

ホテルレストランで過ごす贅沢な時間
デザートワゴンサービスも楽しめる、特別なクリスマスディナーコース登場
2024年12月20日（金）～2024年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12月20日（金）から12月25日（水）の6日間限定で、1階レストラン MOSORO（モソロ）にて、デザートワゴンサービス付きのクリスマスディナーコースを提供いたします。



本プランは、ホテルレストランの個室でディナーコースをゆっくりとご堪能いただけます。高級食材をふんだんに使用した、クリスマス気分をより一層盛り上げるスペシャルなメニューです。

メインディッシュの「和牛ヒレ肉とフォアグラのソテー 赤ワイントリュフソース」は、シェフが丁寧に焼き上げる贅沢な一皿。牛ヒレを絶妙なやわらかさに焼き上げ、その上にフォアグラのソテーをのせた逸品です。トリュフ香る濃厚な赤ワインソースとご一緒にお楽しみください。魚料理の「甘鯛とオマールのナージュ仕立て」は、魚介の優しい旨味が口の中に広がります。甘鯛のふんわりとした身の甘みと、オマールの濃厚な味わいを、スープが引き立てます。また、ホテル初のデザートワゴンサービスは、シェフ特製のデザートをお客様のお席までお運びします。クリスマスを彩る華やかなデザートを、お好きなだけご堪能いただけます。

一年に一度の特別な日、大切な方との心温まる至福のひとときをお過ごしください。

コース概要

- 【フェア名】 デザートワゴンサービス付き クリスマスディナーコース
【場 所】 レストラン「MOSORO (モソロ)」(松江エクセルホテル東急1階)
個室限定 一日二組(8名まで) 一週間前までに要予約
【時 間】 午後5時30分~午後9時30分 (L.O. 午後9時)
【期 間】 2024年12月20日(金)から12月25日(水) 6日間限定
【料 金】 15,000円(税・サービス料込)

【料理メニュー】

- ・サーモンと真鯛のマリネ
- ・鴨のオレンジ煮
- ・エスカルゴとキノコのブルギニオンバター焼き
- ・穴子のカルピオーネ
- ・オニオングラタンスープ
- ・甘鯛とオマール海老のナージュ仕立て
- ・ソルベ
- ・和牛ヒレ肉とフォアグラのソテー 赤ワイントリュフソース
- ・海老とアボカドのサラダ
- ・パンまたはライス
- ・珈琲または紅茶

■選べるデザートワゴンサービス(下記よりお好きなだけお選びいただけます)

【メニュー】

- ・ショートケーキ ・4種のベリータルト ・モンブランタルト ・ドームオペラ
- ・ラズベリーとフロマージュのムース ・抹茶パウンドケーキ



【特典】

- ・乾杯用スパークリングワイン1人1杯プレゼント

※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。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

【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。

「クリスマスディナーコース」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/122020/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 藤本（ふじもと）

Tel.0852-27-3155 / FAX.0852-25-1327

Mail : miho.fujimoto@tokyuhotels.co.jp