



DECEMBER 2020

CEZARS Insight

Winter Special Edition

Merry Christmas & Happy New Year

よいクリスマスと新年をお迎えください！

Although 2020 presented itself with many challenges globally, we are confident the new year will see many new opportunities and success for everyone! As we approach the end of 2020, let us be more positive, set new goals and work together for a brighter 2021!

Merry Christmas and Happy New Year from our global family at Cezars Kitchen to yours!

2020年は世界的に挑戦的な1年でしたが、新たな1年がより多くの機会や成功に満ちたものになりますよう願っております。2021年を迎えるにあたり、よりポジティブに、新たに設定した目標に向かって切磋琢磨していきたいと思います。よい年末年始をお過ごしください！

INSIDE THIS EDITION

PAGE 2 - SEASONAL

PAGE 3 - CREATIVITY

PAGE 4 - INSPIRATION

PAGE 6 - ONSITE TALENT



Thanksgiving 2020

サンクスギビングのお食事 2020

Our Chefs prepared a special menu to celebrate Thanksgiving day. The menu included traditional turkey roast, cranberry sauce and even a pumpkin pie! To us, customers are our extended family, and we are always grateful for the many years of support and opportunities allowing us to provide you with fresh, nutritious food that is always *Made with Love*.

サンクスギビングの日に、伝統的なローストターキー、クランベリーソース、パンプキンパイなどの特別なメニューがシェフによって振舞われました。みなさまに長年新鮮で栄養と愛情たっぷりのお食事を提供できる機会をいただき、感謝の気持ちでいっぱいです。



The Gingerbread Experience!

学校でのジンジャースクエア体験！

Here is our Cezars Christmas Winter Wonderland *made with love* at one of our schools. Children enjoyed participating in the decorations and set up of the Winter Wonderland! Thank you so much for your participation, creativity and hard work! We look forward to many more!

愛情をこめて作られた、シーザースキッチン
の冬のワンダーランドをお届けします。子ども
たちはデコレーションや、冬のワンダーランド
づくりに参加しました！みなさんのハードワーク
に感謝いたします。またみなさまとこのような
体験ができますことを心待ちにしております。



Delicious Lunch Bowls & Freshly Baked Pastries!

美味しい丼ぶりと焼き立てのパンはいかがですか。



We are continually inspired to create healthy, nutritious food inside our kitchens. At Cezars Café within our university account, our chefs prepare café-style bowls and freshly baked pastries for lunch and afternoon munchies! We would love to hear your opinion, feedback on future request!

大学内のシーザースカフェでは、カフェスタイルの丼ぶりと、小腹がすいたときにおすすめの焼き立てペイストリーを提供しています。ご意見・ご感想ございましたら是非お寄せください。今後のリクエストも歓迎しております！



Recipe: Festive Salad

今月のレシピ: クリスマスサラダ

Ingredients:

- Potatoes 4
- Carrot 1/2
- 3 Sliced ham
- 1 Broccoli
- Cherry tomatoes (as needed)
- Mayonnaise (as needed)
- Boiled egg 1
- Salt & Pepper (as needed)

材料:

- じゃがいも 4個
- にんじん 1/2
- スライスハム3枚
- ブロッコリー1個
- ミニトマト適量
- マヨネーズ適量
- ゆでたまご1個
- 塩こしょう適量

Directions:

手順:

1. Mash microwaved potatoes and add mayonnaise, boiled egg, and salt & pepper as shown on picture 1-5.
電子レンジ加熱したじゃがいもをつぶし、マヨネーズとゆでたまご、塩こしょうを写真1-5のように加える。
2. Use the cookie cutter to cut sliced ham and carrots as shown on picture 6-7.
クッキー型を使い、ハムとにんじんを写真6-7のように切る。
3. Make a tree shape with the mashed potato salad and put broccoli around it as shown on picture 9-11 to resemble a Christmas tree!
ポテトサラダでツリーをつくり、ブロッコリーを写真9-11のように周りに飾る。
4. Decorate the tree with cherry tomatoes and carrots. ミニトマトとにんじんでツリーを飾って完成です。





CHEF ALEX VASILEV Saitama, Japan

アレックスヴァシレフ 埼玉日本

Alex is from Bulgaria and has been working in a kitchen since he was 19. He had worked in a hotel in Greece and gained experience as a chef in various countries. This experience developed his culinary skills and passion for serving great food. He has been with Cezars Kitchen since 2013 and striving to provide fresh and nutritious meals.

ブルガリア出身。19歳のとき、ギリシャのホテルで働いて以来、調理業務に従事してきた。さまざまな国でシェフとして働いた経験が、すばらしい食事を提供する情熱と技術の向上につながった。2013年にシーザースキッチンに入社して以来、新鮮でおいしいお食事を提供している。

“ I love that we can cook multicultural dishes with diversity in an international community! ”

What made you want to become a chef?

It was in my twenties when I realized the importance of flavors, the taste of simple recipes prepared by my family members who were great chefs. They were my first teachers and encouraged me to start cooking.

シェフを目指したきっかけは？

20代のころ、シェフである家族がつくった料理から、シンプルなレシピや風味の大切さを学んだことがきっかけです。家族は最初の先生であり、料理人への道に進むきっかけをくれました。

What do you like most about Cezars Kitchen?

I love that we can cook multicultural dishes with diversity in a international community within the school. I am really proud of being a part of the Cezars Kitchen family making it possible for me to cook and nurture the students everyday.

シーザースキッチンの好きなところは？

多文化料理を提供できるところと、インターナショナルコミュニティの多様性です。シーザースキッチンの一員として、料理をし、食育に携われることを誇りに思っています。

What is your favorite dish to cook?

I love to cook Beef Burgundy (Beef stew braised in red wine.) Great cold weather homely and comforting dish. The meat is “meltingly tender” and the sauce is rich and delicious.

お気に入りの料理は？

牛肉の赤ワイン煮込みです。寒い日にぴったりの家庭料理でほっとする一品です。お肉がとろけるほどやわらかく、ソースも芳醇でおいしいです。

CEZARS
KITCHEN

CEZARS KITCHEN K.K. (HEAD OFFICE)

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

Email: info@cezarskitchen.com | Website:

www.cezarskitchen.com

STAY UPDATED!



fb.com/cezarskitchen



[cezarskitchenjp](https://cezarskitchen.jp)

