

CEZARS INSIGHT

News From Cezars Kitchen & Cezars Cafe

May 2021

Earth Day Menu

アースデーメニュー！



Chef Dantly
Yokohama, Japan

On April 22nd, Cezars Kitchen celebrated Earth Day with a special vegetarian menu consisting of Organic Spring Kale Pasta with Chickpeas in addition to fresh grilled vegetables or earth flavor!

シーザースキッチンでは4月22日のアースデーを特別なベジタリアンメニューでお祝いしました！オーガニックパスタを使用したケールパスタをはじめ、アースデーを意識したメニューを提供させていただきました！

Students Ideas to Menus

生徒さまのアイデアをメニューに！



Chef Chiyo
Fukuoka, Japan



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
17 GOALS TO TRANSFORM OUR WORLD

Chef Chiyo served a special menu - Bibimbap Style Vegetable & Tofu Bowl on International Day at the school on April 17! Students learned about SDGs (Sustainable Development Goals) that day and the menu was created based on students' ideas to reduce food waste and for children who don't like vegetables to enjoy a vegetarian dish. We thank all the students for the menu idea and for everyone including parents and teachers bringing their own spoons to school!

4月17日のインターナショナルデーのランチに、ビビンバ風豆腐入りベジタブル丼を提供しました！この日はSDGs（持続可能な開発目標）について考える日で、生徒の皆様のアイデアを元に考案された、野菜嫌いの子でもおいしく食べられフードロスを軽減できるベジタリアンメニューをご用意させていただきました。また、生徒の皆さん、保護者様や先生方にマイスプーン持参のご協力をいただきました事に感謝申し上げます。

Recommendations from our University Sites

大学カフェテリアのシェフいち押しメニュー



Cezars Cafe

Non-Fried Yangnyeom Chicken

揚げないヤンニョムチキン

We prepare *Smart Meals* which are balanced and contain less than 20 % fat. We arranged students' favorite, Yangnyeom Chicken recipe which we cook non-fried. (Side dishes may vary)

学生さんに人気のヤンニョムチキンを油で揚げずに調理し、スマートミールとして提供しています。栄養バランスが考えられたお弁当となっています。(サイドメニューは変更になる可能性があります。)



Chef Rumi
Nagoya, Japan



362 likes

Yangnyeom Chicken #nonfried #healthy

Karaage Set Meal

唐揚げ定食

Karaage (Japanese Style Fried Chicken) Set Meals are very popular among our students. We marinate Chicken in our original soy sauce and garlic based sauce over night. These Karaage goes great with rice which young students love.

唐揚げメニューが人気です。にんにく醤油ベースの自家製たれに一晩しっかり漬け込み、風味よく仕上げています。ご飯との相性抜群で若い学生に大人気です！



Chef Tomohiro
Aichi, Japan



Bistro Cezars

@aguchef
#karaageset



12

34

56

Tweet your reply

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: @cezaraskitchenjp Website: www.cezaraskitchen.com Email: info@cezaraskitchen.com

CEZARS
KITCHEN

Monthly Recipe:

Father's Day Sandwich

父の日サンドイッチ



Ingredients:

- Bread (Plain or Rye)
- Mayonnaise
- Lettuce
- Canned Tuna

Toppings: (As Needed)

- Shredded Carrot
- Ham
- Cucumber
- Green Pepper
- Bell Pepper
- Black Olive
- Nori
- Chickpea
- Chips

Others

- Knife
- Kitchen scissors

材料:

- 食パン (白かライ麦)
- マヨネーズ
- レタス
- ツナ

トッピング: (適量)

- つまにんじん
- ハム
- きゅうり
- ピーマン
- パプリカ
- オリーブ
- 海苔
- ひよこ豆
- チップス

その他:

- ナイフ
- キッチンばさみ

Directions:

手順:

1. Slice green peppers, bell pepper, cucumbers and black olives so you can use as toppings. Then use scissors to cut the ham and nori.

トッピング用にピーマン、パプリカ、きゅうり、オリーブをスライスし、海苔とハムをハサミで切る。

2. Spread mayonnaise on the bread and add ham & cheese, place a lettuce on the head part and put the other bread on top of it.

パンにマヨネーズを塗り、ハムとチーズをのせ、頭の部分にレタスを置き、もう一枚の食パンで挟む。

3. Place green peppers as glasses, black olives as eyes, chickpeas as nose and bell pepper as a mouth.

ピーマンをめがね、オリーブを目、ひよこ豆を鼻、パプリカを口のように置く。

4. Mix mayonnaise & tuna. Spread it on the bread. マヨネーズとツナを混ぜ、食パンに塗る。

5. Place black olives as eyes, chickpeas as a nose, ham as cheeks, nori as beard, cucumber as a bow tie and carrots as hair.

オリーブを目、ひよこ豆を鼻、ハムを頬、のりをひげ、キュウリを蝶ネクタイ、にんじんを髪の毛のようにおいて完成です



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 Team!

チームメンバー紹介



Kitchen Manager Chiyo Isobe
Fukuoka, Japan

磯部 千代 - 福岡

Chiyo is from Fukuoka. She was always interested in cooking since early age and began at the age of 6. She gained various culinary experience working in a Chinese restaurant and Kaiseki (Traditional Japanese style course meal) restaurant in a hotel. Having drawn to Cezars Kitchen for its Corporate philosophy, "Made with Love", she started working as a kitchen manager at our cafeteria in Fukuoka in 2018. She has been preparing nutritious meals made with love following her motto "To eat is to live".

福岡出身。幼い頃から料理に興味をもち、6才から料理を始める。中華料理店や、懐石料理を提供するレストランで経験を積み、2018年にシーザースキッチン「愛情を込めて作る」という企業理念に惹かれ、入社。福岡のカフェテリアで、キッチンマネージャーとして働く。「食べることは生きること」をモットーに、日々栄養と愛情たっぷりのお食事を提供している。

I'm proud that we can prepare variety of food made with love.

様々な国の料理を愛情を込めて提供できる事に誇りを持っています。

What made you want to become a chef?

I was interested in cooking from my early age and chef was my dream job to be able to make people smile and give them energy.

シェフを目指したきっかけは？

子どもの頃から調理することが好きで料理をしていた事と、料理人は、食べる人を笑顔にしたり、元気にできる素晴らしい職業だと思ったことがきっかけです。

What do you like most about Cezars Kitchen?

I love that we can exchange recipes and learn food cultures with various chefs. I'm proud that we can prepare variety of food made with love.

シーザースキッチンの好きなところは？

在籍しているシェフ達と、多様な食文化やレシピの共有ができ、様々な国の料理を愛情を込めて提供できる点です。

What is your favorite dish to cook?

My favorite dish to cook has been Hamburg Steaks for a long time. You can enjoy both Western and Japanese style by changing combination of meat and spices.

お気に入りの料理は？

ハンバーグがずっと好きです。和風にも洋風にもなり、お肉の種類や、スパイスを変えることにより、様々な味を楽しむことができます。

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 | Website:

www.cezarskitchen.com

STAY UPDATED!



fb.com/cezarskitchen



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

