

**松江の冬を彩るディナービュッフェ開催！蟹・ステーキ・豚しゃぶ・おでんなど
冬のご馳走が松江エクセルホテル東急で食べ放題！**



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 11 月 26 日（木）から 2027 年 2 月 25 日（木）まで、1 階レストラン「MOSORO」にて「冬のディナービュッフェ」を開催します。

冬ならではの味わいを楽しめる料理を中心に、サーロインステーキや蒸し蟹、豚しゃぶ、おでんなど、幅広いメニューをご用意いたします。忘年会をはじめ、ご家族やご友人とのお集まり、年末年始に帰省されたご家族とお食事、ホテルにご宿泊のお客様の夕食など、さまざまなシーンでお楽しみいただけます。

冬のディナービュッフェで楽しむ、4 つの味わい



「蒸し蟹」は、お一人様一皿限定でご用意。一皿でも蟹の味わいをしっかりと堪能していただける一品です。さまざまな料理を味わう前に、まずは冬の味覚・蟹からお召し上がりいただくのもおすすめです。



香ばしく焼き上げた「サーロインステーキ」は、食べ応えのある一品。焼きたてならではの香りとジューシーな味わいを楽しめる、ビュッフェのおすすめメニューです。



豚肉をさっと湯にくぐらせ、やわらかな食感と旨みを楽しむ「**豚しゃぶ**」。ご注文を受けてから一皿ずつご用意し、できたての温かさをお楽しみいただけます。



大根や玉子など、さまざまな具材を楽しめる「**おでん**」。だしの味わいとともに、寒い季節にほっと温まるひとときをお届けします。お好きな具材を選べるのも、ビュッフェならではの楽しみです。

華やかなスイーツで、冬のひとときを



スイーツには、「いちごのショートケーキ」と「いちごのブラマンジェ」をご用意。甘酸っぱいいちごの味わいと華やかな彩りをお楽しみいただけます。ホテル自慢のショートケーキはぜひ味わっていただきたい一品です。

「**紅茶と栗のロールケーキ**」は、香り豊かな紅茶と栗のやさしい甘みを合わせた一品。紅茶の香りと栗の甘みが重なる、ひと味違った味わいをお楽しみいただけます。

アニバーサリーケーキをプレゼント



お誕生日や記念日、ご家族のお祝いなど、大切な節目に合わせて、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食事に、さりげないサプライズを添えて、思い出に残るひとときをお過ごしください。冬の味覚を楽しむディナービュッフェとともに、お祝いの時間を彩ります。

(※前日までのご予約制／1 グループ 1 個)

冬のお集まりに、ホテルで楽しむディナービュッフェ



忘年会やご家族・ご友人とのお食事など、冬のお集まりにご利用いただける「冬のディナービュッフェ」。和食・洋食からデザートまで幅広い料理を取り揃え、お好きな料理をお好きなだけ味わえるビュッフェスタイルでご提供します。年末年始のご家族でのお食事や、松江観光で宿泊されるお客様の夕食にもご利用いただけます。

冬のディナービュッフェ 概要

【期 間】 2026 年 11 月 26 日（木）～2027 年 2 月 25 日（木）

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

日 程		大人 (中学生以上)	シニア (59 歳以上)	グランドシニア (75 歳以上)	小学生	未就 学児
①11/26（木） ～12/30（水）	月～木・日曜・祝日	7,100 円	6,600 円	6,000 円	3,300 円	無料
	金・土曜	7,500 円	7,000 円	6,800 円	3,500 円	
②12/31（木）～1/3（日）		7,800 円	7,300 円	7,000 円	3,800 円	
③1/4（月）～2/25（木）		6,800 円	6,300 円	6,000 円	3,000 円	

【料理メニュー】

- ・サーロインステーキ ・蒸し蟹（お一人様一皿限定） ・豚しゃぶ ・おでん ・マルゲリータ ・トンポーロー
- ・鶏のロースト バジル風味 ・白身魚のヴァプール 魚介のトマトソース ・ペンネカルボナーラ風 ・ビーフストロガノフ
- ・温製玉子の赤ワインソース ・まぐろの山かけ ・鶏天の磯辺揚げ ・ふぐの唐揚げ ・ブリの照り焼き
- ・かにみそ豆腐 ・だし茶漬け ・しじみの吸い物
- ・いちごのショートケーキ ・紅茶と栗のロールケーキ ・シュークリーム ・フルーツケーキ ・コーヒーゼリー
- ・いちごのブラマンジェ 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。

【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。

「冬のディナービュッフェ」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/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 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