

カスタムサラダ専門店 クリस्पサラダワークス

大人気「ビーフステーキ」サラダが今年も冬に登場！

「ビーフステーキ」が昨年からパワーアップ！サラダにぴったりのトッピングに進化。

株式会社CRISP（本社：東京都港区、代表取締役：宮野 浩史）は、冬限定のシーズンメニューを、2025年12月3日（水）からクリस्पサラダワークスの全店舗で販売します。

冬のシーズンメニュー：昨年大人気「ビーフステーキ」がパワーアップして登場！



昨年クリस्पで初めて販売し大人気だったトッピング「ビーフステーキ」を使ったサラダを、今年は「ビーフステーキボウル」「ザ・ビーフステーキ」の2商品に拡充し、冬限定のサラダとして販売します。ビーフステーキの好評な味付けはそのままに、昨年よりも柔らかく。サラダにぴったりのトッピングに進化しました。また、昨年冬のドレッシングで一番人気だった「ジャパニーズソイビネグレット」が今年も登場。ビーフステーキと相性抜群の酸味が、サラダ全体を軽やかにまとめてくれます。今年の冬も、クリस्पではヘルシーでおいしくてお腹いっぱいになる季節限定のサラダやトッピングをお届けします。



ビーフステーキボウル

あの大人気ボウルが、パワーアップして冬に登場！

やわらかく仕上げたビーフステーキを、ワイルドライスと合わせて食べごたえたっぷりに。

味つけは塩と胡椒だけでシンプルに、サラダとの相性も抜群。

ジャパニーズソイビネグレットのやさしい酸味が全体を軽やかにまとめます。



ザ・ビーフステーキ

ステーキなのに、ちゃんとサラダに合う！

やわらかくて噛みやすいビーフステーキを、塩と胡椒だけでシンプルに仕上げました。

ジャパニーズソイビネグレットの酸味とスパイシーブロッコリのピリ辛がいい感じなんですよ。

ガッツリだけど軽やか、そんな冬限定サラダの登場です。

クリスピーサラダワークス crisp.co.jp

2014年に東京で創業したクリスピーサラダワークスは、「熱狂的なファンをつくる」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/大阪に44店舗を展開し、年間160万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

pr@crisp.co.jp