



老舗和菓子と、旬の食材満載のスイーツで秋を堪能！

松江茶の湯文化のアフタヌーンティー

2024年9月～11月 開催日限定

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9月20日（金）～24日（火）・10月24日（木）～27日（日）・11月20日（水）～24日（日）の期間、1階レストラン MOSORO（モソロ）にて、松江茶の湯文化のアフタヌーンティー第4弾を提供いたします。



松江市では松平治郷公（不昧公）の命日である4月24日を「茶の湯の日」と定め、毎月24日を茶の湯文化に親しんでもらう日としており、当ホテルでは24日に合わせてアフタヌーンティーと茶の湯文化を合わせた企画を展開しています。第4弾となる今回は、茶の湯文化と秋の味覚と一緒に堪能いただきたく、文化庁の100年フードに認定されている「松江の茶の湯文化（松江菓子協会）」会員店舗の和菓子と、秋に旬を迎える食材を使用したスイーツやセイボリーをご用意いたします。

松江を代表する老舗、三英堂・彩雲堂・桂月堂の3店舗から月替わりでご用意する和菓子は、細やかな細工で季節の移ろいを感じられるおもてなしの逸品です。見た目の美しさはもちろん、手触りや食感など、ぜひ五感でお楽しみください。

上品な甘さが楽しめる秋のスイーツは、瑞々しいいちじくを丸ごと一つ贅沢に使用した「いちじくのタルト」や、熟した柿の食感と黒糖のほんのりとした甘さが味わえる「柿の黒糖寒天寄せ」など、素材の美味しさをご堪能いただけます。

セイボリーの「大山ハーブ鶏のオレンジ煮」は、ふっくらジューシーなチキンを爽やかなオレンジと醤油を合わせたソースが引き立てます。「押し麦のタブレット」は、色鮮やかな野菜とヴィネグレットソースで合えたプリプリ食感が楽しい一品です。

当ホテルでは、今後も茶の湯文化と共に発展していける食企画を展開して参ります。

松江茶の湯文化のアフタヌーンティー概要

【期 間】 2024年9月20日（金）～24日（火）・10月24日（木）～27日（日）
11月20日（水）～24日（日）

【時 間】 午後12時30分～午後2時30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 4,500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

- ・海老カツバーガー ・うなぎとホタテのテリーヌ ・さつまいもと甘栗のスープ
- ・大山鶏のオレンジ煮 ・押し麦のタブレ ・モルタデッラハム

○スイーツ

- ・和菓子2種 【9月】三英堂 【10月】彩雲堂 【11月】桂月堂
- ・フルーツのタルト【9～10月】いちじく 【11月】いちご
- ・小豆と抹茶のロールケーキ ・スイートポテト ・メロンと白玉のコンポート
- ・煎茶のブラマンジェ ・柿の黒糖寒天寄せ ・スコーン ・いちじくのコンフィチュール
- ・クロテッドクリーム

○ドリンク：下記より1種類

- ・抹茶：中村茶舗（八雲の昔） ※全員
- ・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。

◆文化庁100年フード認定「松江の茶の湯文化」



松江は、京都、金沢と並んで茶処、菓子処として有名です。その要因に、江戸時代の松江藩松平家七代藩主・松平治郷公の存在があります。松平治郷公は不昧と称し茶の湯文化を極めた大名茶人です。松江には不昧公が育んだ茶の湯文化が今も生活の中に息づいています。まちでは多くの茶舗や和菓子の老舗が暖簾を守り続けています。不昧公が目指した茶道は不昧流として伝えられ、茶会で使われた「若草」「山川」「菜種の里」の松江三大銘菓をはじめとした和菓子の数々は、現在にも受け継がれています。また、松江の茶の湯文化は、松江の歴史、風土等を反映しながら継承され、日常的な生活の中で培われてきた特有の文化です。市民のみならず松江を訪れる観光客もこの茶の湯や菓子を目当てに訪れ、お土産としても喜ばれております。

【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。

「松江茶の湯文化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/117803/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）・藤本（ふじもと）

Tel.0852-27-3155／FAX.0852-25-1327

Mail : r.kuwatani@tokyuhotels.co.jp