

渋谷で本場さながらのスペイン料理を。  
スパニッシュレストラン〈XIRINGUITO Escribà〉が2024年4月11日(木)リニューアルオープン。  
カジュアル利用しやすいメニュー・インテリアへアップデート。



渋谷ストリーム3階にある、バルセロナで一番おいしいパエリアを提供するスパニッシュレストラン〈XIRINGUITO Escribà (チリングイト エスクリバ)〉は、カジュアル利用しやすいメニュー・インテリアへアップデートし、2024年4月11日(木)にリニューアルオープンいたします。

スペイン・バルセロナで25年以上愛され続けているスパニッシュレストラン〈XIRINGUITO Escribà〉は、2018年に日本初上陸。本国の調理方法を受け継いだ「本物」のパエリアを提供しています。

今回のリニューアルでは、少人数でもパエリアの食べ比べ可能なSサイズが新たに加わり、S・M・Lの3サイズ展開へ拡張、人数やシーンに合わせお選びいただけます。

さらに、タパスメニューを12種類追加。エアバッグに見立てたピザ生地の上にイベリコ豚の生ハムをたっぷり乗せた〈XIRINGUITO Escribà〉を象徴する「イベリコ豚の生ハムとエアバッグ」、酸味を効かせた「フレッシュマッシュルームのサラダ」、旨味を凝縮させた爽やかな「ヒラメのセビーチェ」、柔らかくみずみずしい「赤海老とかぶのカルパッチョ」をはじめとしたスペイン料理をご用意。

お食事に合わせるドリンクも約70種類を常時ラインナップ。カヴァ・白ワイン・赤ワインを用いた色鮮やかなサングリア、こだわりのスペインワインを揃えました。

インテリアは海辺にある本店を彷彿させるブルーを貴重に、大理石のテーブルを使用。

個性豊かな人々が行き交う渋谷の街で、カジュアルなパーティーはもちろん、ビジネスシーンや大切な方との食事にも最適な〈XIRINGUITO Escribà〉に是非お越しください。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます  
<https://x.gd/pDMYk>

〈取材に関するお問い合わせ〉  
TRANSIT GENERAL OFFICE PR 雲類鶯 (うるわし)  
E-mail : [uruwashi-natsumi@transit-web.com](mailto:uruwashi-natsumi@transit-web.com) / TEL : 080-4749-5216

## パエリアサイズイメージ



※左上から時計回りに

S : 直径36cm、2名~想定

M : 直径40cm、3名~名想定

L : 直径52cm、5名~想定

## パエリア



本国の味を再現するために水分量が少なく、堅さが特徴の国産“バレンシア米”を選定。17分間直火でじっくり炊き上げ、お米一粒一粒に魚介やチキン、野菜が凝縮したスープを浸透させています。

## タパス (小皿料理)



イベリコ豚の生ハムとエアバッグ  
2,100円 (税込)



フレッシュマッシュルームのサラダ  
1,000円 (税込)



赤海老とかぶのカルパッチョ  
900円 (税込)



ヒラメのセビーチェ  
1,200円 (税込)

## ドリンク



サングリア カヴァ  
850円 (税込)



サングリア ブランコ  
850円 (税込)



サングリア ロホ  
850円 (税込)



地中海塩レモンソーワ  
900円 (税込)



バレンシア・ハイボール  
900円 (税込)

## 店舗概要



正式名称 : XIRINGUITO▲Escribà チリングイト▲エスクリバ ※▲は半角スペース  
住所 : 東京都渋谷区渋谷3丁目21-3 渋谷ストリーム 3F  
電話番号 : 03-5468-6300  
営業時間 : 11:00-23:00 L.O. FOOD 22:00 / DRINK 22:30  
座席 : テーブル70席、カウンター8席 計78席  
WEBサイト : <http://xiringuitoescriba.jp/>  
Instagram : [https://www.instagram.com/escriba\\_japan/](https://www.instagram.com/escriba_japan/)