる季節感豊かなスイーツを、buffetスタイルでお楽しみいただけます。

思わずシェアしたくなる！秋の味覚たっぷりスイーツ

今回のフェアでは、秋の味覚を代表するさつまいも・栗・かぼちゃを使ったスイーツが登場します。



カシスのアイス 絞りたてモンブラン仕立て

甘酸っぱく爽やかなカシスのアイスに、栗のモンブランクリームを目の前でたっぷり搾って仕上げる、見た目にも華やかなデザートです。カシスのほどよい酸味が、栗の上品な甘みとコクを引き立て、濃厚な味わいの中にも爽やかさを感じられる一品です。

モンブランクリームが目の前で絞り出される様子も楽しめる、ライブ感と贅沢感を兼ね備えた一品。カシスの酸味がアクセントになる、少し大人っぽい味わいで、秋の訪れを感じるシックな一皿をお楽しみいただけます。



かぼちゃのバスクチーズケーキ

かぼちゃのやさしい甘みとコクを楽しめる、秋らしいバスクチーズケーキです。クリームチーズのほどよい酸味がかぼちゃのまろやかさを引き立て、表面を香ばしく焼き上げることで、豊かな味わいに仕上がっています。なめらかな口当たりと香ばしさを楽しめる、秋のスイーツブッフェにぴったりの一品です。



スイートポテタルト

旬のさつまいもを丁寧に仕立てたスイートポテトと、香ばしいタルトを組み合わせた、秋らしい味わいの一品です。さつまいもの素朴な甘みにバターの芳醇な香りを重ね、豊かなコクを引き出しました。しっとり濃厚なお芋のペーストと、サクッと軽やかなタルト生地、異なる食感もお楽しみいただけます。



栗とドライフルーツのパウンドケーキ

秋の味覚である栗とドライフルーツを合わせて焼き上げた、しっとりとしたパウンドケーキです。バターの豊かな香りに、スパイスやラム酒のニュアンスを加え、栗のやさしい甘みとドライフルーツの酸味を楽しめる味わいに仕上げました。



スイーツとともに味わう、多彩なフードメニュー

「かぼちゃのクリームパスタ」は、かぼちゃのまろやかな味わいを楽しめる、秋らしい一品。クリーミーな味わいで、スイーツと合わせて楽しむランチにもおすすめです。

このほか、ピザやパスタ、スープ、サラダなど、さまざまなフードメニューを取り揃えています。

秋の味覚をふんだんに取り入れたスイーツと料理を、ホテルならではの空間で心ゆくまでお楽しみください。

ほっこり秋色 ♪ さつまいも・栗・かぼちゃスイーツフェア 概要

【期 間】 10月24日(土)・25日(日)、11月14日(土)・15日(日) 計4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） 4,200 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：カシスのアイス 絞りたてモンブラン仕立て、かぼちゃのバスクチーズケーキ、かぼちゃのプリン、スイートポテトタルト、さつまいもとリンゴのロールケーキ、栗とドライフルーツのパウンドケーキ、いちじくのブラマンジェ、梨と白玉フルーツカクテル、柿の黒糖寒天寄せ、洋ナシムース、塩キャラメルムース、ティラミス、ガトーショコラ、ミルクレープ 他

軽 食：かぼちゃのクリームパスタ、ペペロンチーノ、フレンチトースト、ポテトフライ、チキンナゲット、ヴィシソワーズ、マルゲリータ、メランジュサラダ 合計 約 27 種類 ソフトドリンク付き

※写真はイメージです。

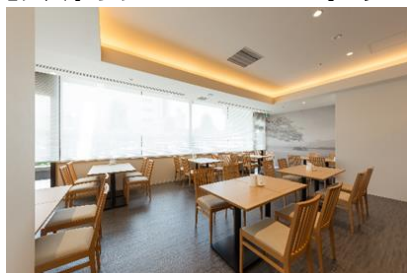
※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※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、一歩足を踏み入れると、上質で洗練された空間が広がります。

「ほっこり秋色♪さつまいも・栗・かぼちゃスイーツフェア」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/146171/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