

CEZARS INSIGHT

News From Cezars Kitchen & Cezars Cafe

Oct 2021

Special Halloween menu!

ハロウィンのお食事



At selected cafeterias, we will be having Halloween themed menus for you! We love getting creative with our food that is always Made with Love!

一部カフェテリアにて、ハロウィンの特別なお食事をシェフ達が提供します。愛情のこもった創造性あふれるお食事を準備してお待ちしています！是非この機会にシーザースキッチンをご利用ください。

Autumn Flavors

秋の味覚



Chef Shoji
Hiroshima, Japan

CK Chef Shoji at Hiroshima, Japan went to the woods to pick fresh *Matsutake Mushrooms* using his expertise. These mushrooms were served on the same day! We are proud to be able to serve seasonal delicious meals!

彰司シェフが森で松茸を採集し、松茸ごはんにし、その日に提供しました。季節感のあるおいしいごはんを提供できます事に喜びを感じております。

Monthly Recipe:

RICE FLOUR PUMPKIN SCONES

米粉のかぼちゃスコーン



Ingredients:

- Rice flour 50g
- Soy Pulp 50g
- Baking powder 4g
- Sweet White Bean Paste 50g
- Rice Bran Oil or Salad Oil 40g
- 8 Pumpkin Seeds
- Pumpkin Powder 5g
- Black Cocoa Powder 3g

材料:

- 米粉 50g
- 生おから 50g
- ベーキングパウダー 4g
- 白あん 50g
- 米油 (又はサラダ油) 40g
- かぼちゃの種 8個
- かぼちゃパウダー 5g
- ブラックココア 3g

Others:

- 2 Bowls
- Parchment Paper
- Bamboo Skewer

その他:

- ボウル 2個
- クッキングシート
- 竹串

Directions:

手順:

1. Preheat the oven to 170°C, Combine the Rice flour, Soy Pulp, Baking Powder, and Sweet White bean paste and make the dough.

オーブンを170°Cに予熱し、米粉、生おから、ベーキングパウダー、白あんをよく混ぜ生地を作る。

2. Add Rice Bran Oil to the dough and mix. Split dough into two. Put pumpkin powder in one bowl, cocoa powder in the other bowl. Knead them well and then make 4 balls each.

生地に米油を加え、半量に分ける。半量にかぼちゃパウダーを、残りの半量にはココアパウダーを入れ、よくこねてからそれぞれ4つにまとめる。

3. Make lines with Bamboo skewer and put pumpkin seeds on top.

竹串で線を入れ、生地のとっぺんにかぼちゃの種をのせる。

4. Bake the dough for about 18 minutes and it is ready to serve!

オーブンで約18分焼いて完成です！

What you need



Get to know our Team!

チームメンバー紹介



Kitchen Manager Damian Goodwin Tokyo, Japan

ダミアングッドウィン - 東京

Damian is from New Zealand. He gained his Culinary qualification in New Zealand. Working in various restaurants and 5-star luxury Hotels where he had the opportunity that included cooking for the *All blacks* and the cast of *Lord of the rings*! He then travelled abroad to broaden his culinary knowledge working in Canada and Australia. Now his food experience and adventures continue in Japan with Cezars Kitchen!

ニュージーランド出身。5つ星レストラン等で勤務し、調理経験を積む。ニュージーランドでは、調理資格を取得し、オールブラックスやロードオブザリングのキャストへの食事提供にも携わる。外国で調理の知識をさらに向上させるためカナダとオーストラリアに渡り、さらなる経験を積む。ダミアンのシェフとしての旅は、現在、日本のシーザースキッチンで続いている。

Cezars kitchen has a great path and passion for making fresh food.

新鮮な料理を提供するための情熱がシーザースキッチンにはあります。

What made you want to become a chef?

Experiencing the excitement and joy that food brings to people as well as working in an industry that allows you to be creative, travel and continue to learn.

シェフを目指したきっかけは?

人々に喜びや、心躍る体験を提供できるだけでなく、旅をしたり、創造性を活かしたり、断続的に学び続けることができる仕事だからです。

What do you like most about Cezars Kitchen?

Being able to make a difference in the lives of the students by cooking various International dishes and providing nutritionally balanced meals. Cezars kitchen has a great path and passion for making fresh food.

シーザースキッチンの好きなところは?

バラエティと栄養に富んだ各国料理を提供することで、学生の生活に変化をもたらすことができる点だと思います。新鮮な料理を提供するための情熱がシーザースキッチンにはあります。

What is your favorite dish to cook?

My favorite dishes are BBQ Food. The BBQ is a big part of New Zealand culture. It brings people together, friends and family.

お気に入りの料理は?

BBQ料理です。BBQはニュージーランドの重要な文化であり、家族や友人を結びつけます。

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)

