

**「XIRINGUITO Escribà(チリングイト エスクリバ)」から夏の新作メニュー
「フローズンサングリア」と、待望のお肉メニュー「3種のスパイシープロシエツト」が
2020年8月1日(月)から8月限定で登場！**



2018年9月にオープンした渋谷ストリーム 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(チリングイト エスクリバ)」から、夏の新作メニューが登場！ひんやりと飲みやすい「フローズンサングリア」5種類に加え、待望のお肉メニュー、チキン・ポーク・ビーフが一度に楽しめる「3種のスパイシープロシエツト」が、8月1日(土)から8月31日(月)までの1ヶ月限定で販売をスタートいたしました。

「フローズンサングリア」は、パエリアによく合うと女性からの人気のエスクリバのオリジナルサングリアを夏らしく、ひんやりシャリシャリ食感のフローズン仕様にし、夏にぴったりな涼さをさそう爽やかなドリンクです。「フローズンサングリア」のメニューには、白ワインに桃と蜂蜜を合わせ深みあるホワイトサングリアにジンジャーを加えることでさっぱりと仕上げた「ジンジャーハニー」をはじめ、赤ワインとフローズンストロベリーとラズベリーを使用し、仕上げにタイムの香りをプラスした「ベリーベリータイム」、夏らしいパッションフルーツジュースとパインを使いスパークリングワインカヴァサングリアの“カヴァ”で仕上げた「リリコイパイン」の他、ノンアルコールの「フローズンイベリス」と「フローズンクラベル」の全5種類をご用意いたしました。

さらに“ガッツリ”としたチキン・ポーク・ビーフなどのお肉が楽しめる「3種のスパイシープロシエツト」が登場！「3種のスパイシープロシエツト」は、グリーンマスタード、コリアンダー、ブラックペッパーを表面にまぶし、付け合せにシシトウと一緒にしたビーフをはじめ、刺激的な辛さのある唐辛子を表面にまぶしてしっかりとしたポーク、タンドリーチキン風に仕上げたクミン香るチキンなど、大満足なメニューとなります。また、ディナータイム限定でパエリアとプロシエツトがセットになった、シーフードもお肉もどちらも贅沢に楽しむメニューがラインナップ。さらに事前にお席のご予約をいただいた方にはプロシエツトを1組様につき1皿プレゼントする“8月限定特別キャンペーン”を実施いたします。

涼を感じるフローズンサングリアと、スパイシーな味わいのする3種のプロシエツトをぜひチリングイトエスクリバでお召し上がりください。

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/30IUmys>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島・荒川

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



【フローズンサングリア】

販売期間：8月1日(土)～8月31日(月)



「ジンジャーハニー」 1100円(税込)

白ワインに桃と蜂蜜を合わせ深みある甘さに。そこにジンジャーを加えることでさっぱりとした飲み口です。

「ベリーベリータイム」 1100円(税込)

赤ワインとフローズンのストロベリーとラズベリーを使用。仕上げにタイムの香りをプラスしました。

「リリコイパイン」 1100円(税込)

スペインのスパークリングワイン“カヴァ”を使用した「リリコイパイン」は夏らしくパッションフルーツジュースとパインを使いトロピカルに仕上げました。

「フローズンイベリス」 700円(税込)

フローズンの桃とパインの甘さと酸味のバランスがよいノンアルコールサングリアです。

「フローズンクラベル」 700円(税込)

「ベリーベリータイム」同様フローズンストロベリーとラズベリーを使用した親しみやすいノンアルコールのフローズンドリンクに仕上がりました。



【3種のスパイシーブロッシェット】

販売期間：8月1日(土)～8月31日(月)



「3種のスパイシーブロッシェット」 1,600円(税込)

「ブロッシェットとパエリアのコース」 4,980円(税込) ※ディナー限定

・ビーフ

グリーンマスタード、コリアンダー、ブラックペッパーを表面にまぶして、つけ合わせはしし唐フライとご一緒に。

・ポーク

唐辛子を表面にまぶしてしっかりと辛みが感じられます。パイナップルピクルスの甘酸っぱい付け合わせが食欲をそそります。

・チキン

クミン香るタンドリーチキン風に仕上げました。パプリカピクルスの酸味も相性がよいです。

※事前にお席のご予約をいただいたお客様に「3種のスパイシーブロッシェット」を1組様につき1皿プレゼントする“8月限定特別キャンペーン”実施中！

一人用パエリアを提供スタートいたしました。

この度、チリングート エスクリバでは皆様に、より安心・安全にご利用いただけるように、一人盛りのパエリアをご用意いたしました。

通常大皿からシェアしてお召し上がりいただいておりますが、ご要望がございましたら、一人盛りにて提供させていただきます。



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/30IUmys>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島・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/30IUmys>

＜取材に関するお問い合わせ＞

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島・荒川

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