

報道関係者各位

【アトレ川崎】11/29(水)アトレ初出店となる WithGreenがOPEN！ -国産野菜にこだわった、サラダボウル専門店-

株式会社アトレ(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：高橋弘行)が運営するアトレ川崎(所在地：神奈川県川崎市)では、2023年11月29日(水)にアトレ初出店となるサラダボウル専門店の《WithGreen》が3Fグランドフロアにオープンします。

11月29日(水) OPEN！

■ WithGreen/サラダボウル専門店

アトレ川崎 3F

WithGreenは、東京を中心に展開しているサラダボウル専門店。一杯で満足できる、主食になるサラダを提供しています。

創業から「**国産野菜100%使用**」にこだわり、日本の農家さんが大切に育てた食材を使って、四季折々の野菜の魅力を広めています。

野菜本来の美味しさを感じられるサラダボウルを、是非ご堪能ください。

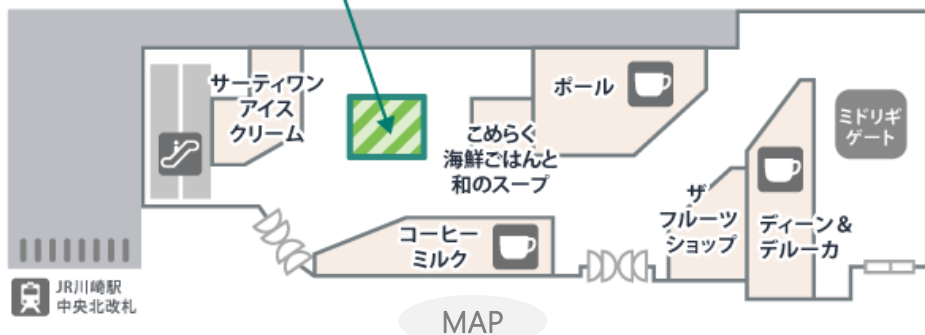
営業時間：8:00～21:00

公式HP：<https://withgreen.club/>



WithGreen

NEW
WithGreen



冬の旬が盛りだくさんなサラダが2種登場！

2023年12月31日（日）まで、冬限定サラダを販売します。

今回のサラダは『**自家製ベリーソースポークと紅くるり大根のサラダ**』と『**北海道産チーズとハーブチキンの冬野菜サラダ**』の2種類。クリスマスの彩りにも、忘年会などで食べ過ぎた胃の癒しにもぴったりの限定メニューです。

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ 季節限定サラダ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

◆ 自家製ベリーソースポークと 紅くるり大根のサラダ（写真左）

華やかなピンクの紅くるり大根は今が旬！自家製ベリーソースには赤ワインや黒胡椒を使い、ローストポークと相性抜群です。

◆ 北海道産チーズとハーブチキンの 冬野菜サラダ（写真右）

十勝のパルメザンチーズとハーブチキンは相性抜群！生でも美味しい玉ねぎ「スマイルボール」に加え、冬が旬の野菜たちがたっぷり詰まったサラダです。



* 売価共通 *

S¥1,390（税込） / M¥1,490（税込） / L¥1,590（税込）

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社アトレ アトレ川崎 担当：岡口・正村・永田

電話：044-200-6521（受付時間10:00～18:00） Email：kawasaki01@atre.co.jp

URL <https://www.atre.co.jp/store/kawasaki>