

CEZARS NEWS

News From Cezars Kitchen & Cezars Cafe

October, 2020



~ From Garden to Plate ~
Planting Veggies with Grade 1!
~庭からお皿へ~
1年生とお野菜の植え付け!

Our Corporate Executive Chef together with onsite managers and faculty participated in a gardening experience for students. We plan to use vegetables for school lunches. We can not wait to harvest and prepare fresh, nutritious, and flavorful school lunches using these fresh vegetables.

弊社の総料理長と現場マネージャーが、学校施設の方々と一緒に生徒さま向けのガーデニングを体験しました。とれた野菜は学校のランチに使われる予定です。収穫して新鮮で栄養たっぷり、風味豊かなランチのご用意ができることがとても待ち遠しいです。



Happy World Teacher's Day To Amazing Teachers!
素晴らしい教師のみなさんへ



This year, at CK we celebrated the World Teacher's day. Our Chefs gave away freshly baked cookies to teachers as a token of appreciation for all their hard work!

シェフ達は、教師の日に日頃から精力的に生徒の教育に励まれている先生方に、感謝の気持ちを込めて焼き立てのクッキーをお配りしました！



Cezars Kitchen K.K

Ichigo Fushimi Bldg. 4F, 1-18-24 Nishiki, Naka-ku, Nagoya 460-0003 Japan

Tel: 052-229-8571 | Fax: 052-229-8590



cezarskitchenjp

Website: www.cezarskitchen.com

Email: info@cezarskitchen.com

CEZARS™
KITCHEN



Cezars Cafe Supports Pink Ribbon Campaign!
シーザースカフェはピンクリボンキャンペーンを支持しています!

What?

The Pink Ribbon is an international symbol of breast cancer awareness.

ピンクリボンとは?

ピンクリボンとは、乳がん検診を推進することを目的とするための国際的なシンボルです。

What we are doing

In partnership with Japan Cancer Society, Cezars Cafe has developed a unique drink for the month of October, the Raspberry Pink Lemonade at Cezars Café at our universities and businesses. 100% of the sales will be donated to the Japan Cancer Society!

私たちの取り組み

日本対がん協会と連携し、現在大学や企業内のシーザースカフェでは、10月限定でラズベリーピンクレモネードを開発・発売中です。売り上げの100%が日本対がん協会に寄付されます!



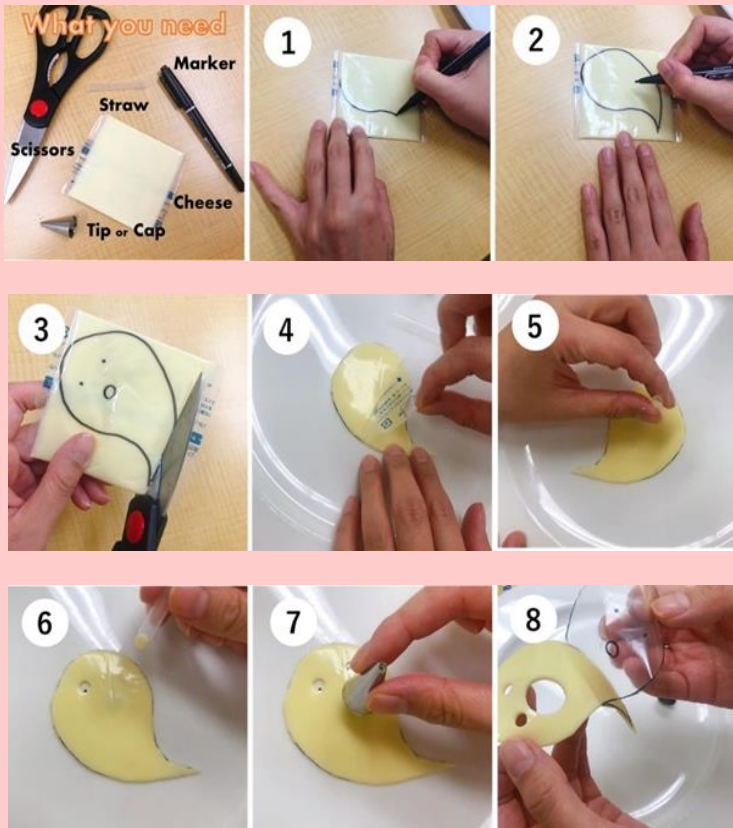
Facts

It is said that about 1 in 9 Japanese women develop breast cancer, and the number of women who die of breast cancer in Japan is close to 10,000 per year.

事実

日本人女性のうち、乳がんを発症する割合は約9人に1人、国内で乳がん死亡する女性は年間約1万人弱とされています。

Halloween Ghost Curry
ハロウィンおばけカレー



1. Draw a ghost as shown on picture 1 and 2 and cut it with scissors as shown on picture 3. 写真1、2のようにおばけを描き、写真3のようにはさみで切る。
2. Cut out the shape of an eye and mouth on the cheese as shown on picture 4-7. チーズを写真4~7のように切りおばけの口と目を作る
3. Place the ghost on your curry! おばけをカレーの上に乗せて完成です。



Cezars Kitchen K.K

Ichigo Fushimi Bldg. 4F, 1-18-24 Nishiki, Naka-ku, Nagoya 460-0003 Japan

Tel: 052-229-8571 | Fax: 052-229-8590

cezarskitchenjp Website: www.cezarskitchen.com Email: info@cezarskitchen.com

CEZARS
KITCHEN

Get To Know Our Kitchen Manager! 私たちの料理長紹介！



Dantley Debil
Yokohama, Japan
ダントリーデビル
横浜 日本

Dantley is from the Philippines and has been working in the food service industry for over 16 years. He had worked in a cruise ship as a kitchen supervisor for 9 years before moving to Japan. He has been with Cezars working in Yokohama since 2013 and serving meals made with love!

フィリピン出身。これまで飲食業界に16年以上従事してきた。来日前はクルーズ船で厨房管理者として9年間働き、2013年から横浜のシーザースキッチンで生徒達に愛情のこもった食事を提供している。

Ask Dantly! ダントリーに聞いてみよう！



What made you want to become a chef?

I was interested in learning cooking and tasting a variety of dishes from all over the world! I was also inspired by my mother's home cooking and became the 1st professional chef in my family!

シェフを目指したきっかけは？

料理を習うことと、世界中のバラエティー豊かな料理に興味があったことがきっかけです。母の手料理からも影響を受け、家族で最初のプロの料理人になりました。

What do you like most about Cezars Kitchen?

I love the support and trust between all the staff. I feel Cezars Kitchen treats every staff like family!!

シーザースキッチンの好きなところは？

すべての従業員への最高のサポートと信頼を感じられるところです。シーザースキッチンは従業員を家族のように思ってくれる会社だと感じています！

What is your favorite dish to cook?

I love to cook local Filipino Dish, "Ginataang Baboy at Langka" or Pork and Unripe Jackfruit in coconut milk.

お気に入りの料理は？

フィリピンの郷土料理である、豚肉とジャックフルーツのココナッツミルク煮をつくるのが大好きです。