

バルセロナで一番おいしいパエリアを提供する
渋谷〈XIRINGUITO Escribà〉が関西初出店。
2024年7月31日（水）、「バルチカ03」3階にグランドオープン。



株式会社トランジットジェネラルオフィス（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：中村 貞裕）は、2024年7月31日（水）、JR西日本大阪開発株式会社（本社：大阪市北区、代表取締役社長 中西 秀樹）の飲食ゾーン「バルチカ03」3階（新駅ビルイノゲート大阪内）に、パエリアやタパス（小皿料理）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）〉を渋谷に続き、梅田に出店いたします。

シグネチャーメニューは本国バルセロナの調理方法で焼き上げたパエリア。水分量が少なく堅さが特徴の“バレンシア米”を使用し、17分間直火でじっくり炊き上げた“本物”のパエリアを提供いたします。

お酒の進む一品料理は、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乗せた「イベリコ豚の生ハムとエアバッグ」、フライドポテトにスパイシーな“ブラバスソース”とにんにく風味の“アイオリソース”を絡めた「ポタタスブラバス」をはじめ、17種類をご用意。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など約70種類とお楽しみいただけます。

本国のロケーション“海の家”を彷彿とさせるブルーをベースに、ネイビーと大理石で落ち着いた店内は、宴会からビジネスシーン、貸切まで幅広くご利用いただけます。



XIRINGUITO Escribà STORY

スペイン・バルセロナ発のスパニッシュレストラン〈XIRINGUITO Escribà〉は、2018年に日本・渋谷へ初上陸。バレンシア米を旨味が凝縮したスープと共に最後まで直火で加熱し、極限まで水分を蒸発させ完成させる本場のスタイルでパエリアをご提供。お米一粒一粒にスープの旨味を閉じ込め、香ばしく味わい豊かな仕上がりに。

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/2rN3H>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 雲類鷲（うるわし）

E-mail : uruwashi-natsumi@transit-web.com / TEL : 080-4749-5216

シグネチャーメニュー ※税込み価格

■エスクリバ パエリア



S : 3,400円 M : 5,100円 L : 8,500円

チリングートエスクリバを代表するパエリア。エビ、ムール貝、アサリ、白身魚を使用、魚介の旨味が凝縮されたパエリアです。

■イカスミのフィデウア



S : 3,200円 M : 4,800円 L : 8,000円

バレンシア米ではなく、パスタ（フィデウア）で作るパエリア。イカスミの濃厚な味わいが楽しめ、添えてあるアリオリソースをお好みでつけてお召し上がりください。

■エアバッグ



2,100円

エアバッグに見立てたピザ生地の上に、スペイン産イベリコ豚の生ハムをたっぷりに乗せた一品。ピザ生地を崩しながら、生ハムと一緒にどうぞ。

■ドリンク



サングリア：全て850円

地中海塩レモンサワー：900円（左手前）

バレンシア・ハイボール：950円（右手前）

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をご用意。その他、エスクリバオリジナルカクテル「地中海塩レモンサワー」「バレンシア・ハイボール」などがラインナップ。

店舗概要



正式名称：Xiringuito▲Escrìba▲大阪 ※▲=半角スペース空き

住所：大阪市北区梅田3-2-123 イノゲート大阪内 バルチカ03エキウエ

電話番号：06-6690-8195

営業時間：11:00~23:00 (L.O フード22:00 ドリンク22:30)

座席：82席

WEB：<http://xiringuitoescrìba.jp/osaka/>

予約：<https://www.tablecheck.com/shops/xiringuito-escrìba-osaka/reserve>

Instagram：https://www.instagram.com/escrìba_japan/