

CEZARS INSIGHT

News From Cezars Kitchen & Cezars Cafe

Nov 2021

Halloween Treats 2021

ハロウィンのお食事2021



Chef Dojyo Aichi, Japan



Chef Chiyo Fukuoka, Japan



Chef Shoji Hiroshima, Japan



Chef Archie Aichi, Japan



Chef Alex Saitama, Japan



Chef Dantly Yokohama, Japan

Pumpkin Carving with Chef

シェフとかぼちゃ彫り



Chef Damian demonstrating Pumpkin carving.

Chef Damian had a jack-o-lantern carving demonstration with the students at AIJS right before Halloween. Students were excited and we appreciate your participation!

ダミアンシェフが、ハロウィン前に東京の学校で生徒様にかぼちゃ彫りの実演を行いました。皆様のご参加ありがとうございました！

HOLIDAY DINNER 2021

No time to cook for Thanksgiving dinner? No problem! Cezars Kitchen will do all the work for you so you can enjoy your holidays! Selected kitchens will prepare perfectly roasted turkey dinner sets! For inquiries, please contact your local kitchen.

本格的なサンクスギビングディナーの準備は時間がかかって大変です。そんなときはシーザースキッチンにお任せください！一部キッチンでロースターキーセットを販売いたします。詳細につきましては、お近くのキッチンまでお問い合わせください。

Holiday Special Promotion

TAKE OUT

Nov 15 - Dec 17

*Cezars will do all the
work for you.*

Just Pick up & Enjoy!!

But be fast, as turkeys are limited.

CEZARS
KITCHEN

<https://www.cezarskitchen.com>

Menu

Roasted Turkey

w. Savory Herb Stuffing

Dinner Set Includes...

Creamy Mashed Potatoes

Home-Style Gravy

Cranberry Sauce

*2021 Special
Pumpkin Pie*

Please contact your local kitchen for more details

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:

Apple & Yogurt Parfait

りんごとヨーグルトのパフェ



Ingredients:

- Apple ½
- Sugar 3 tbsp and ½ tsp
- Lemon Juice 1 tsp
- Cookie or Biscuit 3 or 4
- Plain Yogurt 200g
- Honey 20g
- Cinnamon Powder (As needed)

Others:

- 2 Cups
- Rolling Pin
- Heatproof Bowl
- Spoon
- Plastic Bag

材料:

- りんご ½個
- 砂糖 大さじ3と½
- レモン汁 小さじ1
- クッキーまたはビスケット 3~4枚
- プレーンヨーグルト 200g
- はちみつ 20g
- シナモン (お好みで)

その他:

- カップ 2個
- 綿棒
- 耐熱の器 1個
- スプーン
- ポリ袋

Directions:

手順:

1. Place biscuits in a plastic bag and make crumbs by gently smashing with a rolling pin.

ビスケットをポリ袋に入れ、綿棒で砕いておく。

2. To make apple jam, peel apple and cut into 5mm squares. Add sugar and lemon juice to the heatproof bowl and combine. Microwave the apple at 600w for 3 mins. Mix lightly and Microwave for another 3mins.

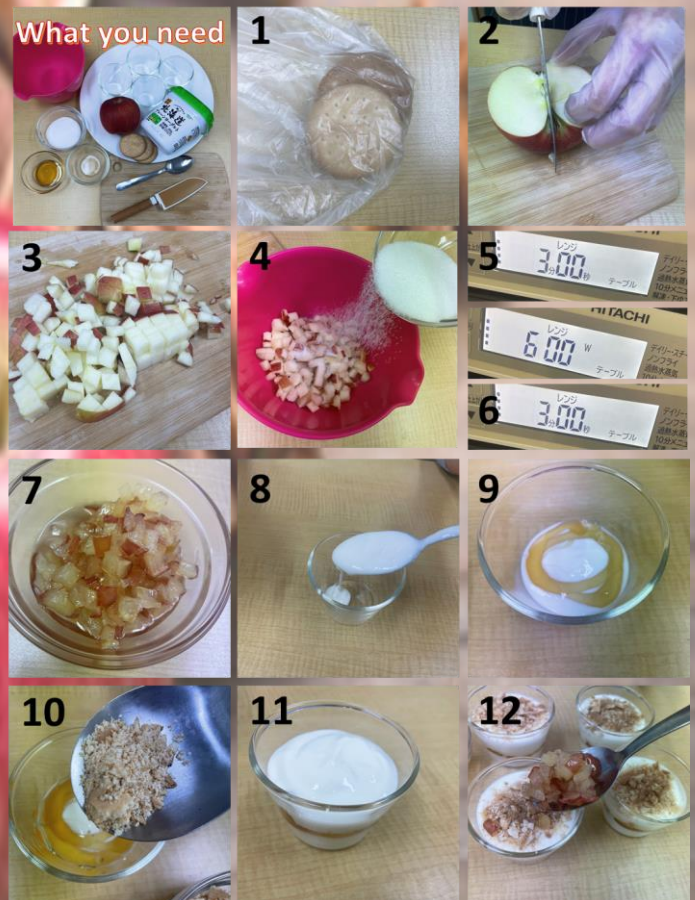
りんごの皮をむき、5mm角に切る。耐熱の器に砂糖とレモン汁を入れて混ぜる。電子レンジ(600W)で3分加熱し、軽く混ぜたあと再度3分加熱して冷ます。

3. Once the jam cools down, put yogurt in the cup and add honey. Add the crumble, another layer of yogurt and crumble, finish off by topping the jam.

ジャムが冷めたら、カップにヨーグルトを入れ、はちみつを加える。砕いたクッキーと、ヨーグルト、ジャムをさらに乗せ、層をつくる

4. Sprinkle cinnamon powder on top and it is ready to serve!
- シナモンを上に乗せて完成です！

What you need



Get to know our Team!

チームメンバー紹介



Kitchen Manager Archie Kotsanis

Aichi, Japan

キッチンマネージャー

アーチャー コチャニス - 愛知

Archie is originally from Greece and trained to become a pastry chef in Melbourne, Australia. He opened his own pastry shop after gaining 8-years of experience. After that, he opened his first Greek restaurant utilizing his in-depth knowledge of Greek food. He has been preparing nutritious food and freshly baked pastry *Made with Love* since joining Cezars Kitchen in 2019.

ギリシャ出身。オーストラリアのメルボルンで、パティシエとして8年修業したのち、自身の菓子店をオープン。ギリシャ料理の豊富な知識を活かし、オーストラリアでギリシャ料理店を営んだ経験も持つ。2019年に日本に移住した後、シーザースキッチンのカフェテリアで栄養たっぷりの食事と、焼き立てのパンやお菓子を愛情を込めて提供している。

It is always happy challenge to cook for students everyday.

毎日生徒さんの事を考え、切磋琢磨しながら料理ができる事に喜びを感じています。

What made you want to become a chef ?

As a Greek, food has always been the most important aspect of my life and becoming a chef was my dream job.

シェフを目指したきっかけは？

ギリシャ人として、食は生活の中で最も大切なもので、食に携われるシェフという仕事は、自分にとってまさに夢の職業でした。

What do you like most about Cezars Kitchen?

Being able to work with wonderful people. Also, it is always happy challenge to cook for students everyday.

シーザースキッチンの好きなところは？

素晴らしい従業員と勤務できること。また、毎日生徒さんの事を考え、切磋琢磨しながら料理ができる事に喜びを感じています。

What is your favorite dish to cook?

My favorite dish is Pastitsio Greek Lasagna. It is a Greek version of traditional Lasagna which has a deep layer of tubular pasta. It has been my favorite since when I was a child.

お気に入りの料理は？

ギリシャ風ラザニアです。長めの管状のパスタが層になっているギリシャの伝統的なラザニアで、子どもの頃から大好きです。

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)



Cezars Kitchen SDN.BHD.