

〈毎日食べたくなる、続けたくなる、サラダ専門レストラン〉

EVERYTHING SALAD 青山

2017年5月26日(金) オープン

“野菜はなんでもサラダになる”をコンセプトに、
美味しいから毎日食べたくなるサラダと野菜料理を通して、
いろんな野菜をたっぷり食べるライフスタイルを提案していきます。



デリア食品株式会社は、直営サラダ専門レストラン第一号として、「EVERYTHING SALAD 青山」を5月26日(金)にオープンします。出店場所は、健康と美への意識が高い人々が集う表参道。コンセプトは、“野菜はなんでもサラダになる”。

40年以上にわたり、サラダを中心とした惣菜事業を展開してきたデリア食品にとって、店内のキッチンで調理した、できたて、つくりたて、自家製のメニューを提供することは“美味しいサラダを通して、野菜を毎日食べ続けてほしい”というデリア食品の想いをかたちにしたものであり、これまで惣菜メニューで培ってきたレシピ開発、新鮮な材料調達の強みを活かすことができるビジネスモデルです。

サラダ専門店への注目と期待が高まるなか、野菜の品質、おいしさ、農家とのつながりを大切にしてきたデリアが、関係各社のご協力をいただき野菜を中心にした食生活のさらなる普及に向けて展開するサラダ専門レストランです。

(店舗概要)

1. いろんな野菜を、いろんな調理法で。

メニューの特長は、ひとつのサラダの中にいろんな種類の野菜がいろんな調理法で使われていること。できるかぎり多くのビタミンや栄養を摂っていただきたいという想いはもちろんのこと、色とりどり、さまざまな歯ごたえの野菜が入ることで、見た目や味わいの変化が楽しめ、最初の一口から最後まで飽きることなく美味しく召し上がれます。

2. 昼も、夜も、メインはサラダ。

エブリシングサラダ青山では、一日を通じて、サラダをメインにした食事をすることができます。不規則な食生活で野菜不足が気になっている人がしっかり満足できるボリュームたっぷりのサラダをご用意しています。ランチタイムを逃してしまった午後遅めの時間帯や、残業で帰りが遅くなったときのヘルシーディナーなど、さまざまな方にご利用いただけます。またおひとり様でも気兼ねなくお過ごしいただけるカウンター席もご用意しました。

3. ランチは、パン付き。自家製スープもセット価格でご提供。

ランチタイムは、11時30分から17時まで。すべてのサラダにパンが1個付きます。また野菜のポタージュやミネストローネなど、店内のキッチンで時間をかけて仕込んだ自家製スープもセットでご注文いただけます。

4. 17時以降は、野菜の小皿料理、グリルが充実。

17時以降は、サラダに加えて、オーブンを使った野菜グリル、からっと揚げた野菜フリット、野菜のオードブルなどの小皿料理をご用意します。ワインやビール、サングリアなどと一緒に楽しみください。

5. つくりたて、自家製の美味しさにこだわって。

お客様の注文を受けてから、目の前でサラダを仕上げる。野菜も、お肉も、キッチンで料理して、いちばん美味しいタイミングでお客様に召し上がっていただくことを大切にしました。

ソース、ドレッシングの他、野菜のスムージーも自家製です。

《店舗情報》

店名：EVERYTHING SALAD 青山

所在地：〒107-0062 東京都港区南青山 3-14-26 （東京メトロ表参道駅 A4 出口より徒歩 3 分）

電話：03-6434-9703 URL：<http://www.everythingsalad.jp>

営業時間：11:30～22:00 定休日：なし

席数：53 席

（お問い合わせ窓口）

デリア食品株式会社 〒182-0002 東京都調布市仙川町 2-5-7 仙川キューポート

管理本部 担当 石田（いしだ）

電話：03-5384-7700

メニューの一例



EVERYTHING SALAD

エブリシングサラダ

特製アンチョビソース ¥1480

お店のコンセプトを表現した代表メニュー。
はじめての方は、ぜひお召し上がりください。



GREEN GODDES SALAD WITH GRILLED CHICKEN

グリルチキンとアボカドのグリーンゴッデス風サラダ

クリーミーアボカドソース ¥1350

アボカドとヨーグルトとバジルが入った
クリーミーなソースがチキンと良く合います。



FRUITS & COTTAGE CHEESE SALAD

季節のフルーツとカッテージチーズのサラダ

フレンチドレッシング ¥1180

野菜とフルーツのビタミンを摂りましょう。
芳醇ワインビネガーのフレンチドレッシング。

野菜たっぷりのミネストローネ ¥500

旬野菜のフリット盛り合わせ ¥600

アンチョビキャベツ ¥600

旬野菜のアヒージョ ¥900

手羽チキ&フレンチフライ ¥800

旬野菜のオープン焼き ¥1800

ドリンク・・・ソフトドリンク/スムージー/ナチュラルワイン/その他アルコール各種

