

CRISP SALAD WORKSから 食欲を刺激する、夏季限定メキシカンサラダが登場

CRISPのシーズンalサラダ、第三弾。爽やか&濃厚なメキシカンサラダ！

株式会社CRISP（本社：東京都港区、代表取締役：宮野 浩史、以下「CRISP」）は夏季限定のシーズンalメニューを、2023年6月1日（木）からCRISP SALAD WORKSの全店舗で販売を開始します。



昨年冬から続くシーズンalメニューは累計10万食を突破

2022年11月より続くCRISPのシーズンalメニューは、2023年5月までで累計10万食以上を提供し大変好評をいただいています。

今季初となる夏のシーズンalメニューは、「メキシカンサラダ」をテーマに、爽やかなフレッシュトマトサルサ、赤玉ねぎとピーマンを炒めたファヒータや、パリパリ食感のトルティーヤチップスなどメキシコ料理には欠かせないトッピングが登場し、サラダもこれから気温も湿度も高くなり食欲がなくなる初夏にぴったりの、爽やかタコス風の「チキントスターダ」と、濃厚で満足度も高い「ブリトーボウル」の2種類が登場します。



チキントスターダ / CHICKEN TOSTADA 1,495円 (税込)

トルティーヤをベースにしたメキシコ料理「トスターダ」をイメージした、タコス風サラダ。サルサとメキシカンハニービネグレットの組み合わせは、暑くて食欲がなくなる夏にもピッタリ。追加でアボカド(345円) をトッピングするのがオススメです。



ブリトーボウル / BURRITO BOWL 1,595円 (税込)

メキシコ料理「ブリトー」をイメージしたお腹いっぱい満足できる、メキシカンボウル。ピーマンと赤玉ねぎを炒めたファヒータ、グリルドチキンにマイルドなサワークリームドレッシングが混ざり合い、夏でもスプーンが進みます。アボカド (345円) を追加すると、ワカモレ風でさらにマイルド感がアップします。

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/横浜/大阪を中心に22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 西村 pr@crisp.co.jp