



3種の魅惑のチョコレートを心ゆくまで味わう バレンタインアフタヌーンティー開催

2024年1月25日（木）～2月20日（火）

松江エクセルホテル東急（島根県松江市、総支配人：石飛文之）では、2024年1月25日（木）～2月20日（火）の期間、1階レストラン MOSORO（モソロ）にて、バレンタインアフタヌーンティーを開催いたします。



本アフタヌーンティーは、ダーク、ホワイト、ルビーの3種類のチョコレートを使ったスイーツや、シェフこだわりのセイボリーをご用意いたします。

スイーツは、濃厚なダークチョコレートがとろりと溶け出す「フォンダンショコラ」、ルビーショコラの生チョコとカシスのピューレを合わせて、クランベリー入りのタルトに乗せた「ルビーショコラとカシスとクランベリーのタルト」など、3種のチョコレートを堪能いただけます。

セイボリーには、島根県安来産の苺を使用した「苺とモッツァレラのカプレーゼ」や、甘酸っぱいハニーマスタードソースがサーモンとクリームチーズにぴったりの「サーモンとチーズのクレープロール」などをご用意いたします。

バレンタイン気分を盛り上げるスイーツとセイボリー、シンガポールの「TWG Tea」や和紅茶で、心ときめく時間をお過ごしください。

当ホテルでは、今後も季節ごとにテーマを変えてアフタヌーンティー企画を展開して参ります。

バレンタインアフタヌーンティー概要

- 【期 間】 2024年1月25日（木）～2月20日（火）
 【時 間】 午前11時30分～午後2時00分
 【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 4,000円 2名様より承ります
 ※1日6名様まで 3日前までに要予約

【メニュー】

○セイボリー

- ・ローストビーフのサンドウィッチ ・サーモンとチーズのクレープロール
- ・ごぼうのポタージュ ・キッシュローレン（ほうれん草・ベーコン）
- ・ホタテとブロッコリーのタルタルサラダ ・苺とモッツァレラのカプレーゼ

○スイーツ

- ・フォンダンショコラ ・ルビーショコラとカシスとクランベリーのタルト
- ・抹茶とホワイトチョコレートのオペラ ・デコポンのジュレ ・コーヒーマカロン
- ・ダイヤモンドクッキーシナモン ・プレーンスコーン ・苺のコンフィチュール

○ドリンク

- ・紅茶：TWG Tea（ロイヤルダージリン／フレンチアールグレイ）
- ・紅茶：紅茶専門店 Pungency（香駿／The Roasted ベにふうき 2nd）
- ・コーヒー ・オレンジジュース

※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、予めスタッフにお知らせください。

【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。また、お祝いや記念日にご利用いただけるアニヴァーサリールームでは、映像演出を提供しております。

【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。

「バレンタインアフタヌーンティー」に関するお客様の問合せ先

松江エクセルホテル東急 予約・お問い合わせ

午前7時00分～午後9時30分 Tel.0852-27-3160

<https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/109568/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 販売促進マーケティング 桑谷（くわたに）

Tel.0852-27-3155／FAX.0852-25-1327

Mail : r.kuwatani@tokyuhotels.co.jp