



自然まるごと、
サラダサプリ。



FREE!

Publication & Edition
MARGO WORKS.CO.,LTD
Address 3-9-3 Honmachi
Shibuya-ku Tokyo, JAPAN
Art Direction
FRONT DESIGN

MARGO TIMES

October 2012

サラダデリ専門店
マルゴOPEN!

WWW.MARGO.CO.JP
Copyright 2012. All Rights Reserved.

No.01
THE FIRST ISSUE



新感覚、
オーダーメイドの
オリジナルサラダ。



DESIGN
YOUR SALAD!

MARGO
Salad x Deli

〒151-0071 東京都渋谷区本町3-9-3
TEL 03-5302-1808
<http://www.margo.co.jp/>

OPEN 月~金 11:00 ~ 23:00
土・日・祝 11:00 ~ 19:00
CLOSE 不定休・GW



10/12 *friday* 2012 GRAND OPEN!

サラダデリ専門店 「マルゴ」オープン。

Slad Delicatessen MARGO Grand Open!
Would You Like To Create Your Original Salad?

30種以上のトッピングと
8種のドレッシングから
オーダーメイドでつくる、
オリジナルサラダ。

マルゴは野菜を主役に位置付け、国産の旬の野菜を中心にお好みの具材を組み合わせ、お客様だけのオリジナルサラダをご提供するサラダデリ専門店です。忙しい朝食に、しっかり食べたい昼食に、仕事上がりの夕食に、食習慣の乱れた慌ただしい都市生活の中で、サプリメント代わりに「手早く、美味しく、楽しく」サラダで栄養を摂る、これまでにない新しいスタイルの食生活をご提案します。毎日の美味しい食から、美しくしなやかな心と健康な身体を育みます。



オーダーは簡単な3ステップ

1 Order

受付にてベースサラダをオーダーしてください。

- ・ベースサラダ「マルゴベーシック」¥550
※ピタパンが付きます。

2 Select Toppings

30種類以上の彩り豊かなトッピングから、お好みの具材をお選びいただけます。

3 Select Dressings

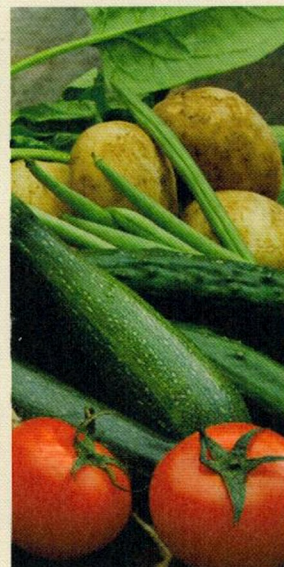
8種類のオリジナルドレッシングから、お好みの味をお選びいただけます。

5つの旬を巡る旅。

Spring, Rainy season, Summer, Autumn, and Winter.
Five seasons of Japan.

日本には5つの季節があります。草木が芽吹き出す新緑の春、雨が大地を潤してたっぷりと栄養を蓄える梅雨、照りつける太陽をいっばいに浴びて葉を茂らせる夏、木々が色づき穀物や果実が成熟する実りの秋、厳しい寒さに耐え土の下でじっくりと美味しさが凝縮させる、滋味あふれる冬。

マルゴでは生産者が手塩にかけて育てた旬の国産野菜をふんだんに使用しています。5つの旬を大切にすることで、環境負荷を抑え、栄養豊富で健全な食を提供し、生産者の生活をより良くすることに情熱を傾けています。



VARIETY OF SALAD TOPPING

サラダを彩るトッピングたち

マルゴではあなただけのオリジナルサラダをご用意するために、30種類以上のトッピングをご用意しています。トッピングの組み合わせはなんと二千万通り以上!!



FREE TOPPING

- クルトン
- フライドオニオン
- フライドガーリック
- ミックスナッツ
- 糸ウガラシ
- ミックスシーズ
- イタリアンパセリ
- スライスレモン
- 乾燥バジル

VARIETY OF DRESSINGS

世界を旅するドレッシング

8種のドレッシングからお好きなものを選んでいただくのがマルゴスタイル。
世界中の美味しいエッセンスを集めたオリジナルドレッシングから、あなた好みを見つけよう。



イタリアンバジルドレッシング すりおろしオニオンドレッシング フレンチシーザードレッシング エスニックカレードレッシング 無添加味噌ドレッシング 深炒り胡麻ドレッシング 紀州梅酢ドレッシング スウィートチリドレッシング

PREFIXED STYLE SALAD

手軽に楽しみたい方へ、プレフィクススタイルのサラダ

全てピタパン付き



ベジタリアンスタイル ¥750 エスニックスタイル ¥750 イタリアンスタイル ¥850 ニューヨークスタイル ¥850 アジアンスタイル ¥800