

バルセロナで一番おいしいパエリアを提供するシーフードレストラン  
〈チリングート エスクリバ〉から夏期限定パエリア「イベリコ豚と青唐辛子のパエリア」が登場！  
2023.6.27(Tue)～@渋谷ストリーム3F XIRINGUITO Escrìba



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シーフードレストラン〈XIRINGUITO Escrìba(チリングート エスクリバ)〉に夏期限定パエリア「イベリコ豚と青唐辛子のパエリア」が登場。暑さが本格化するこの季節に食べたい、ただ辛いだけではなく旨みがぎゅっと凝縮されたパエリアが登場します。

〈XIRINGUITO Escrìba〉は25年以上、地元・バルセロナの人に愛され続けているシーフードレストラン。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”を使用しています。一般的なパエリアは、直火で炊いた後オーブンを使用しますが、〈XIRINGUITO Escrìba〉のパエリアは17分間直火でじっくり炊き上げます。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丁寧に仕上げた「本物」のパエリアを味わうことができます。

夏期限定パエリアは、甘長唐辛子・ししとうがらし・青唐辛子(グリーンチリソースに使用)3種類の唐辛子を使った暑さを吹き飛ばす、辛いもの好きには堪らない内容に。

玉葱・パプリカパウダー・トマトペーストをベースに鶏の出汁で炊き上げたバレンシア米は、トマトの酸味と唐辛子のバランスがマッチします。仕上げに自家製バーベキューソースを絡めたイベリコ豚とフレッシュな唐辛子を豪快に盛り付け、やみつきになるおいしさに。

さらに、青唐辛子ベースの“グリーンチリソース”の刺激的な味変で最後の一粒までお楽しみいただけます。



「イベリコ豚と青唐辛子のパエリア」

お米は、玉葱・パプリカパウダー・トマトペーストをベースに鶏の出汁で炊き上げ、仕上げに自家製バーベキューソースを絡めたイベリコ豚を豪快に盛り付けました。お好みで別添えのグリーンチリソースで味に変化をつけて、最後の一粒までお楽しみください。

Mサイズ(2名): 4,950円(税込)

Lサイズ(4名): 9,900円(税込)

通常のランチ/ディナーコースにお一人さまあたりプラス890円でご変更可能

※7月中旬までの限定メニューとなります。

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://onl.bz/HC4JhyL>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松

E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com

TEL : 080-4807-8316

〈XIRINGUITO Escribà(チリングイト エスクリバ)〉



1992年スペイン・バルセロナにオープンした〈XIRINGUITO Escribà〉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。

「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ペ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。

〈SHOP INFO〉

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	86席
WEBサイト	<a href="https://www.transit-web.com/content/shops/xiringuito_escriba/">https://www.transit-web.com/content/shops/xiringuito_escriba/</a>
Instagram	<a href="https://www.instagram.com/escriba_japan/">https://www.instagram.com/escriba_japan/</a>



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://onl.bz/HC4JhyL>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松

E-mail : [akamatsu-kimiko@transit-web.com](mailto:akamatsu-kimiko@transit-web.com)

TEL : 080-4807-8316