# CEZARS INSIGHT

**News From Cezars Kitchen & Cezars Cafe** 

Dec 2021

## **Thanksgiving 2021** サンクスギビングのお食事2021





Chef Dantly - Yokohama, Japan





Chef Eddie Tokyo, Japan

Our Chefs at selected cafeteria prepared a special menu to celebrate Thanksgiving day this year. The menu included traditional turkey roast, cranberry sauce and even a pumpkin pie! To us, customers are our extended family, and we are always grateful for the many years of support and opportunities allowing us to provide you with fresh, nutritious food that is always Made with Love.

一部のカフェテリアで、サンクスギビングを祝うため伝統的なローストターキー、クランベリーソース、パンプキンパイなどの特 別なメニューがシェフによって振舞われました。長年みなさまに新鮮で栄養と愛情たっぷりの食事を提供できる機会をいただ き、感謝の気持ちでいっぱいです。

## THE GINGER BREAD EXPERIENCE





Once again, this year we created our Christmas Winter Wonderland Made with Love at some of schools. Children enjoyed participating in the decorations and set up! Thank you so much for your participation, creativity and hard work! We look forward to many more!

愛情を込めて作られた、シーザースキッチンの冬のワンダーランドをお届けします。子どもたちがデコレーションや、組み立てに 参加しました!皆さんご参加いただきありがとうございました。また、このような体験ができる機会を心待ちにしております。



### **Monthly Recipe:**

# Melted Snowman Cookie

雪だるまクッキー



### **Ingredients:**

**6 Cookies** 

### For decorating:

- 50g Icing sugar
- Lemon juice (As needed)
- 15g Egg white
- Marshmallows
- m&m's
- Chocolate pens
- Piping bag

#### 材料:

- クッキー6枚

### デコレーション用:

- 粉砂糖50g
- レモン汁 少々
- 卵白 15g
- マシュマロ
- m&m's
- チョコペン
- 絞り袋

### **Directions:**

### 手順:

1. Mix icing sugar, Egg white and lemon juice in a bowl. Pipe the frame on to the cookie then the icing to give a melted effect.

粉砂糖、卵白、レモン汁を混ぜる。クッキーの上に広げ、溶けた 雪だるまの体をつくる。

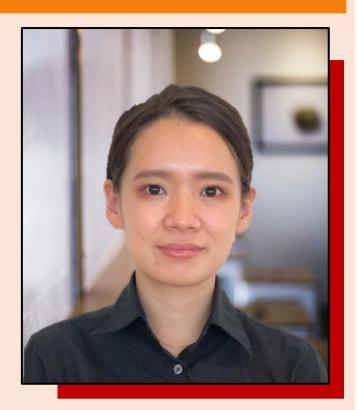
Place M&Ms on the cookies. Warm chocolate pens in hot water and use them to draw eyes, noses and mouths on the marshmallows.

m&mをクッキーの上にのせる。チョコペンを湯煎してから、 マシュマロに雪だるまの目、鼻、口を描く。

- 3. Place the marshmallow face on the icing. (Use icing as glue.) アイシングの上にマシュマロをのせる。(アイシングで接着する。)
- Draw Scarves using the icing pen and it is ready to serve! <mark>アイシングペンでマフラーを描いたら完成です!</mark>



### Get to know our Team! チームメンバー紹介



### Cafe Manager Mami Fujiyama Kobe, Japan カフェマネージャー 藤山真未 - 神戸

Mami is from Kyoto. Born to a father who used to run his sushi restaurant and a mother who loves cooking, she got interested in cooking. After graduating culinary school, she worked as a pastry chef/floor staff in a wedding hall. After that, she experienced management as a manager in a café. She has been working as a café manager in Cezars Café in Kobe utilizing her professional customer service skills.

京都府出身。寿司屋を経営していた父と、料理好きの 母のもとに生まれ、料理に興味を抱く。製菓専門学校 を卒業後、結婚式場でパティシエやホール業務を経験 したのち、カフェでの店長として勤務。結婚式場やカ フェで培った接客スキルを発揮しながら、神戸のシー ザースカフェで現在マネージャーとして勤務している。 Positive feedbacks are great, but even negative one keeps me motivated.

嬉しいお言葉も、厳しいご意見も直接いただけるこ とが何よりやりがいに繋がっています。

### What made you want to join Cezars Kitchen?

I had been interested in food trucks and catering. Drawn by the fact that Cezars Kitchen is a famous for a catering, I decided to join Cezars Kitchen.

### シーザースキッチンに入社したきっかけは?

キッチンカーとケータリングに興味があったことが きっかけで、ケータリングに定評のあるシーザース キッチンに入社を決めました。

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

Being able to prepare pastries and receive great feedback from customers. Positive feedbacks are great, but even negative one keeps me motivated!

### シーザースキッチンの好きなところは?

自身の作ったお菓子を提供できる上に、接客を通じて お客様の生のお声をいただけることです。嬉しいお言 葉も、厳しいご意見も直接いいただけることが何より やりがいに繋がっています。

### What is your favorite drink to make?

My favorite drink is Honey Strawberry Tea Latte and Genmai Matcha Caramel which are on café menu. They are unique and barely seen in other cafes.

#### お気に入りの飲み物は?

カフェで販売しているティーラテのハニーストロベ リーと玄米抹茶キャラメルが好きです。他店にはない ようなユニークさがお気に入りです。

**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:



STAY UPDATED!





fb.com/cezarskitchen (O) cezarskitchenjp



## WE WISH YOU A **HAPPY 2022**

Happy Holidays from Everyone at Cezars Kitchen. Thank you for the amazing partnership and support during this challenging year! We wish you a happier, healthier, and joyful 2022!

今年度もお世話になりました。来年度もよろしくお願いいたします。 素敵な年末年始をお過ごしください。

## CEZARS



