

松江で冬の山陰を味わい尽くす。のどぐろの一尾丸ごと煮付けや、まつなが牛のすき焼き、紅ズワイガニの飯蒸しを味わう「冬の美味御膳」が登場。
宿泊者限定、日曜劇場のコラボセットもプレゼント！



詳細はこちらから <https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/eat/menu/157457/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、山陰の魚介や島根の地域食材を取り入れた「島根のごちそう 冬の美味御膳」を、1日10名限定で販売いたします。

山陰沖産「のどぐろ」の煮付け、まつなが牛リブロースのすき焼き、紅ズワイガニの飯蒸しなど、地域の食材を生かした料理を取りそろえました。板長が一品一品を絵で表現した手書きの絵献立もご用意し、料理を味わう前から食事への期待が膨らむひとときを演出します。また、本御膳をディナーで楽しめる宿泊プランも販売。宿泊のお客様には、仁多米やしじみの味噌汁など、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。ホテルでの食事に加え、旅の余韻をご自宅でもお楽しみいただけます。

■ 山陰沖産「のどぐろ」の一尾丸ごと煮付け



山陰沖産「のどぐろ」を、一尾丸ごと煮付けに。存在感のある姿が目を引き一品です。素材そのものの魅力を味わう、素朴ながらも贅沢な一皿として、冬の御膳を彩ります。

■ まつなが牛リブローズのすき焼き



まつなが牛のリブローズを、すき焼きをご用意しました。松永牧場では、資源の循環を重視した畜産に取り組み、環境に配慮した牛肉づくりを進めています。食べ応えのあるお肉を、雲南市木次町産の平飼い卵とともに楽しみください。

■ 紅ズワイガニの飯蒸し 玉メ（たまじめ）



紅ズワイガニの飯蒸しを、茶碗蒸し風に仕立てました。くずしながら雑炊のようにお召し上がりいただくことで、カニの味わいをごはんとともに楽しみいただけます。ひと工夫を凝らした一品を、カニ汁とともにご堪能ください。

■ 板長の手仕事伝える、食事への期待



お客様に料理を味わっていただく前から、食事の楽しみを感じていただけるよう、板長が手書きの絵献立をご用意します。料理名だけでなく、絵でも一品一品を表現したお品書き。料理人の手仕事、御膳を囲むひとときに彩りを添えます。

■ 献立

- ・先付 いさきの昆布メ 胡椒味噌和え
- ・お造り 山陰沖産ハタハタ、琴浦サーモン、津和野産わさび
- ・台の物 まつなが牛リブローズすき焼き（雲南市木次町平飼い卵）
- ・煮物 山陰沖産「のどぐろ」の煮付け
- ・揚げ物 飯南町産山の芋の薯蕷饅頭 あられ揚げ
- ・汁物 カニ汁
- ・食事 紅ズワイガニの飯蒸し 玉メ（たまじめ）
- ・季節のデザート
- ・コーヒーまたは紅茶

■ 島根の味覚に寄り添う、ウェルカムドリンク

奥出雲ワインや松江地ビール「ビアへるん」、島根ワイナリーのぶどうジュースなど、島根ゆかりのドリンクを 6 種類ご用意しました。
お好みに合わせて 1 種類をお選びいただき、御膳とともに楽しみいただけます。

【ウェルカムドリンク】 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 冬の美味御膳 概要

【期 間】 2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）

※12 月 30 日～1 月 3 日を除く

【時 間】 ディナータイム 17:00～21:30（L.O.21:00）

※2027 年 1 月 1 日（金）～2 月 28 日（日）は 17:00～21:00（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）

【料 金】 12,000 円（サービス料・消費税込）

※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%

～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」



宿泊プランをご利用のお客様に、朝食ブッフェでも親しまれている「仁多米」「あごごま」「しじみの味噌汁」を詰め合わせたおみやげセットをプレゼントいたします。島根の味覚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。

・**VIVANT×仁多郡産仁多米(2 合) 奥出雲仁多米株式会社**

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 限定デザインの水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 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）

※12 月 30 日～1 月 3 日を除く

【内 容】・レストランでのご夕食「島根のごちそう 冬の美味御膳」

・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ください。

【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、メインエリアでは松江城下町の雰囲気インテリアで表現しています。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 冬の美味御膳」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/eat/menu/157457/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