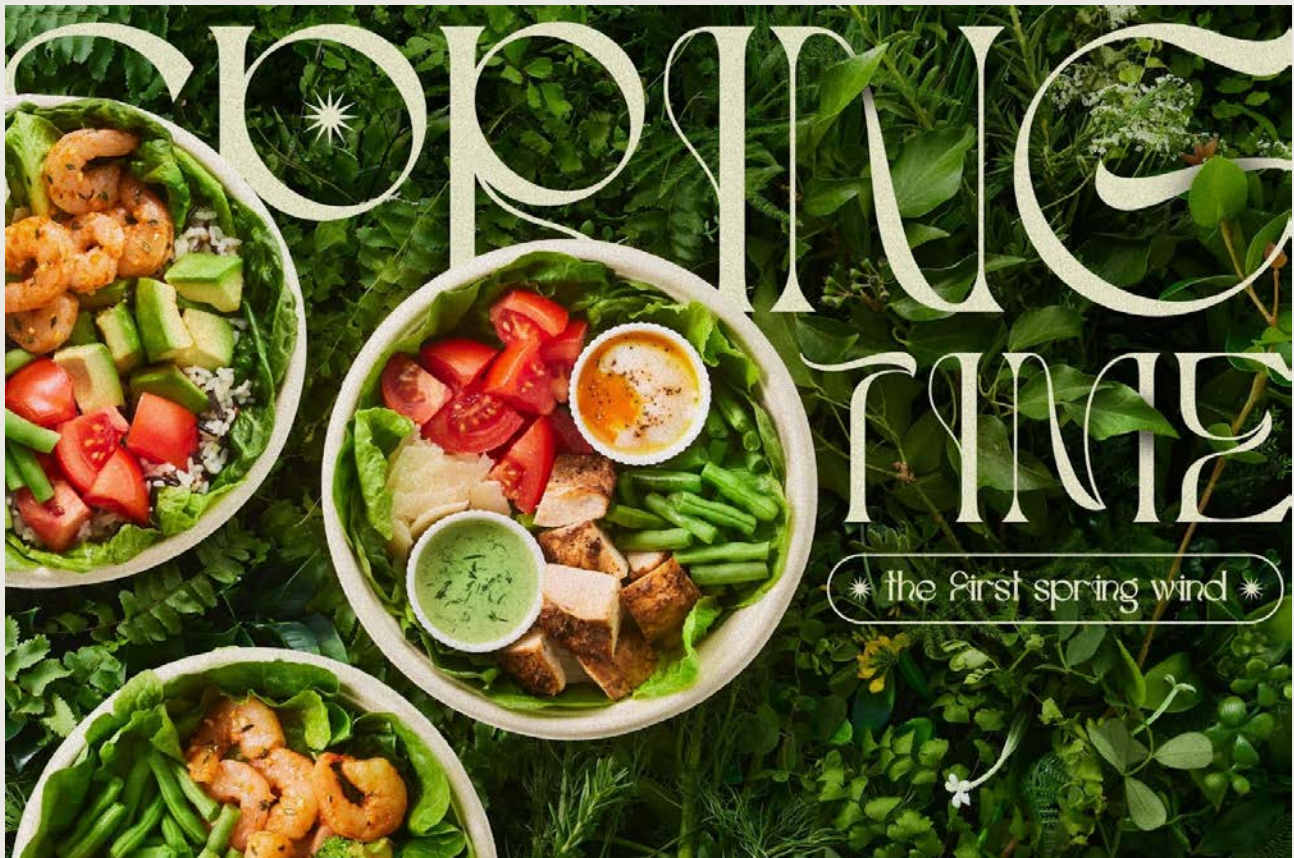


CRISP SALAD WORKSから、春限定サラダと もっとカスタムが楽しくなる新トッピングが登場

春はエビアボカドの新しい組み合わせから、シーザー温玉のせなどカスタム自由自在！

株式会社CRISP（本社：東京都港区、代表取締役：宮野 浩史、以下「CRISP」）は春季限定のシーズナルメニューを、2024年3月6日（水）からCRISP SALAD WORKSの全店舗で販売を開始します。



春らしい彩りのシーズナルサラダは3種類

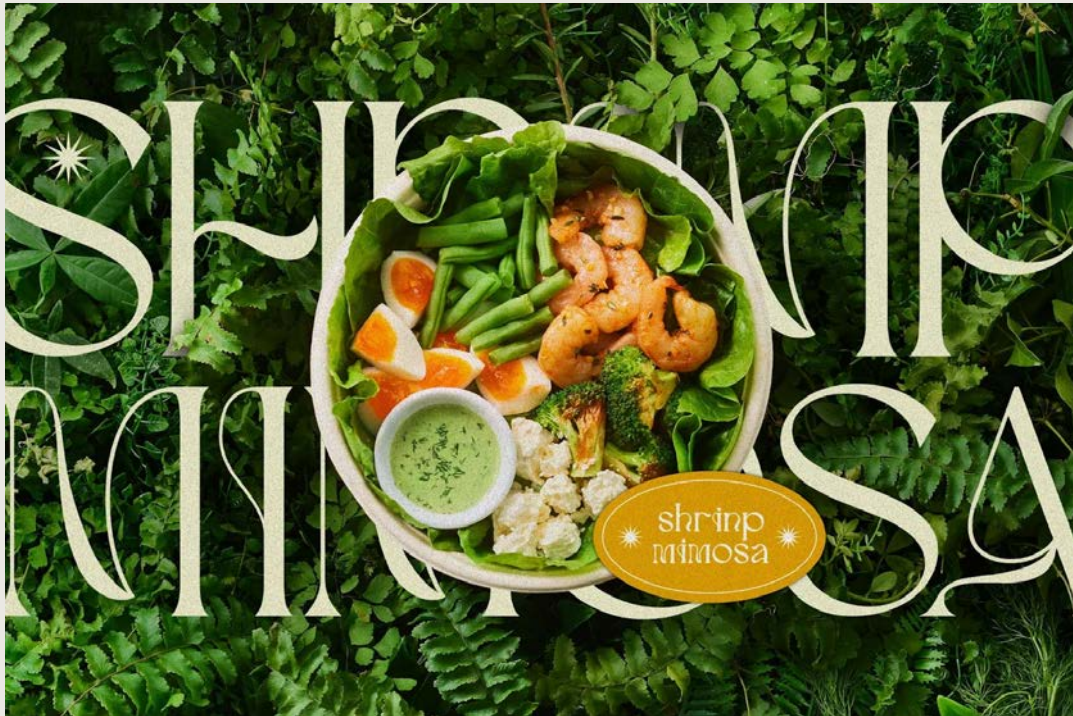
2024年春のシーズナルサラダは彩りゆたかな「シュリンプミモザ」「スプリングエッグ+チキン」「シュリンプシーザーボウル」の3種類をご用意しました。卵の黄色や、トマトの赤、アボカドの緑と彩りゆたかで春に食べたい栄養もビタミンもたっぷりのサラダです。

プロテイントッピング「グリルドシュリンプ」「温玉」が初登場

春限定トッピングとしてアボカドやブロッコリーとも相性のよい「グリルドシュリンプ」や王道のシーザーサラダに追加トッピングもおすすめの「温玉」、旬の野菜「インゲン」が新登場します。シーズナルサラダだけではなく、いつもの定番サラダをカスタム、追加トッピングとしても楽しめるラインナップです。

春限定ドレッシングはアメリカで人気の「グリーンゴッデスドレッシング」

アメリカで人気のドレッシングをCRISPのオリジナルで再現！ディル、パセリ、バジルなどのハーブに自家製マヨネーズベースで、サラダを爽やか・マイルドにしてくれるドレッシングです。



シュリンプミモザ / SHRIMP MIMOSA 1,794円 (税込)

春限定のグリルドシュリンプ、インゲンにボイルドエッグの黄色が華やかなミモザサラダ。エビ・ブロッコリー・エッグの相性抜群のトッピングをハーブと自家製マヨベースのアメリカで大人気！グリーンゴッドスドレッシングで爽やか、クリーミーに。



スプリングエッグ+チキン / SPRING EGG + CHICKEN 1,694円 (税込)

春限定トッピングの温玉を、崩して野菜に絡ませる。今までになかったマイルド、濃厚な新感覚サラダ。爽やかクリーミーなグリーンゴッドスドレッシングとパルメザン、温玉をミックスすると春のやみつきサラダの出来上がり！



シュリンプシーザーボウル / SHRIMP CAESAR BOWL 1,894円 (税込)

CRISP定番のシーザーサラダが、春限定トッピングと出会い進化した、春の満足主食ボウル。エビとアボカドのベストな組み合わせに、シーザードレッシングとワイルドライスも加わってスプーンが止まらない！かも。

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/横浜/大阪を中心に22店舗を展開し、年間150万食以上提供す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 西村 pr@crisp.co.jp