



メロン、ぶどうやマンゴーなどカラフルな果実が彩るスイーツ！  
夏めく果実のアフタヌーンティー登場

2024年5月27日（月）～7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5月27日（月）～7月19日（金）の期間、1階レストラン MOSORO（モソロ）にて、「夏めく果実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では、今が旬の果実をふんだんに使ったスイーツや、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、月替わりのタルトをはじめ、果汁たっぷりメロンのコンポート、マンゴーの濃厚な香りや味わいがあふれるクッキーシュークリーム、甘みが凝縮した島根県産デラウェアを添えた濃厚バスクチーズケーキなど、見た目も味もカラフルなラインナップとなります。

そして、セイボリーは6種類。当ホテル自慢のローストビーフを使ったサンドウィッチ、月替わりの冷製スープはのどごしがよくスッキリした味わい、鮮やかな緑が目にもうれしいそら豆のキッシュローレンなど、多彩な味わいを取り揃えました。

夏の訪れを感じる色とりどりの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。暑くなってくるこの季節、涼しいホテルのレストランで優雅な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。

## 夏めく果実のアフタヌーンティー概要

- 【期 間】** 2024年5月27日（月）～7月19日（金）  
 ※6月4日（火）、6月20日（木）～24日（月）、7月9日（火）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

- ・ローストビーフとトマトのサンドウィッチ
- ・サーモンとクレープのルーレ
- ・そら豆のキッシュローレン
- ・シーフードサラダ
- ・バジルとモッツァレラのカプレーゼ
- ・【5～6月】 ホワイトアスパラガスのスープ
- ・【7月】 桃とヨーグルトのスープ

#### ○スイーツ

- ・【5～6月】 イチゴのタルト
- ・【7月】 シャインマスカットのタルト
- ・メロンと白玉のコンポート
- ・マンゴーのクッキーシュークリーム
- ・バスクチーズケーキ デラウェア添え
- ・アプリコットギモーヴ
- ・バタフライピーとレモンのジュレ
- ・プレーンスコーン
- ・マンゴーコンフィチュール
- ・クローテッドクリーム

#### ○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（みなみさやか／さえみどり／明日を夢見る桜紅茶）
- ・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。

**「夏めく果実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/116705/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](mailto:r.kuwatani@tokyuhotels.co.jp)