

NEWS RELEASE



松江 エクセルホテル東急

690-0003 島根県松江市朝日町 590

<https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/>一年に一度の特別な日を彩る
クリスマスケーキ予約開始！

予約期間：2024年10月17日（木）～12月16日（月）

販売期間：2024年12月20日（金）～12月25日（水）

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10月17日（木）よりクリスマスケーキの予約受付を開始いたします。



当レストランでは、新登場のケーキ1種類を含めた全4種類のクリスマスケーキを販売いたします。食べる方の年齢や好み、お集まりのシーンに合わせてお楽しみいただけるよう、こだわりのケーキをホテルシェフがひとつひとつ丁寧に仕上げます。

毎年好評の「いちごショートケーキ」は、艶やかないちごをたっぷりトッピング！いちごの甘さを、なめらかな生クリームとしっとりした口どけのよいスポンジが引き立てます。さらに、初登場の「4種のベリータルト」は目にも鮮やかな彩りで、クリスマスにぴったりです。濃厚で食べ応え満点の「モンブランタルト」や、サクサクのパイ生地にカスタードクリームをはさんだ「いちごのミルフィーユ」の全4種類をご用意いたします。

一年に一度の特別な日にふさわしい、贅沢なクリスマスケーキをお楽しみください。当レストランは、今後も季節イベントに合わせた商品を企画してまいります。

2024年クリスマスケーキ概要

〈予約期間〉2024年10月17日（木）～12月16日（月）

〈予約方法〉レストランまたはFAX（0852-25-1327）、Webにて承ります

<https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/121786/index.html>

〈お渡し日〉2024年12月20日（金）～25日（水）11：00～20：00

〈お渡し場所〉1階レストラン「MOSORO（モンソロ）」



○いちごショートケーキ 6,800円（直径18cm）

しっとりきめ細やかなスポンジに、たっぷりのいちごとなめらかな生クリームをデコレーション。

毎年人気のケーキです。

※香り付けにアルコールを飛ばしたオレンジリキュール使用



○4種のベリータルト 5,800円（直径18cm）

ストロベリー、ラズベリー、ブラックベリー、ブルーベリーの4種類のベリーを使ったタルトが新登場。

タルト一面にたっぷりのせた甘酸っぱい果実と、カスタードクリームが相性抜群！



○モンブランタルト 5,800円（直径18cm）

マロンムースをタルト台にのせ、二色の洋栗を使用したクリームでモンブランに仕上げました。栗の濃厚な風味を堪能できるケーキです。



○いちごのミルフィーユ 5,800円（17cm×17cm）

いちごを贅沢に飾った華やかなミルフィーユ。サクサクのパイ生地に、いちごとカスタードクリームをたっぷりはさみました。

※申込数に達した場合は、予定より早く締め切る場合がございます。

※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、消費税（8%）が含まれております。

【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、一步足を踏み入ると、上質で洗練された空間が広がります。

クリスマスケーキに関するお客様の問い合わせ先

松江エクセルホテル東急 1階レストラン「MOSORO (モソロ)」

午前 7 時 00 分～午後 9 時 30 分 Tel.0852-27-3160 (予約・お問合せ)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/121786/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