

CEZARS INSIGHT

News From Cezars Kitchen & Cezars Cafe

November 2024

CEZARS KITCHEN at Dalton Tokyo!

ドルトン東京学園に
シーザースキッチンがオープン！

We are excited to announce that our Cezars Kitchen is now serving delicious meals and café style food inside Dalton Tokyo! We take pride in serving fresh and nutritious dishes freshly prepared by our passionate chefs to our customers every day! If you ever visit Dalton Tokyo, please stop by and enjoy our food!

シーザースキッチンがドルトン東京学園内にオープンしました。おいしい食事とカフェスタイルのごはんを毎日提供しております！シェフの情熱が注がれた、新鮮で栄養たっぷりの食事を毎日お客様に召し上がっていただけることに誇りに思っております。ドルトン東京学園を訪れる機会があれば、ぜひシーザースキッチンにご来店ください！



Our Chef, Pascal from
Restaurant 906 won the
'Exquisite Smoothness Award'
at the 1st Kisarazu Pudding
Festival.



レストラン906のシェフ、
パスカルが
第一回木更津プリンフェスティバル
で、「絶品なめらか大賞」を
受賞しました。

Please visit Restaurant 906 and
Café 956 in Kisarazu and try this
delicious fig pudding!

木更津にお越しの際は、レストラン
906とカフェ956でこの美味しい
イチジクプリンを是非お試し下さい！

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



～ Halloween Treats from
Cezars Kitchen ～
～シーザースキッチン
ハロウィン・スペシャル～



Our Chefs served specially prepared meals *Made with Love* for Halloween at selected cafeterias. We love to get creative with our menus and celebrate events with you!

一部のカフェテリアでは、ハロウィン特別メニューをご提供いたしました。シェフたちは、想像を膨らませながら楽しんでメニューを考案しました。



RECIPE OF THE MONTH:

今月のレシピ

Thanksgiving Turkey Roulade
with Stuffing & Chutney
サンクスギビング・ターキーロール、
スタッフィング、チャツネ



Ingredients (Serves 4)

材料 (4人前)

- 280 g of turkey breast / ターキー 胸肉 280 g
- 12 g of salt / 食塩 12 g
- 8 g of black pepper powder / ブラックペッパーパウダー 8 g
- Basic Stuffing / 基本のスタッフィング
- Cranberry Sauce / Chutney クランベリーソース / チャツネ

Directions

作り方

1. Take the turkey breast and slice to butterfly.
ターキー胸肉を観音開きにスライスする。
2. Place in a middle of wrap and pound until become 1cm thick flat meat.
ラップでくるみ、肉の厚みが1cmになるまで叩く。
3. Add salt and black pepper.
塩コショウをまぶす。
4. Add the stuffing and sauce.
スタッフィングとソースをのせる。
5. Roll up and make sure stuffing stays in the middle inside.
スタッフィングが中心にあることを確認しながら肉を巻く。
6. Tight with string.
紐できつく縛る。

Thanksgiving Turkey Roulade Recipe continued サンクスギビング・ターキーロールのレシピ続き

7. Roll with aluminium foil. Place into the baking tray with a little water.

アルミホイルで包む。天板に少量の水を張り、肉巻きを乗せる。

8. Bake at 140 °C until the core temperature passes 75 °C.

中心温度が75°C以上になるまで140°Cで焼く。

9. Remove the foil and bake at 180 °C until it becomes nice golden-brown color.

アルミホイルをはがし、表面がこんがりときつね色になるまで180°Cで焼く。

10. Carve and serve.

切り分けてお召し上がりください。

Basic Stuffng

基本のスタッフィング

Ingredients (Serves 4)

材料 (4人前)

- 1 slice (6-slice pack) of white bread (without crust) / 食パン(耳なし) 1スライス(6枚切り)
- 12 g of salt / 食塩 12 g
- 1/2 leaf of sage / セージの葉 1/2
- 4 g of salt / 食塩 4 g
- 4 g of black pepper grounded / ブラックペッパーグラインド 4 g
- 1 clove of garlic (peeled) / むきニンニク 1房
- 1/2 onion, diced / 玉葱 1/2、さいの目切り
- 40 ml of Chicken Stock A.K.A. White Stock チキンストック / ホワイトストック
- 4 g of Margarine / マーガリン 4 g

Directions

作り方

1. Chop the bread to small pieces.

パンを細かくちぎる。

2. Blend in food processor until it becomes rough small pieces.

あらめの生パン粉になるまでフードプロセッサーにかける。

3. Take saucepan and melt margarine.

ソースパンにマーガリンを入れ火にかけ溶かす。

4. Add the onion and garlic and sauté for 2 minutes in high heat.

ニンニクと玉ねぎを入れ強火で2分間加熱する。

5. Add the bread and sauté until it becomes medium golden-brown color.

砕いたパンを加えきつね色になるまでソテーする。

6. Add the stock and sauté in high heat until it becomes golden-brown color.

出汁を加え強火できつね色になるまで火にかける。

7. Chop the sage and add to the mixture and turn off the heat. Mix well together.

刻んだセージを加え火からおろす。よく混ぜ合わせる。

This is a basic mother stuffing. Bacon or vegetables could be added to this as your preference.

これは基本のスタッフィングの作り方です。お好みに合わせてベーコンや野菜を加えることもできます。

Chicken Stock A.K.A. White Stock

チキンストック / ホワイトストック

Ingredients (Serves 4)

材料 (4人前)



- 50 g of Chicken bone / 鶏骨 50g
- 1/2 onion, 2 cm dice / 玉葱 1/2, 2cm さいの目切り
- 1/2 Japanese leek(NEGI) / 長葱 1/2本
- 1/2 carrot, 2 cm diced / 人参 1/2、2cm さいの目切り
- 500 ml of tap water / 水 500 ml
- Salt (optional) / 食塩 (オプション)
- 3 g of parsley / パセリ 3 g
- 5 g of celery / セロリ 5 g
- Thyme whole (optional) / タイムホール (オプション)

Chicken Stock A.K.A. White Stock Recipe continued

チキンストック / ホワイトストックのレシピ続き

Directions 作り方

1. Place the bones and water in a large enough pot to have at least enough liquid to cover the bones by at least 10 cm through the entire process, adding more water when needed.

十分な大きさの鍋に骨をいれ、全作業工程を通して、水が食材に10cmかぶるくらいたっぷりの水をいれます。必要に応じて水を足してください。

2. Bring to boil. Now as the stock is just coming to a boil, skim off and discard the impurities.

鍋を沸騰させ、灰汁をとります。

3. Now add the remaining ingredients, (vegetables, herbs and spices), bring back to a boil, then reduce the heat and simmer for 4-6 hours, until the color and aroma are rich and golden.

残りの材料（野菜、ハーブ、スパイス）を加え、沸騰させてから火を弱め、色と香りが豊かで黄金色になるまで4～6時間煮ます。

4. Turn off the fire and using caution, strain into a separate container.

火を消し、注意しながら別の容器に濾します。

5. Cool properly to 4 °C within 6 hours.

6時間以内に4 °C以下に冷却する。

Special Note: When possible, it is best to use 10-15% old hen that no longer lays eggs as the flavor will be enhanced. It is not necessary to use 100% new or prime cut vegetable product and. The items should be off cuts, ends and scraps when necessary.

特記事項： 可能であれば、風味が向上するため、産卵しなくなったの老いた鶏を10～15%使用するとベストです。100%新鮮な野菜や実の部分を使用する必要はありません。食材は、必要に応じて切れ端や、スクラップ（皮やヘタ）を使用してください。

Cranberry Sauce / Chutney クランベリーソース / チャツネ

Ingredients (Serves 4) 材料 (4人前)

- 5 g of dried cranberry / ドライクランベリー 5g
- 2 g of Salt (optional) / 食塩 2 g
- 10 ml of red wine / 赤ワイン 10 ml
- 50 ml of tap water / 水 50 ml
- 20 g of brown sugar / ブラウンシュガー 20 g
- 1 g of clove whole / クロブ ホール 1 g
- 1 g of cinammon powder / シナモンパウダー 1 g

Directions 作り方

1. Mix all ingredients and cook to become tick sauce.

材料を全て混ぜ合わせて火にかけ、とろみのあるソースにする。



Get to know our Team!

チームメンバー紹介



Senior Kitchen Manager

Pawel Okuniewski, Tokyo Japan

シニア・キッチンマネージャー

パヴェウ・オクニエフスキ 東京

Born in Poland. Pawel began his culinary adventure in London, starting off as a waiter at an Italian restaurant. Watching the chefs create amazing dishes really sparked his interest in cooking. He soon decided to take the leap and became a chef at a well-respected restaurant / café in central London. He spent the years working as a Chef de Partie at law firm canteens. He then joined a well-known chef agency, which allowed him to work at special sporting events and concerts for celebrities in remarkable places such as Buckingham Palace and the Tower of London, among others. In 2015, He relocated to Japan and became part of Cezars Kitchen in Kobe, where he spent seven years enhancing his managerial skills.

ポーランド出身のパヴェルは、ロンドンのイタリア料理店でウェイターとして働き始めました。その際、シェフが素晴らしい料理を生み出す姿を目の当たりにし、料理に興味を持つようになりました。間もなくしてシェフとしての道を歩み始め、ロンドン中心部にある評判の良いレストランやカフェでの勤務を決意します。その後、法律事務所の食堂でシェフ・ド・パルティ (Chef de Partie) として経験を積み、さらに著名なシェフのエージェンシーに所属。バッキンガム宮殿やロンドン塔などで行われる特別なスポーツイベントやコンサートにおいて、セレブ向けの料理を提供する機会も得ました。2015年に日本へ移住し、神戸のシーザースキッチンに入社。7年間にわたり管理能力を磨いてきました。

Currently, I oversee our largest account in Tokyo, LFIT

現在、東京最大規模の店舗であるLFITを担当しています。

What made you want to become a chef?

I was fortunate to grow up surrounded by delicious meals prepared by my family. From a young age, I would visit our relatives in the countryside, where I enjoyed spending time on the farm and observing the preparation of food for special events. After relocating to London, I seized the opportunity to pursue my passion for cooking, working in various places and connecting with passionate individuals in the culinary field.

シェフを目指したきっかけは？

私は幸運にも、美味しい家庭料理に囲まれて育ちました。幼い頃から田舎の親戚を訪ねるのが好きで、農場で過ごしたり、特別な行事の料理の準備を見学したりしていました。ロンドンに移住してからは、料理への情熱を追求する機会に恵まれ、さまざまな場所で働きながら、料理の分野で情熱を持つ人々とのつながりを深めてきました。

What do you like most about Cezars Kitchen?

One of the things I like about Cezars Kitchen is the chance to work with great people from around the world, I find joy in working with fresh produce and connecting with local communities. Besides traveling and exploring new cuisines, it is also a pleasure to support others in our continuously growing Cezars Team.

シーザースキッチンの好きなのところは？

シーザースキッチンで働く中で特に気に入っているのは、世界中から集まった素晴らしい仲間たちと一緒に仕事ができることです。新鮮な食材を使いながら、地元のコミュニティとつながる喜びを感じています。また、旅行や新しい料理の探求に加え、成長を続けるシーザースチームの仲間をサポートすることも大きな楽しみのひとつです。

What is your favorite dish to cook?

Cooking curries is a passion of mine! Growing up in London, I was lucky to enjoy some of the finest curry dishes in well-known Indian restaurants. Learning how to make curry from scratch from friends and coworkers has been incredibly helpful, and I'm always excited to enhance my skills in this area.

お気に入りの料理は？

カレー作りは私の情熱です！ロンドンで育った私は、有名なインド料理店で最高級のカレーを味わう機会に恵まれました。また、友人や同僚から一からカレーの作り方を教わった経験は、大変貴重なものとなっています。

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

