

CEZARS INSIGHT

News From Cezars Kitchen & Cezars Cafe

April 2022

St. Patrick's Day

セントパトリックデー



Happy St. Patrick's Day!

On March 17, several kitchens celebrated St. Patrick's Day by preparing themed menu items, all *Made with Love* by our talented teams!

3月17日はアイルランド発祥のお祭りセントパトリックデーでした。一部カフェテリアのキッチンチームがこの日をテーマにした食事を愛情を込めて提供しました！



St. Patrick's Day



Cafeteria in Yokohama, Japan

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

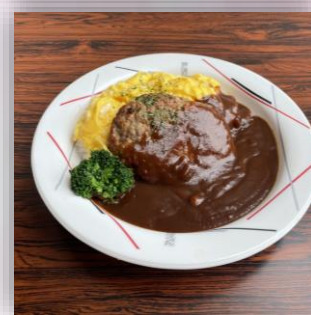
*New
Open*

Cezars Bistro Cafeteria

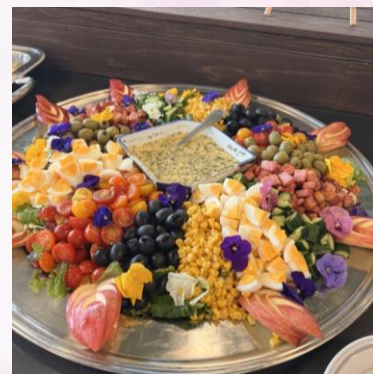
シーザースビストロカフェテリアがオープンしました。

CEZARS BISTRO CAFETERIA

Regular Menu



Catering



Our new cafeteria opened at Nagoya University of Commerce & Business in Aichi , Japan on April 1st ! We will be serving various meals for University Students, Faculty and also look forward to supporting all catering events!

4月1日に新しいシーザースビストロカフェテリアがオープンしました！大学生の皆様や教職員の方々に楽しんでいただける様々なレギュラーメニューをはじめ、各種ケータリングも実施予定です！

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](http://www.cezarskitchen.com) [Email: info@cezarskitchen.com](mailto:info@cezarskitchen.com)

CEZARSTM
KITCHEN

Monthly Recipe:

Easter Bunny's Carrot Field

イースターバニーのニンジン畑



Ingredients:

- 1/2pack Strawberries
- White Chocolate 90g
- Chocolate Cookies 4-6pc
- Orange Food Coloring (Optional)

材料:

- いちご ½パック
- ホワイトチョコ 90g
- チョコクッキー 4-6枚
- 食用色素 (オレンジ)お好みで

Decorations:

- Colored Boil Eggs
- Egg Pack

デコレーション:

- ゆで卵
- 卵パック



Directions:

手順:

1. Chop the white chocolate into small pieces

ホワイトチョコを細かく刻む

2. Melt the chocolate on top of hot water until It becomes smooth. Add Coloring and mix again

チョコを湯煎で溶かし、滑らかになるまで混ぜる。なめらかになったら食用色素を加えさらに混ぜる

3.Coat the strawberries with the chocolate、put On wax paper and cool it down in the fridge

イチゴにチョコをかけ、ワックスペーパーに並べ冷蔵庫で冷やす

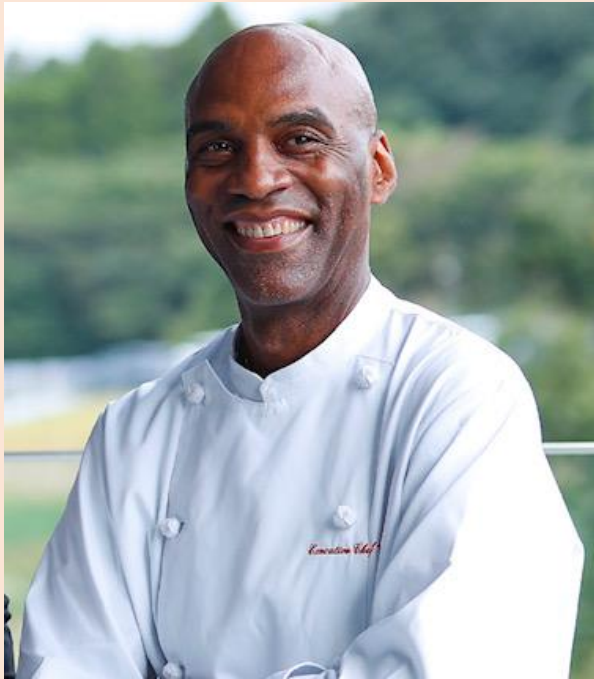
4.Put the cookies in a plastic bag and crush it into small pieces. Place them into a clean egg pack. Put the chilled strawberries on top.

クッキーを袋に入れて砕き、卵パックにいれる。その上に冷えたイチゴを飾って完成



Get to know our Team!

チームメンバー紹介



Kitchen Manager

Pascal T. Swerts

Chiba, Japan

キッチンマネージャー

パスカル スエルツ- 千葉

Born in Belgium. After graduation, he learned cooking and decided to start traveling and learn more about other countries' culinary secrets and techniques. His journey took him to the Caribbean, Middle East, Europe, then back to Belgium to create a restaurant and for the last 20 years in Japan. He has been creating culinary experience guests are dreaming of using local fresh ingredients *Made with Love* in Restaurant 906 in Kisarazu.

ベルギー生まれ。卒業後料理を学んだことをきっかけに、他国に潜む料理の秘密やテクニックを学ぶべく旅に出る。カリブから中東、ヨーロッパを経てベルギーに戻り、自身のレストランの運営を経験。来日して20年になる。現在木更津市のRestaurant 906で、お客様が夢に描いていた食事体験を、地元の新鮮な食材を使用し提供している。

I decided to become a Chef, but not any Chef, one that will continue learning all the time.

ただのシェフではなく、常に学ぶことを忘れないシェフになると誓いました。

What made you want to become a chef?

My mentor Alberto from Italy took me on a journey to learn about fresh local and seasonal fruits and vegetables, charcuterie, and cheese while going together to the morning market at 03:30 AM. From that experience I decided to become a Chef, but not any Chef, one that will continue learning all the time.

シェフを目指したきっかけは？

メンターであったイタリア人アルバートと早朝3:30から朝市に足を運び、地元産の新鮮なフルーツ、野菜、肉、チーズについて学んだことをきっかけに、シェフになる決意をしました。ですが、ただのシェフではありません。常に学ぶことを忘れないシェフになると誓いました。

What do you like most about Cezars Kitchen?

The kindness and professionalism of the people working in other Kitchen location and specially people working in the office. They are always available to help us.

シーザースキッチンの好きなのところは？

厨房で働くスタッフの優しさと、プロ意識。困ったときに手を差し伸べてくれるオフィスの従業員の手厚いサポートです。

What is your favorite dish to cook?

I love cooking the "Waterzooi", a Belgian Flemish stew dish. My version is made with fish and vegetable. You can make it with different ingredients.

It can be done all year long. I always use seasonal products. What makes it special is that it could be casual or really sophisticated

お気に入りの料理は？

ベルギーのフランダース地方の郷土料理であるワーテルゾーイというシチューです。様々な食材の組み合わせがありますが、私は新鮮な魚と野菜を入れて作ります。場面を問わず通年楽しめる料理です。

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)