



## Cafe ASANISIMASA

### ASANISIMASA

フェデリコフェリーニの映画 81/2 に  
でてくる魔法の言葉です。映画のラストで  
主人公がつぶやきます。

*È una festa la vita, viviamola insieme!*

(人生は祭りだ共に生きよう!)

小さな出会いが交差しながらひとりひとりの  
素晴らしい人生に紡がれてゆく…

そんな場所になるようお願いを込めて  
カフェをオープンしました。



営業日：月火金土日曜日

(但し月一回 日曜日休業)

※祭日が重なった場合変更あり

営業時間

平日： 11 時～18 時

休日およびその前日：12 時～19 時

営業日、時間に変更がある場合が  
ございます。詳しくは公式ライン  
でご確認ください。→



### 出張料理について

国登録有形文化財の建物とシェフを貸しきって、  
あなただけの特別な時間を提供いたします。  
人数・料金につきましては直接スタッフにお問い合わせ  
ください。

### レンタルスペースのご案内

ASANISIMASA では、小会議、リモートワークやワーク  
ショップ、展示会などにご利用いただけるレンタル  
スペースをご用意しております。  
また関連施設「Casa di acero」は一棟貸の宿泊施設  
でございます。周囲の雑踏や時間を気にせず、ゆっくりと  
菊池時間をお楽しみください。

### レンタルスペース



宿泊施設 Casa di acero

住 所：熊本県菊池市隈府 1324

電 話：(0968) 41-3728

メール [asanisimasa2010@gmail.com](mailto:asanisimasa2010@gmail.com)



ASANISIMASA

### 井本慶太(イタリアン)

7年間イタリアのウンブリア地方を中心に修行。ピザ職人から星つきレストランまで経験し、帰国。

熊本の名店「SAZAE」「Bonvita」のシェフを経て2019年「keita」オープン

### 三池 寿誉(フレンチ)

1979年、熊本県生まれ。調理師専門学校を卒業後、ピストロ料理やフランス菓子、京野菜フレンチ店などで経験を積み、2020年10月【CUISINE TERROIR HISA 寿】をオープン。

### 本田 博(カフェメニュー担当)

2007 移動販売開始

2011 ボボラスの西原店開店

2016 地震で西原閉店萌の里に開店

2017 大津にて開店

護国神社蚤の市 九州蚤の市 江津湖リビング 門司港グランマーケット 小倉クリスマスマーケットなどに出店

肉料理を得意とする。



### 柳原 聡(オーガニック料理)

1971年 熊本県生まれ。

高校卒業後、東京の洋食レストランにて

5年間勤務。帰郷し2021年より「ソイル・オーガニックキッチン」を設立。『自然』の作物と昔ながらの調味料、天然の蔵付き菌などを使用して創る和、洋の料理やお菓子の創作料理を得意とする

### 上月 宗広(和食)

三重県鈴鹿市出身

【自然の生命をあなたの命に】

“食べる事は命をいただく事”

生きるという事は無数の生命を

いただく事で紡がれていきます。

その紡ぎ手として「料理」という

形でその想いをお伝えします。

2022年和水町に「月亭」をオープン予定