

「XIRINGUITO Escribà」で秋の味覚を満喫！
秋刀魚をまるごと2尾使用した「秋刀魚と焼きナスのパエリア」が9月22日(水)より販売スタート！
「パンプキンバスク風チーズケーキ」もオンラインストア限定で同日より販売決定！



秋刀魚と焼きナスのパエリア



パンプキンバスク風チーズケーキ

渋谷ストリーム3階に位置するバルセロナで一番美味しいパエリアを提供するシーフードレストラン「XIRINGUITO Escribà(チリンギート エスクリバ)」では、秋の代名詞「秋刀魚」を贅沢に2尾使用したパエリア「秋刀魚と焼きナスのパエリア」を9月22日(水)より季節限定で販売することが決定しました。さらに、XIRINGUITO Escribàの人気デザート「バスク風チーズケーキ」の新フレーバー「パンプキンバスク風チーズケーキ」も同日よりオンラインショップ限定で販売スタートいたします。

季節限定メニュー「秋刀魚と焼きナスのパエリア」は、脂ののった秋刀魚と相性のよい焼きナス、ニンニクの芽、秋が旬の新生姜を使用したこの時期だからこそ味わえる新作メニューです。
秋刀魚は、タイム、ニンニクと共にじっくりと低温でコンフィすることでハーブの香りをプラスし、パエリアパンで炊き上げる直前に炙ることで香ばしい香りをまとませます。
パエリアを彩る焼きナスには、焦げ目ができるまでグリルした後、チキンブイヨンで12時間浸すことで“とろっ”とした食感と共に、旨味が口いっぱい広がります。
秋刀魚、焼きナスをお米と共に約17分間かけて直火でじっくり炊き上げ旨味を米一粒一粒に閉じ込めて完成するパエリアの仕上げには、さっと素揚げしたニンニクの芽をはじめ、新生姜のピクルスの酸味、お好みでかける爽やかなピリッと感が味に変化を与えるグリーンペッパーでアクセントを効かせました。
秋の旨味が凝縮された新作の「秋刀魚と焼きナスのパエリア」をこの機会にご賞味あれ。

また、人気のメニュー「バスク風チーズケーキ」の新フレーバー「パンプキンバスク風チーズケーキ」がオンラインショップ限定で販売することが決定しました。
「パンプキンバスク風チーズケーキ」は、こだわりの滑らかな食感と濃厚でコクがあるクラシックな「バスク風チーズケーキ」に、こっくりとしたかぼちゃのピューレを加えることで、さらにとろけるような食感に仕上げました。

XIRINGUITO Escribàのオフィシャルオンラインショップ「STORES」にて通常のバスク風チーズケーキの食べ比べセットも登場するので、通常のバスク風チーズケーキと新作のバスク風チーズケーキの食べ比べをしてみたいかがでしょうか？

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://bit.ly/3EdMxqg>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：荒川

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210



秋刀魚と焼きナスのパエリア

販売期間：9月22日(水)～11月30日(火)
価格：3650円(税込)

「秋刀魚と焼きナスのパエリア」は、脂ののった秋刀魚と相性のよい焼きナス、ニンニクの芽、秋が旬の新生姜を使用したこの時期だからこそ味わえる新作メニューです。

秋刀魚は、タイム、ニンニクと共にじっくりと低温でコンフィすることでハーブの香りをプラスし、パエリアパンで炊き上げる直前に炙ることで香ばしい香りをまとわせます。

パエリアを彩る焼きナスには、焦げ目ができるまでグリルした後、チキンブイヨンで12時間浸すことで“とろっ”とした食感と共に、旨味が口いっぱい広がります。

秋刀魚、焼きナスをお米と共に約17分間かけて直火でじっくり炊き上げ旨味を米一粒一粒に閉じ込めて完成するパエリアの仕上げには、さっと素揚げしたニンニクの芽をはじめ、新生姜のピクルスの酸味、お好みでかける爽やかなピリッと感が味に変化を与えるグリーンペッパーでアクセントを効かせました。



対応デリバリー

Uber Eats / menu /Wolt / fineDine



「パンプキンバスク風チーズケーキ1個/バスク風チーズケーキ1個とコーヒー3パックのギフトセット」

販売期間：9月22日(水)～11月30日(火)
価格：2160円(送料別)

「パンプキンバスク風チーズケーキとバスク風チーズケーキの食べ比べセット」

販売期間：9月22日(水)～11月30日(火)
価格：3000円(送料別)

「パンプキンバスク風チーズケーキ」は、こだわりの滑らかな食感と濃厚でコクがあるクラシックな「バスク風チーズケーキ」に、こっくりとしたかぼちゃのピューレを加えることで、さらにとろけるような食感に仕上げました。



OFFICIAL ONLINE SHOP「STORES」：
<https://xestores.stores.jp/>

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。
<https://bit.ly/3EdMxgg>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：荒川

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210



【 XIRINGUITO Escribà とは】



1992年スペイン・バルセロナにオープンした「XIRINGUITO Escribà (チリングイト エスクリバ)」は、25年以上地元の人に愛され続けている、バルセロナで一番美味しいパエリアを提供するシーフードレストランです。

「チリングイト エスクリバ」のパエリアは、直火で焼き上げた後オープンで炊く一般的なパエリアではなく、魚介やチキン、野菜などの旨味が凝縮したスープを使用し17分間直火で炊き上げることで米一粒一粒にスープの旨味を閉じ込め、じっくりと丁寧に仕上げることで「本物」のパエリアを味わうことができます。本物のパエリアを求め、ハリウッドスターやサッカー選手達からも支持されるほどの人気店です。

XIRINGUITO はスペイン語で“海の家”を意味し、その意味の通り開放感のある店内にて大人気のパエリアをはじめ、アルコールによく合うアパタイザーも充実いたします。アルコールは、フルーツやハーブをふんだんに使用した、赤ワイン、白ワイン、スパークリングワインのサングリアなどを提供。

【 XIRINGUITO Escribà 店舗詳細】

オープン日	: 2018年9月13日(木)
正式名称	: XIRINGUITO Escribà (チリングイト▲エスクリバ)
場所	: 東京都渋谷区渋谷 3-21-3 渋谷ストリーム 3階
営業時間	: 11:00-23:00
席数	: 87席
運営・経営	: 株式会社 ESCRIBA JAPAN
URL	: http://xiringuitoescriba.jp



オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://bit.ly/3EdMxgg>

＜取材に関するお問い合わせ＞

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：荒川

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210