

カスタムサラダ専門店 CRISP SALAD WORKSが 二子玉川店を3月24日(金)にオープン

二子玉川店オープンを記念して、新作「ボヘミアンボウル」を先行販売

株式会社CRISP（本社：東京都港区、代表取締役：宮野 浩史、以下「CRISP」）は、21店舗目となる「CRISP SALAD WORKS(クリスパ・サラダワークス) 二子玉川店」を3月24日（金）にオープンします。



CRISP SALAD WORKSは、東京/神奈川/大阪に20店舗を展開するカスタムサラダ専門店です。CRISPのサラダはダイエットのための代替メニューやサイドメニューとしてではなく「好きだから食べる」「美味しいから食べる」メインディッシュになるサラダをコンセプトに、細かく刻んだ食材をスプーンで食べられます。

今回オープンする二子玉川店は駅から徒歩6分の場所に位置し、旗艦店の麻布十番と同じCRISPのブランドカラーをイメージした緑のタイルが店外からも目を引く開放感ある店舗デザインです。

二子玉川周辺でのランチやテイクアウトの利用など様々なシーンで、野菜たっぷり栄養価の高いサラダと、心地よい人とのつながりに出会える憩いの場になることを目指していきます。

店舗名	CRISP SALAD WORKS 二子玉川店
オープン日	2023年3月24日（金）
住所	東京都世田谷区玉川三丁目19-3 1F
客席	店内12席
営業時間	11:00-21:00
URL	crisp.co.jp

オープンを記念して新シーズンサラダを先行販売



二子玉川店のオープンを記念して、新メニューを先行販売します。（4月中旬より全店で販売予定）



ボヘミアンボウル / BOHEMIAN BOWL 1,795円(税込)

セロリの爽やかさに、この季節だけのホワイトセロリがダブルで加わることでシャキシャキ食感もみずみずしさも癖になる、エスニックなボウル。CRISPのサラダの中でも熱狂的なファンの多い「ヒップスター」好きにはたまらない、一度食べたらやみつきのボウルです。

CRISP SALAD WORKS crisp.co.jp

2014年に東京で創業したCRISP SALAD WORKSは、「熱狂的ファンをつくる」というミッションのもと、おいしくてお腹いっぱいになる高品質なサラダを提供するカスタムサラダ専門レストランです。現在は、東京/神奈川/大阪を中心に20店舗を展開し、年間70万人以上のお客さまに利用されているカスタムサラダのリーディングブランドです。

報道関係者さまからの問合せ
株式会社CRISP
広報担当 坂井 pr@crisp.co.jp