

CEZARS NEWS

News From Cezars Kitchen & Cezars Cafe

November, 2020



～ Halloween Treats from Cezars Kitchen ～

～シーザースキッチン ハロウィン スペシャル～



Our Chefs across Asia served special meals for Halloween. We love to get creative with our menus and prepare unique, delicious food!

私たちのアジア全域にいるシェフ達が、ハロウィンに特別メニューを提供しました。創造的、ユニークかつおいしい食事作りを楽しみました！



Perfectly Roasted Turkey for Upcoming Holidays! これからのホリデーに ロースターキーはいかがですか？

No time to cook for Thanksgiving dinner? No problem! Cezars Kitchen will do all the work for you so you can enjoy your holidays! From November 23rd to December 18th, selected kitchens will prepare perfectly roasted turkey dinner sets! Our sets include creamy mashed potatoes and cranberry sauce! For inquiries, please contact your local kitchen.

本格的なサンクスギビングディナーの準備は時間がかかって大変です。そんなときはシーザースキッチンにお任せください！11月23日から12月18日の間、一部キッチンでロースターキーセットを販売します。ディナーセットは、クリーミーマッシュドポテトとクランベリーソースがついてきます。詳細につきましては、お近くのキッチンまでお問い合わせください。

Holiday Special Promotion

Nov 23 - Dec 18

Cezars will do all the
work for you.

Just Pick up & Enjoy!!

But be fast, as
turkeys are limited.

CEZARS
KITCHEN

<https://www.cezarskitchen.com>

Please contact your local kitchen for more details.

Menu
Roasted Turkey
w. Savory Herb Stuffing

Dinner Set Includes...
Creamy Mashed Potatoes
Home-Style Gravy
Cranberry Sauce

2020 Special
*Turkey Breast
(White Meat Only)



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 World Diabetes Day!

シーザースカフェは世界糖尿病デーを支持しています！

What?

The World Diabetes Day is the most important diabetes awareness campaign. It is observed every year on 14 November, the birthday of Frederic Banting, who co-discovered insulin.

世界糖尿病の日とは？

世界糖尿病の日は、世界で一番大きな糖尿病啓もう活動です。インスリン共同発見者のフレデリックバンティングの誕生日である11月14日に制定されています。

What we are doing

To support The World Diabetes Day, Cezars Cafe has referred to the recipes from the World Diabetes Day Committee for the month of November!

私たちの取り組み

世界糖尿病デーの支援として、シーザースカフェでは世界糖尿病デー協会のレシピを参考にしたお弁当やスナックを11月限定で発売します！



Facts

The number of people with diabetes is estimated at 463 million, and more than one-third of the world's diabetics are in the Asia-Pacific region.

事実

世界の糖尿病人口は4億6,300万人に上っており、全世界の約1/3の糖尿病患者がアジア・太平洋地域に集中しているといわれています。

Hedgehog Sweet Potatoes (8 hedgehogs)

はりねずみスイートポテト(8個分)



Ingredients:

-Sweet potatoes 600g
-Sugar 30g
-Heavy cream 70ml
-Butter 30g
-Egg yolks 2
-Black Sesame Seeds as needed

材料:

-さつまいも 600g
-砂糖 30g
-生クリーム 70ml
-バター 30g
-卵黄 2個分
-ごま 適量

1. Microwave sweet potatoes for 8 min (600w)
さつまいもを電子レンジで8分加熱する。(600w)
2. Mash the sweet potatoes and add ingredients as shown on picture 2-4.
さつまいもをつぶし、材料を写真2-4のように加える。
3. Shape the hedgehogs as shown on picture 5-7.
写真5-7のようにはりねずみの形をつくる。
4. Apply egg yolks with a brush. Poke the potato with a fork as shown on picture 9 and put sesame to make eyes.
はけで卵黄を塗り、写真9のようにフォークを通す。ごまで目をつくる。
5. Bake at 180 degrees for 20 mins.
180℃で20分焼く。



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！



Steven Schultz
Osaka, Japan
スティーブン シュルツ
大阪 日本

Steven is from Australia and has been working as a chef for about 20 years. He had worked in a hotel serving 7000 meals per week and it was this experience that brought him to Japan. He has been with Cezars Kitchen for over 10 years and serves fresh and nutritious meals everyday!

オーストラリア出身。これまで約20年間シェフとして活躍してきた。週に7000食を提供する忙しいホテルで勤務した経験が彼を日本へ導き、10年以上にわたりシーザースキッチンで毎日新鮮で栄養たっぷりのお食事を提供している。

Ask Steven! スティーブンに聞いてみよう！



What made you want to become a chef?

My interest in cooking can be traced back to late 80's while spending time with my grandparents; whether it was learning to cook minimalist while in the forest or in the family kitchen with everything at my disposal. I decided to pursue a career in the hospitality industry after working as a fresh retailer for several years.

シェフを目指したきっかけは？

料理への関心は、祖父母と森の中や家庭の台所で自由に料理をしていた80年代後半までさかのぼります。生鮮食品の販売に数年携わったのち、ホスピタリティ分野でのキャリアに進む決意をしました。

What do you like most about Cezars Kitchen?

The main aspect I like is the community at large of the school itself and relationships that develop between the kitchen team and the parents as well as the teachers. This can be highly rewarding and personally life enriching.

シーザースキッチンの好きなところは？

学校のコミュニティと、キッチンチーム、保護者や教師の皆様と関係を築くことができます。やりがいを感じ、自身の生活がより豊かになったと実感しています。

What is your favorite dish to cook?

I love to cook Butter Chicken using only the freshest ingredients that I learnt when I used to work for an Indian Chef. It was also where I discovered my love for herbs & spices!

お気に入りの料理は？

新鮮な食材のみで作るバターチキンです。過去にインド人のシェフと仕事をしていた際、ハーブとスパイスが大好きになったことがきっかけです。