

# CEZARS INSIGHT

News From Cezars Kitchen & Cezars Cafe

April 2021

## Happy Carrot Day!

にんじんの日！



Chef Eddie  
Tokyo, Japan



Chef Pawel  
Kobe, Japan



Chef Dantly  
Yokohama, Japan

As a part of the Nutrition Month activity, we celebrated Happy Carrot Day in the month of March! On this special day, we prepared freshly baked healthy carrot cakes in order for students to experience health treats Made with Love.

栄養月間の活動の一環として、3月ににんじんの日を焼き立てのヘルシーキャロットケーキでお祝いし、生徒の皆様に愛情たっぷりのケーキを召し上がっていただきました。

## Earth Day Special

アースデーメニュー



This month, on 22<sup>nd</sup> April Cezars Kitchen will be celebrating *Earth Day*! There will be an *Earth Day* special vegetarian meal on our menu. We'll be serving Organic Spring Kale Pasta with Chickpeas. We look forward to serving this unique 1-Day special menu!

4月22日は地球の日です。かけがえのない地球に感謝するこの日にちなんで、オーガニック食材を使用したベジタリアンメニューを一部のカフェテリアで提供します。このような特別メニューをご用意できますことをシェフー同心待ちにしております！

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

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

CEZARS  
KITCHEN



# Spring Special Menu

(春の特別メニュー)

In the month of April, one of our talented Chefs prepared a special *Ohanami* themed menu. *Ohanami* is a local Japanese event when Cherry Blossoms are viewed as a tradition for over 1000 years.

一部のカフェテリアで、シェフがお花見をテーマとした特別なメニューを提供いたしました。お花見は日本で1000年続くといわれる春の伝統行事です。シーザースキッチンでは、このような行事食メニューのご相談も承っております。



Chef Pawel  
Kobe, Japan

## Bento for Entrance Ceremony 入社式のお弁当

April is considered as the season for new beginnings in Japan for fresh graduates. We prepared special bentos for one of our corporate clients to assist in their *Entrance Ceremony*.

Congratulations to all the graduates who have just started off a new and exciting careers! We are always excited to prepare fresh, nutritious meals Made with Love for all types of event! For more information, please visit:

<https://www.cezarskitchen.com/services/catering/>

日本では、4月は新しいスタートを切る月です。先日は企業様の入社式用のお弁当をご用意しました。シーザースキッチンでは、お弁当やケータリングのご注文を承っております。さまざまな行事に対応可能です。詳細はぜひ以下をご覧ください。

<https://www.cezarskitchen.com/ja/services/>



Chef Ikkey  
Kobe, 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](https://www.instagram.com/cezarskitchenjp) Website: [www.cezarskitchen.com](http://www.cezarskitchen.com) Email: [info@cezarskitchen.com](mailto:info@cezarskitchen.com)

CEZARS  
KITCHEN



## Monthly Recipe:

# Mother's Day Bouquet Salad

母の日ブーケサラダ



### Ingredients:

- Lettuce
- Toppings: (As Needed)**
- Asparagus
- Ham (Pork/Turkey)
- Radish
- Cucumber
- Cherry tomatoes
- Snap peas
- Prosciutto

### Others

- Wax paper
- Kitchen scissors
- Slicer
- Ribbon

### 材料:

- レタス
- トッピング: (適量)**
- アスパラガス
- ハム
- ラディッシュ
- きゅうり
- ミニトマト
- スナップえんどう
- 生ハム

### その他:

- ワックスペーパー
- キッチンばさみ
- スライサー
- リボン

### Directions:

#### 手順:

1. Fold the ham in half and make a tiny cut with the kitchen scissors and then roll it into a flower as shown in 1-4.  
ハムを半分に折り、1-4のようにキッチンバサミで切れ目をいれ丸めて花の形にする。
2. Roll the Prosciutto and shape it as flower buds as shown in 5-6.  
生ハムを5-6のように巻き、つぼみを作る。
3. Cut the cucumber into slices and roll them as shown in 7-8.  
きゅうりをスライスし7-8のように巻く。
4. Cut the Radish, Cherry tomatoes and Asparagus as shown on 9.  
ラディッシュ、ミニトマト、アスパラガスを9のように切る。
5. Line the wax paper underneath the lettuce and decorate with toppings as shown in 10-11.  
レタスの下にワックスペーパーを敷き、10-11のようにトッピングで飾る



6. Bundle the button part of the wax paper and shape it like a bouquet then tie it with a ribbon.  
ワックスペーパーの下部分を束ね花束の形にする。  
リボンを結んで完成。

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

Instagram: @cezarskitchenjp Website: [www.cezarskitchen.com](http://www.cezarskitchen.com) Email: [info@cezarskitchen.com](mailto:info@cezarskitchen.com)

CEZARS  
KITCHEN

## Get to know our Team!

### チームメンバー紹介



#### Kitchen Manager Muhammad Junaid Tokyo, Japan

#### ムハンマド ジュネイド-東京

Junaid is from Pakistan. He started his professional culinary career in England after graduating from high school. Later, he became a chef in Bristol, England and worked there for 8 years. He travelled to many areas of southern Europe to discover European cuisines and cultures. Those experiences diversified his culinary skills and knowledge which he utilizes everyday preparing delicious meals at Cezars Kitchen.

パキスタン出身。高校卒業後、プロの調理人を目指し、イギリスでの生活を始める。そののち、ブリストルでシェフとして8年働き、経験を積む。イギリス滞在中は、南ヨーロッパの様々な国を訪れ、各国の文化と料理を学ぶ。これらの経験が彼の調理スキルと、知識の向上につながった。現在東京のシーザースキッチンで、これまで培った経験を活かしながら栄養たっぷりのおいしいお食事を提供している。

*I love that Cezars Kitchen has a genuine passion for serving fresh, healthy and balanced food.*

*CKの新鮮でバランスの取れたお食事提供への真の情熱に誇りを持っています。*

#### **What made you want to become a chef?**

I was very sensitive to hot foods from my early age and always wanted to enjoy the food rather than burn my tongue with it. I wanted to make it suitable for everyone including people who are not accustomed to spices and became a chef.

#### **シェフを目指したきっかけは？**

幼い時、辛い料理が苦手で、いつか辛い料理を楽しめるようになりたい、また、辛い物に慣れていない自身と同じような悩みを抱えた方々のために工夫を凝らした料理を作りたいと思ったことがきっかけです。

#### **What do you like most about Cezars Kitchen?**

I love that Cezars Kitchen has a genuine passion for serving fresh, healthy and balanced food and that passion flows down to all staff working in our company.

#### **シーザースキッチンの好きなのは？**

全ての従業員が、新鮮でバランスのとれたヘルシーな食事を提供することに真の情熱を持っている点です。

#### **What is your favorite dish to cook?**

My favorite dish to cook is Pilau, a dish made with Basmati Rice and charred onions as base and a range of optional flavors from any vegetable to any kind of meat.

#### **お気に入りの料理は？**

バスマティライスと、焦がし玉ねぎをベースとしたピラフです。野菜からお肉まで、さまざまな素材のフレーバーが楽しめます。

**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](mailto:info@cezarskitchen.com) | Website:

[www.cezarskitchen.com](http://www.cezarskitchen.com)

STAY UPDATED!



[fb.com/cezarskitchen](https://fb.com/cezarskitchen)



[cezarskitchenjp](https://www.instagram.com/cezarskitchenjp)

