

CEZARS INSIGHT

News From Cezars Kitchen & Cezars Cafe

January, 2021

Happy New Year!!

本年度もシーザースキッチン
を宜しくお願い致します。



Happy New Year from Cezars Kitchen!
Even though 2020 was a challenging,
we thank you for your continuous
support. From our entire team, we
wish you a happy, healthy, successful
and prosperous 2021!

あけましておめでとうございます。昨年は
世界中で試練の年となりましたが、みなさ
まからのサポートをいただき誠にありが
とうございました。本年度がみなさまにと
って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！



Take-Away
OK!
テイクアウト可

*Chef Stephen
Tokyo, Japan*

Our chefs are passionate in creating
perfect and memorable culinary
experience. Cezars Catering options to
make your special event or function
perfect! For inquiry, 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 2021

チームメンバーの2021年の目標を一部ご紹介いたします

Be extra **creative** and **adaptive** to clients' needs.

クライアントの皆様のニーズにお応えできるよう、**臨機応変**に、より**創造的**に。



Opening Manager
Ben

Enhancing the in-house environment to provide customers with **wonderful** food.

お客様に**最高**のお料理を提供するために、社内環境整備をより充実させる。



Operations Manager
Ryoichi

Create an atmosphere that even a busy customer can relax and **enjoy** their meal.

忙しくされているお客様でもお食事の時間を大切に**楽しんで**いただけるような環境づくり。



Account Manager (Kobe)
Mami

Create **enjoyable** menus including local culture & seasonal ingredients.

地元、四季の文化に沿った**楽しい**メニュー作成



Kitchen Manager (Ishikawa)
Hidekazu

Put more effort & **heart** in preparing every meal we serve.

つくるお食事ひとつひとつにより**真心**と情熱をこめて提供する。



Kitchen Manager (Yokohama)
Dantly

Cook meals that students **remember** and want to eat again even after they grow-up.

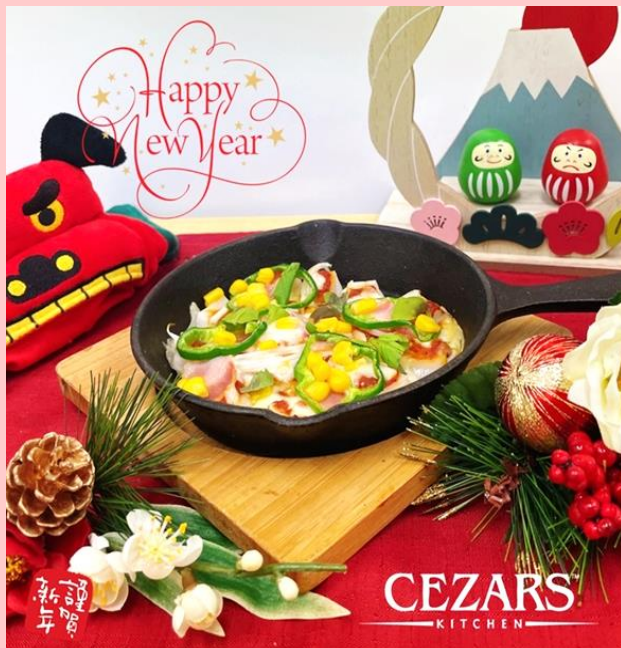
生徒さまが大人になっても**思い出して**もう1度食べたいと思っていただけるようなお食事の提供。



Kitchen Manager (Hiroshima)
Shoji

Monthly Recipe: Mochi Pizza

今月のレシピ：もちピザ



Ingredients:

- Rice cakes 2pcs

Toppings:

- Corn
- Bacon
- Green Pepper
- Onion
- Sliced Cheese
- Pizza Sauce

材料:

- もち2個

トッピング:

- コーン
- ベーコン
- ピーマン
- たまねぎ
- スライスチーズ
- ピザソース

Directions:

手順：

1. Cut rice cakes into cubes and place it on skillet as shown on picture 1-2.
もちを一口大に切り、写真1-2のようにスキレットにのせる。
2. Add toppings on the rice cakes as shown on picture 3-8.
トッピングを写真3-8のようにもちにのせる。
3. Bake rice cakes in oven for about 10 mins on 230°C as shown on picture 9-10.
写真9-10のように、230°Cのオーブンで約10分間加熱して出来上がりです。

※Please be careful not to get a piece of mochi stuck in your throat.

※もちをのどに詰まらせないようご注意ください。



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

Instagram: @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



CHEF Dario Yasuda

Karuizawa, Japan

保田ダリオ

軽井沢 日本

Dario is from Peru. He started cooking at his father's seafood restaurant and decided to come to Japan to gain culinary and cultural experience. He joined Cezars International which is the parent company of Cezars Kitchen in 2007. After gaining experience in Japan, he became a kitchen manager at Cezars Kitchen in Tokyo. He moved to Karuizawa as a kitchen manager in 2015 and has put his heart on every meal he prepares.

ペルー出身。父の営むシーフードレストランで働き、日本の文化と調理技術を学ぶために来日。2007年に親会社であるシーザーズインターナショナルに入社し、経験を積む。2015年から軽井沢に移り、キッチンマネージャーとして真心を込めて食事を提供している。

I love that we can exchange recipes and learn cooking techniques from chefs from all around the world!

What made you want to become a chef?

My father was a chef and he owned seafood restaurant which was loved by local people. I decided to follow his steps and became chef inspired by his passion for serving fresh dishes.

シェフを目指したきっかけは？

地元の方々に愛されるシーフードレストランを営んでいた父の、新鮮な料理を提供する情熱に影響を受け、自身もシェフを目指しました。

What do you like most about Cezars Kitchen?

I love that we can exchange recipes and learn cooking techniques with various chef from all around the world. It always gave me an inspiration!

シーザーズキッチンのおきなところは？

お互いのレシピを共有したり、調理テクニックを世界中から集まったシェフと学び合うことができ、インスピレーションを受ける機会が多いことです！

What is your favorite dish to cook?

I love to cook ceviche, one of the traditional dishes in Peru, made with fresh seafood. It's one of the best dishes to enjoy the taste of freshness. Adding lemon and coriander gives more flavor to the dish.

お気に入りの料理は？

ペルーの伝統料理で、新鮮な魚でつくるセビチェが好きです。新鮮な素材のうまみを堪能することができ、レモンやパクチーを加えると、より風味が増して美味しく召し上がっていただけます。

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



[cezarskitchenjp](https://cezarskitchen.jp)

