

**「XIRINGUITO Escrivà( チリングート エスクリバ )」で秋の味覚を満喫！**  
**キノコの旨味が凝縮した「ポルチャーニ茸香る6種のきのこのパエリア」を9月18日(金)より販売スタート！**  
カボチャや洋ナシなどの旬の食材を使用したサイドメニューも続々メニューイン。



ポルチャーニ茸香る6種のきのこのパエリアとお茶漬けセット



ポルチャーニ茸香る6種のきのこのパエリア



秋のサイドメニュー

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 Escrivà( チリングート エスクリバ )」より、秋の味覚が満喫できるキノコをふんだんに使用し旨味を凝縮させた「ポルチャーニ茸香る6種のきのこのパエリア」の販売を9月18日(金)よりスタートいたします。さらにカボチャやカツオ、洋ナシなどの旬の食材を使ったサイドメニューも9月16日(水)よりメニューインいたしました。

シーズナルパエリアの「ポルチャーニ茸香る6種のきのこのパエリア」は、オリーブオイルでソテーされた舞茸とじめじ、エリンギに、フレッシュなマッシュルーム、コリコリとしたアワビのような食感が特徴の黒アワビ茸に加え、世界三大キノコとされるポルチャーニ茸の6種のキノコをふんだんに使用したパエリアです。ポルチャーニ茸から贅沢にお出汁をとった香り豊かなスープと共に、17分間かけてじっくりとお米とキノコを炊き上げます。仕上げにマッシュルームと九条ネギを満遍なくふりかけることで鮮やかな彩りをプラスします。食物繊維が豊富で、若い女性から腸を整える作用があると大注目されているキノコがたっぷり摂れるパエリアは、女性も罪悪感なくお召し上がりいただけます。

さらに、追加注文でお茶漬けパエリアとしてもお楽しみいただけます。お茶漬けパエリアはお茶碗に「ポルチャーニ茸香る6種のきのこのパエリア」をよそい、自家製の鰹出汁をかけ、お好みで薬味のねぎと実山椒を乗せることで最後の一口までご堪能いただけます。

サイドメニューには、カボチャ、レンコン、舞茸などの秋野菜を米粉の衣で揚げたサクサクの“秋野菜のフリット”をはじめ、舞茸やエリンギ、マッシュルームなどのキノコを組み合わせることでシンプルに焼き上げた“スペイン風オムレツ”などのほか、食後のデザートにはモンブランクリームにさっぱりとした柚子ソースと柚子アイス、食感のあるメレンゲを組み合わせることで濃厚ながらも軽く仕上げた“柚子香るモンブラン”がラインナップ。

前菜からメインのパエリア、デザートまで秋の味覚をワインやサングリアと共に楽しめる秋らしいメニューで、ひと足早い秋の訪れをチリングート エスクリバでお楽しみください。

**オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。**

<https://bit.ly/3kwhX7b>

**<取材に関するお問い合わせ>**

**TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：荒川・飯島**

**E-mail : [tgo-press@transit-web.com](mailto:tgo-press@transit-web.com) / TEL : 050-1743-1210**



**名称：ポルチーニ茸香る6種のきのこのパエリア**

販売期間：9月18日(金)スタート

価格：3520円(税込)

オリーブオイルでソテーされた舞茸とじめじ、エリンギに、フレッシュなマッシュルーム、コリコリとしたアワビのような食感が特徴の黒アワビ茸に加え、世界三大キノコとされるポルチーニ茸の6種のキノコをふんだんに使用したパエリアです。ポルチーニ茸から贅沢にお出汁をとった香り豊かなスープと共に、17分間かけてじっくりとお米とキノコを炊き上げます。仕上げにマッシュルームと九条ネギを満遍なくふりかけることで鮮やかな彩りをプラスします。



**【追加オプション】**

名称：お茶漬けセット

価格：お一人様 200円(税込)

お茶漬けパエリアはお茶碗に「ポルチーニ茸香る6種のきのこのパエリア」をよそい、自家製の鰹出汁をかけ、お好みで薬味のねぎと実山椒を乗せることで最後の一口までご堪能いただけます。

**【秋のサイドメニュー】**

販売期間：9月16日(水)スタート ※価格は全て税込表示。



**秋野菜のフリット 1300円**

カボチャ、レンコンなど厳選した旬の野菜を米粉を使った衣でサクッと仕上げます。



**キノコのスペイン風オムレツ 680円**

きのこをベースに季節の野菜を組み合わせて仕上げたスペイン風オムレツ。



**かつおとジャガイモのトマト煮込み 1200円**

濃厚なトマトソースに薫焼きカツオのピリ辛煮込み。



**ネギとジャガイモ、イベリコ豚タンのピンチョス 1200円**  
柔らかく煮込んだイベリコ豚タンとジャガイモマリネしたネギを合わせました。



**サバのセビーチェ風**

**サルモレホソース 1320円**

新鮮なサバをビネガーでマリネ。濃厚なガスパッチョを思わせるスペインでポピュラーなサルモレホソースと合わせました。



**アンコウのアヒージョ 1580円**

歯ごたえのある山芋、春菊の風味を新鮮なアンコウと組み合わせてオリーブオイルで丁寧に炊いています。生ハムの塩加減がアクセント。



**柚子香るモンブラン 990円**

モンブランクリームにさっぱりとした柚子ソースと柚子アイス、食感のあるメレンゲを組み合わせました。



**洋梨のミルフィーユ、キャラメルソース 880円**

洋梨のコンポートと洋梨のキャラメルカスタードにサクサクのパイ生地を組み合わせ仕上げました。

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/3kwhX7b>

**<取材に関するお問い合わせ>**

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：荒川・飯島

E-mail : [tgo-press@transit-web.com](mailto: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 (チリングート 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。  
「チリングート 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。

## 【 XIRINGUITO Escribà 店舗詳細】

オープン日 : 2018年 9月13日(木)  
正式名称 : XIRINGUITO Escribà (チリングート▲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/3kwhX7b>

＜取材に関するお問い合わせ＞

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：荒川・飯島

E-mail : [tgo-press@transit-web.com](mailto:tgo-press@transit-web.com) / TEL : 050-1743-1210