

CEZARS INSIGHT

News From Cezars Kitchen & Cezars Cafe

March 2021

Valentine's Day Treats

バレンタインのおやつ



*Chef Dantly & Rika
Yokohama, Japan*

Our chefs prepared special menu items to observe Valentine's Day this year. We were grateful for the opportunity to provide you with fresh baked treats, *Made with Love!*

バレンタインの日に向けて、特別なメニューがシェフによって振舞われました。みなさまに愛情たっぷりの焼き立てのおやつを提供でき、感謝の気持ちでいっぱいです。

International Childhood Cancer Day

国際小児がんデー



Cafeteria in Yokohama, Japan

We had a special collaboration with The Children's Cancer Association of Japan (CCAJ) last month. A portion of our sales were donated to CCAJ to show our support in their effort to help cancer patients & to spread cancer awareness across Japan. For more information on CCAJ, please visit <http://www.ccaj-found.or.jp/english/>

先月がんの子どもを守る会 (CCAJ)と協力し、地域社会にがんの認識を広めるための取り組みを支援するため、売上の一部をCCAJに寄付させていただきました。CCAJについての詳細は、下記のリンクからご覧いただけます。

<http://www.ccaj-found.or.jp/>



CCAJ

公益財団法人 がんの子どもを守る会

Children's Cancer Association of Japan

Hinamatsuri (Doll's Festival)

ひなまつり

What is Hinamatsuri ?

ひなまつりとは？



Hinamatsuri (Doll's festival) is a local Japanese family celebration. Each year on March 03, families gather to pray for the growth and happiness of young daughters. Most families with girls display dolls for the day called *Hina-ningyo* and eat traditional dishes such as scattered sushi (*Chirashi-sushi*), clam soup, and rice cake cubes. (*Hina-arare*)

ひなまつりは、女の子の成長と幸せを願う行事で、毎年3月3日に祝われます。女の子のいる家庭では、家にひな人形を飾ります。現在では、ひな祭りの日にちらし寿司、はまぐりのお吸い物、ひなあられといった、伝統料理を食べます。

Hinamatsuri Menu

ひなまつりメニュー

Check out the special menu some of our chefs prepared! *Chirashi-Sushi* (scattered Sushi) and special dessert to celebrate *Hinamatsuri*. We love to create seasonal, delicious menus for our customers!

ひなまつりのお祝いに、一部のカフェテリアでひなまつり特別メニューを提供しました。季節に沿ったおいしいお食事を皆様に提供できますことに、誇りをもっております！



Chef Chiyo
Fukuoka, Japan



Chef Chiyo
Fukuoka, Japan



Chef Shoji
Hiroshima, Japan

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

Monthly Recipe: Cup Chirashi Sushi

今月のレシピ：カップちらし寿司



Ingredients:

Vinegared Rice:

- 700 g of Cooked White Rice
- 50ml of Vinegar
- 2 tbsp of Sugar
- 1 and 1/3 tsp of Salt
- Grated Cucumber
- Seasoned Codfish
- Shiso leaves

Toppings:

- Radish Sprouts
- Cherry Tomatoes
- Sliced Roast Beef
- Sesame Seeds
- Shrimp
- Shredded Omelet

材料:

酢飯用:

- ごはん 2合
- 酢 50ml
- 砂糖 小さじ2
- 塩 小さじ1と1/3
- きゅうり (すりおろす)
- さくらでんぶ
- しそ

トッピング用:

- かいわれ大根
- プチトマト
- ローストビーフ
- ごま
- えび
- しそ
- 錦糸卵

Directions:

手順:

1. Combine the vinegar, the sugar and add them to the hot rice as shown on 1-2

酢と砂糖を混ぜ、1-2のように温かいご飯に加え、酢飯を作る。

2. Use a fan to cool the rice as you cut the vinegar into the rice as shown on 3.

うちわでご飯を冷ましながら3のように切るように混ぜ、酢飯を作る。

3. Separate the rice into three portions. Add the grated cucumber and chopped shiso perilla to 1/3 of the rice to make green rice as shown on 4-5.

酢飯を3等分し、ひとつの酢飯にきゅうりとしそを4-5のように加えて緑色のご飯を作る。

4. Add the seasoned codfish to the other batch to make pink rice as shown on 6.

もう一つの酢飯にさくらでんぶを加えてピンク色のご飯をつくる。

5. Assemble the green rice on the bottom of the cup, white rice in the middle, and the pink rice on the top as shown on 7-9.

7-9のように、緑色の酢飯をカップの下にのせ、白い酢飯、ピンク色の酢飯の順で詰めていく。

6. Decorate with toppings of your choice as shown on 11.

11のように、お好みのトッピングを飾って完成。



Get to know our Team!

チームメンバー紹介



Kitchen Manager Hayden Ashenden Tokyo, Japan

ヘイデン アシェンデン-東京

Hayden is from Australia. Grew up around home cooked meals and snacks as his mother had a lot of knowledge of healthy foods and baking, he started off his chef apprenticeship at 16 years old. Since the apprenticeship, he has worked in a variety of restaurants and cafes. Especially, working in a remote location in Jabiru Northern Territory Australia and Innamincka in south Australia gave him opportunities to develop his cooking skills. Hayden has been preparing nutritious meals in Cezars Kitchen utilizing his experience and knowledge.

オーストラリア出身。母の作る健康的な食事やおやつに影響を受け、16歳からシェフの見習いとして働く。その後、多くの飲食店で経験を積むが、その中でもオーストラリア北部特別地域や南オーストラリアでの経験がスキルの向上につながった。現在東京のシーザースキッチンで、経験を活かしながらお食事を提供している。

I love how Cezars Kitchen has such a massive cultural diversity of chefs & staff.

シーザースキッチンにはシェフもスタッフも多様性に富んでいるところが素晴らしいです。

What made you want to become a chef?

I first took an interest in cooking in high school where I was invited to cater for the teachers. Also, having a mother that baked and cooked home meals everyday helped a lot to her knowledge of health foods and the benefits for the body just spurred me on.

シェフを目指したきっかけは？

高校生の時、先生たちに料理を作った事がきっかけです。また、手作りのご飯を毎日作ってくれ、健康的な食事についての知識や重要さを教えてくれた母の存在もとても大きいです。

What do you like most about Cezars Kitchen?

I love how Cezars has such a massive cultural diversity of chefs and staff with so much knowledge that is communally shared for all to learn.

シーザースキッチンの好きなのところは？

知識豊富なシェフや従業員が在籍しており、多様性に富んでいるところ。そして個々の持つ知識の共有ができる点です。

What is your favorite dish to cook?

I love to make No-bake cheesecake which is made from simple ingredients. The best thing about this cheesecake is that you can add any flavor you want.

お気に入りの料理は？

シンプルな材料で作るレアチーズケーキです。アレンジ自在で、様々な風味を足せるところが好きです。

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://www.instagram.com/cezarskitchenjp)

