

CEZARS INSIGHT

News From Cezars Kitchen & Cezars Cafe

January 2022

Happy New Year!

本年度もシーザースキッチンをご
宜しくお願い致します。



Happy New Year from Cezars Kitchen! We thank you for your continuous support. From our entire team, we wish you a happy, healthy, successful and prosperous 2022!

あけましておめでとうございます。日頃よりご利用いただき誠にありがとうございます。本年度がみなさまにとって、健康で実りある年となりますよう、心よりお祈り申し上げます。

Making the occasions best!

ケータリング承ります！



Catering Event in Tokyo, Japan

Our chefs are passionate in creating perfect menus and a memorable culinary experience for all our customers. Our catering options are customized to make your special event or function perfect! For inquiries, please visit

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

シーザースキッチンでは、美味しい料理を提供することに情熱を注ぎ、お客様のニーズにあった、様々なケータリングサービスを提供させていただいております。詳細やお問い合わせは、
<https://www.cezarskitchen.com/ja/services/catering/>をご覧ください。

New Year's Resolutions!

新年の抱負

Meet a few of our people sharing their dreams for 2022

チームメンバーの2022年の目標を一部ご紹介いたします

Build the strong individual teams with our chefs that support our future and **embracing** others.

未来を支えるシェフと共に強力なチームの育成をし、他者を**容認**すること。



Corporate Executive Chef
Thomas

Be **kind**, supportive, and a positive influence in the company.

思いやりを持ち、協力的であり、周囲に好影響を与えること。



Regional Director
Akbar

Lead the team **professionally** in providing the best possible, dynamic food quality execution, and guest service, safely worldwide.

プロ意識を持ちチームを率い、最高の品質の食事を安全に提供すること。



Operations Manager
Stephen

Be proud as our food is always **Made with Love!**

愛情を込めて作る物に誇りを持つこと。



Operations Manager
Terrance

Deliver healthy meals through our very **knowledgeable** chefs!

健康的な食事を、**知識豊富**なシェフと届ける事。



Opening Manager
Ben

Focus on serving much **healthier** food to enable students to have healthy lives.

生徒が健康的な生活を送れるよう、**より健康的**な食事の提供に注力する。



Kitchen Manager
(Yokohama, Japan)
Dantly

Monthly Recipe:

Tiger Tail Omelet Rice

トラのしっぽオムライス



Ingredients:

- 2 Eggs
- 150g White rice
- ¼ Onion
- 3 Sausages
- 30g mix vegetables
- 1 tbsp ketchup
- 1 tsp Worcestershire sauce
- Nori

材料:

- 卵 2個
- ごはん 150g
- 玉ねぎ1/4個
- ソーセージ 3本
- ミックスベジタブル 30g
- ケチャップ 大さじ1
- 中濃ソース 小さじ1
- 海苔

Directions:

手順:

1. Chop the onion into fine, cut sausage and Nori (For Nori, use kitchen scissors to cut finely.) Mix 2 eggs in a bowl and place on the cling wrap. Microwave for 2 mins and 30 seconds. (600W)

玉ねぎをみじん切りにし、ソーセージを切る。キッチンばさみを使い海苔を細かく切る。卵を混ぜてラップに乗せ、レンジで2分30秒加熱する。(600W)

2. Combine ketchup, rice, onion, sausage, and mixed vegetable to make ketchup-flavored rice and microwave for 3 mins.

ケチャップ、ごはん、玉ねぎ、ソーセージ、ミックスベジタブルを混ぜ、レンジで3分加熱し、ケチャップライスを作る。

3. Place the ketchup-flavored rice on the egg. Shape into a tiger tale.

ケチャップライスを卵に乗せ、トラのしっぽの形を作る。

4. Decorate with nori and it is ready to serve!

海苔を飾って出来上がりです！



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



Account Manager Kazuhiro Kawamura Aichi, Japan

アカウントマネージャー

河村和宏 - 愛知

Born in Shizuoka, Japan and son to a Chef, Kazuhiro began his culinary career at a French restaurant and moved his way up working in several renowned hotels. After working as a sous chef at *Nagoya Mariotte Associa Hotel* and serving some high-profile personnel and celebrities of many countries, he joined Cezars Kitchen. With 30+ years of cooking expertise along with his management experience, Kazuhiro provides food *Made with Love* at Aichi Sky Expo in a passionate manner.

静岡県出身。フランス料理店で見習いとして働き、以後ホテルの料理人として宴会料理やレストランに至るまで様々なジャンルの調理を経験。名古屋で一番大きなホテルである名古屋マリオットアソシアホテルの副料理長として、各国の主要な人々や著名人への提供に携わる。30年を超えるこれまでの調理経験と知識を活かし、日々情熱をもって愛情のこもった食事の提供をしている。

Cezars chefs all have unique backgrounds, and not only do I get to learn new things but also I feel as if I was working abroad.

シーザースはシェフの数だけ料理があってとても勉強になり、まるで外国で働いているかのようです。

What made you want to become a chef?

My father being a chef was one reason, but I've always loved creating things since my childhood. In Japanese grade schools, we get to cook in class, and I often cooked what I learned for my family. Realizing that I can make people happy with my dishes lead me to pursue a career as a chef.

シェフを目指したきっかけは？

父がコックだったこともあります。幼少期より物づくりが好きで、家庭科の授業で習った料理をよく家でも作っていました。自分が作った料理で喜んでもらえるなら、なんてすばらしい仕事だろうと思い料理人を目指しました。

What do you like most about Cezars Kitchen?

I like how people respect each other's opinion including mine when I have some comments or suggestions. Because there are many chefs from quite different background, I also get to learn a lot. Time to time I feel as if I was working abroad when I'm at Cezars.

シーザースキッチンの好きなのところは？

人間関係の良い会社だと思います。自分の意見も聞いてもらえる環境はすごく良い事だと感じています。何よりいろいろな形態の店舗があり、シェフの数だけ料理がありとても勉強になります。まるで外国で働いているかのようです。

What is your favorite dish to cook?

There are too many to list here, but I'm a fan of seafood dishes such as *paella* and *acqua pazza*. Despite their simplicity, the fact that you can taste the ingredients themselves well and also see how good the chef is at making those dishes is quite deep and interesting.

お気に入りの料理は？

たくさんありすぎてここでは全てあげられませんが、パエリアやアクアパッツァといった魚介系の料理が好きです。いたってシンプルですが奥深く、素材の良し悪しや料理人の腕もすぐ分かる料理です。

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



Cezars Kitchen SDN.BHD.



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