

NEWS RELEASE

2026 年 9 月 25 日
松江エクセルホテル東急

**松江の茶の湯文化と秋の味覚を和洋のスイーツで。月替わりの上生菓子や
絞りたてモンブランを楽しむ「松江 茶の湯文化のアフタヌーンティー」期間限定開催**



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 10 月 20 日（火）～24 日（土）、11 月 24 日（火）～29 日（日）の計 11 日間限定で、「松江 茶の湯文化のアフタヌーンティー」を提供いたします。

松江市では、松江藩七代藩主で茶人としても知られる松平治郷（不昧公）の命日である 4 月 24 日を「茶の湯の日」と定め、毎月 24 日を茶の湯文化に親しむ日としています。

当ホテルでは「茶の湯の日」に合わせ、松江に息づく茶の湯文化を身近に感じていただけるアフタヌーンティーを企画。上生菓子や煎茶とともに、栗、かぼちゃ、さつま芋、柿、いちじくなどの秋の味覚を、和洋のセイボリーやスイーツに仕立ててご用意します。

目の前で仕上げる「絞りたてモンブラン」

秋の味覚・栗を楽しむ「絞りたてモンブラン」は、カシスアイスとシュトロイゼルを合わせ、栗の濃厚な味わいに酸味と食感のアクセントを加えました。目の前で仕上げることで、できたてならではの風味とともに、モンブランが完成していく様子もご覧いただけます。

松江の季節を映す、上生菓子



松江の茶の湯文化とともに親しまれてきた和菓子。今回のアフタヌーンティーでは、季節を映す上生菓子を月替わりでご用意します。10月は「彩雲堂」、11月は「三英堂」の上生菓子を取り入れ、月ごとに異なる意匠と味わいをお楽しみいただけます。

秋の風情を楽しむ、和のセイボリー



和皿には、栗のいがを思わせる意匠の「いが栗」をはじめ、「サーモンの芋寿司 柿見立て」や「穴子一夜干し翡翠巻」など、彩り豊かな料理を盛り合わせました。見た目にも季節を感じる、和の趣をお楽しみください。

素材の組み合わせを楽しむ、洋のセイボリー



「かぼちゃとさつま芋のガレット 鴨スモーク添え」は、野菜のやさしい甘みに鴨スモークの旨みを合わせた一品。「いちじくの白ワイン煮 生ハム添え」は、いちじくの甘みと生ハムの塩味が調和する、味わいのコントラストを楽しめる一品です。甘味と塩味、異なる素材の組み合わせを楽しみながら、セイボリーの味わいの変化もお楽しみいただけます。

秋の味覚を華やかなスイーツに



秋の味覚を取り入れた華やかなスイーツプレートをご用意いたします。「かぼちゃのバスクチーズケーキ」をはじめ、いちじくを使ったタルトや、パイ生地をバスケットのように仕立てたさつま芋のスイーツなど、思わず写真に収めたいような、目にも楽しいスイーツが並びます。

季節の味覚を和洋さまざまに楽しみながら、松江に受け継がれる茶の湯文化に触れるひとときを。心ほどける秋の午後をお過ごしください。

■メニュー

【セイボリー】

和食： いが栗、サーモンの芋寿司 柿見立て、アマタケくるみ和え、穴子一夜干し翡翠巻、
野菜砂糖菓子（ごぼう、にんじん、さつま芋）

洋食： トマト＆オリーブのデニッシュ、かぼちゃとさつま芋のガレット 鴨スモーク添え、かぼちゃのスープ、
いちじくの白ワイン煮 生ハム添え

【スイーツ】

季節の上生菓子 1 種（10 月 彩雲堂、11 月 三英堂）

絞りたてモンブラン カシスアイスとシュトロイゼル、かぼちゃのバスクチーズケーキ、かぼちゃのプリン、いちじくのタルト、
柿の黒糖寒天寄せ、スイートポテトパイ、スコーン、クロテッドクリーム、いちじくのコンフィチュール、

【ドリンク】

・煎茶： 千茶荘 有機（オーガニック）煎茶 ※全員にご提供いたします

他、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

松江 茶の湯文化のアフタヌーンティー 概要

【期 間】 2026 年 10 月 20 日（火）～24 日（土）、11 月 24 日（火）～29 日（日） 計 11 日間

【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 5,000 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。

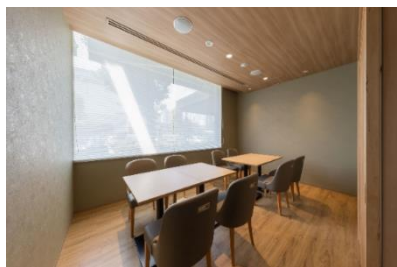
※キャンセル料につきまして、次のとおり申し受けます。当日：100%

◆文化庁 100 年フード認定「松江の茶の湯文化」



松江は、京都、金沢と並んで茶処、菓子処として有名です。その要因に、江戸時代の松江藩松平家七代藩主・松平治郷公の存在があります。松平治郷公は不昧と称し茶の湯文化を極めた大名茶人です。松江には不昧公が育んだ茶の湯文化が、今も生活の中に息づいています。まちでは多くの茶舗や和菓子の老舗が暖簾を守り続けています。不昧公が目指した茶道は不昧流として伝えられ、茶会で使われた「若草」「山川」「菜種の里」の松江三大銘菓をはじめとした和菓子の数々は、現在にも受け継がれています。また、松江の茶の湯文化は、松江の歴史、風土等を反映しながら継承され、日常的な生活の中で培われてきた特有の文化です。市民のみならず松江を訪れる観光客もこの茶の湯や菓子を目当てに訪れ、お土産としても喜ばれております。

【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、大小五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。

「松江 茶の湯文化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）

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