

今が旬！島根県産のジューシーないちごを堪能できる
いちご尽くしのアフタヌーンティー登場

2024年2月26日（月）～4月19日（金）

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2月26日（月）～4月19日（金）の期間、1階レストランMOSORO（モソロ）にて、いちご尽くしのアフタヌーンティーを提供いたします。



本アフタヌーンティーは、島根県産の新鮮ないちごをふんだんに使用したスイーツや、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、さくさく且つしっとりしたタルトといちご、クリームの相性が抜群の「いちごのタルト」、ラズベリーといちご、カシスのシロップに漬け込んだブリオッシュにフレッシュのいちごを合わせた「サバランフリュイルージュ」、いちご果汁をたっぷり使用したクリーミーな「いちごのプリン」などをラインナップ。

セイボリーには、生ハムとアスパラにトマト味の格子状シートがアクセントの「生ハムとアスパラのルーレ」、グリーンピースをベースにりんごの果実で香りをつけた「グリーンピースとりんごのスープ」などをご用意いたします。

春を感じるいちごスイーツとセイボリー、シンガポールの「TWG Tea」や紅茶専門店「Pungency」の和紅茶で、心ゆくまでいちご時間をお楽しみください。

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。

いちご尽くしのアフタヌーンティー概要

- 【期 間】** 2024年2月26日（月）～4月19日（金）
 ※3月20日～24日及び4月13日～14日は除く
- 【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

- ・グリルチキンサンド ・生ハムとアスパラのルーレ
- ・グリーンピースとりんごのスープ ・干しエビのキッシュローレン
- ・あすっことローストビーフのサラダ ・いちごとモッツァレラのカプレーゼ

○スイーツ

- ・いちごのタルト ・いちごのミルフィーユ ・いちごのプリン
- ・サバランリュイルージュ ・いちごのコーティングチョコレート
- ・桜餡のロールケーキ ・プレーンスコーン ・いちご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、一步足を踏み入ると、上質で洗練された空間が広がります。

「いちご尽くしの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/112373/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