



世界有数のカルデラを誇る阿蘇があることから、「火の国」と呼ばれている熊本県。また、恵まれた水資源の宝庫ということで「水の国」としても知られています。雄大な自然と清流に恵まれた熊本県の歴史や文化が織りなす魅力をご紹介します！



©熊本県観光連盟

通潤橋(山都町)

嘉永7年(1854年)、水不足に悩む白糸台地に水を送るため、矢部の惣庄屋・布田保之助によって造られた日本最大のアーチ式水道橋です。また、令和5年(2023年)9月25日に国宝に指定されました。通潤橋のような土木建築物が国宝に指定されるのは全国で初めてです。



©熊本県観光連盟

草千里ヶ浜(阿蘇市)

標高約1,100mの高さにあり、東には噴煙を上げる阿蘇中岳を望み、目の前には大きな池や放牧された馬が草原を悠々と歩く姿を眺める、絶好のロケーションです。季節ごとに違った表情が楽しめるのも魅力で、一年を通じて、多くの人達に親しまれています。



©熊本県観光連盟

肥後象がん(熊本市)

鉄の地金に純金や純銀を打ち込み、さまざまな文様や絵柄を描き出す工芸で、武士の時代、鉄砲や刀の鐙、煙管などの装飾として発達しました。武家文化の精神である派手さをおさえた上品な奥ゆかしい美が特徴で、重厚感と地鉄の美しさに技術がこらされています。

食楽通信

NIPPON × CAFE LEXCEL



まだ知らない魅力がたくさんあるにつぼん。

カフェレクセルを通じて食の旅にでかけませんか？

vol.12



熊本メニューを味わって／

「熊本よかもんグッズ」をその場でプレゼント！※先着順

4STAMP あつめて、くまモングッズや熊本物産品をゲット！

対象熊本メニュー

- **フード** ・[バスタ] 馬肉ハンバーグと水田ごぼうのトマトのソース (どちらか1品) ・[サンドイッチ] 馬肉ハンバーグと水田ごぼうのごちそうサンド
- **ドリンク** ・熊本県産あまくさ晩柑と塩梅のゼリソーダ (どちらか1品) ・熊本 デコボン® とみかんのマスカルポーネスムージー
- **デザート** ・熊本 デコボン® とみかんの自家製ブランマンジェ



景品(下記よりひとつお選びください)

- 1 熊本県東京事務所 協賛
銀座熊本館オリジナル くまモングッズセット(コースター・ステッカー・クリアファイル)
- 2 浜田醤油株式会社 協賛
卵かけご飯に かける醤油 150ml
- 3 株式会社千興ファーム 協賛
Uma Bar 馬肉缶詰 (3種からいずれかひとつ)

カフェ レクセル
公式HP



www.doutor.co.jp/lex/

カフェ レクセル
公式Facebook



<https://fb.com/cafelexcel>

カフェ レクセル
公式Instagram



@cafelexcel.official

雄大な自然と清流に育まれた
熊本の食文化を心ゆくまで味わう！



キャンペーン期間 2024.5/23 ~ 9/4

※景品がなくなり次第終了



ごそうサンド

5.23 Start!

馬肉ハンバーグと水田ごぼうのごそうサンド
～夏野菜の和ラタトゥイユ風仕立て～ ¥880

熊本県名物の馬肉と水田ごぼうを郷土料理「ぶたあえ」から着想を得てレクセル流にアレンジ。夏野菜をピリ辛トマトのソースで和え、特製麦みそヨーグルトソースを加えることで爽やかな味わいを楽しめる一皿です。

*ハンバーグに使用している馬肉は熊本県産ではありません。
*馬肉料理専門店「菅乃屋」の馬肉100%のハンバーグを使用しています。
*自家製ピクルス付き

熊本県の郷土料理
ぶたあえって？

沖縄のゴーヤチャンプルーを元に作られ、入手が難しかった豚の代わりにタコを夏野菜と麦味噌で炒めた料理。甘い味噌が具材の味わいを引き立てます。



水田ごぼうって？

水田ごぼうとは、水田で栽培したやわらかな食感のごぼうです。



ごそうパスタ

5.23 Start!

馬肉ハンバーグと水田ごぼうのトマトのソース
～夏野菜の和ラタトゥイユ風仕立て～

¥1,380

熊本県名物の馬肉と水田ごぼうを郷土料理「ぶたあえ」から着想を得てレクセル流にアレンジ。夏野菜にピリ辛トマトのソースと麦みそを合わせ、ヨーグルトをトッピングすることで、コクがありながらさっぱりとした彩り豊かなパスタです。

*ハンバーグに使用している馬肉は熊本県産ではありません。
*馬肉料理専門店「菅乃屋」の馬肉100%のハンバーグを使用しています。

5.23 Start!

ジャムトースト ～熊本県産トマトの
コンフィチュール&マスカルポーネ～
ドリンク付き ¥650

完熟トマトにレモンを程良く合わせた甘酸っぱいコンフィチュール(ジャム)を厚切りトーストにたっぷり乗せて召し上りなれ。

熊本
トマト
使用



5.30 Start!

熊本
晩柑
使用



熊本
デコボン®
& みかん
使用

【左】熊本県産あまくさ晩柑と
塩糍のゼリーソーダ ¥720

さっぱりとした甘みが特長の晩柑に塩糍を合わせた夏のソーダ。ジンジャーを隠し味に加えた晩柑ゼリーをトッピング。
※一部の店舗で価格が異なります。

【右】熊本 デコボン®とみかんの
マスカルポーネスムージー
～マンゴー&パッションフルーツ～ ¥790

みかん果汁とデコボン®で熊本県の柑橘を味わうデザートスムージー。
※一部の店舗で価格が異なります。

5.30 Start!



熊本
デコボン®
& みかん
使用

熊本 デコボン®とみかんの
自家製ブラマンジェ ¥690

ミルクシーなブラマンジェにみかんジュレとデコボン®をトッピング。熊本県産の柑橘を味わうふるふる & ひんやりデザートです。
※一部の店舗で価格が異なります。