



2026 年 2 月 10 日

ムンバイのマスク(Masque)が 2026 年度の
「Asia's 50 Best Restaurants (アジアのベスト 50 レストラン)」の
部門賞、アート・オブ・ホスピタリティ賞を受賞

現代インド料理の先駆者としての功績と卓越したダイニング体験が評価され

S.Pellegrino & Acqua Panna(サンペレグリノ&アクアパンナ)が冠スポンサーを務める、2026 年度の Asia's 50 Best Restaurants(アジアのベスト 50 レストラン)の部門賞の一つである、アート・オブ・ホスピタリティ賞(The Art of Hospitality Award)が、インド・ムンバイに店舗を構える、現代インド料理のパイオニア的存在のレストラン、マスク(Masque)に授与されることとなりました。同賞は本年度の受賞セレモニーに先駆け発表している部門賞の一つで、50 名以上の投票メンバーから構成される「アジアのベストレストラン 50 アカデミー」が、過去 18 か月間においてアジア圏内で最も優れたホスピタリティ体験を提供したと評価したレストランに贈られるものです。

マスクは多才な料理人兼起業家である、アディティ・ドゥガール(Aditi Dugar) によって 2016 年に創業されて以降、インドで最も革新的なレストランのひとつとして国際的な評価を確立してきました。ムンバイにある、かつての繊維工場を改装したインダストリアルな趣ながら上品な空間で、インド料理の伝統と革新を融合させた 10 コースのテイastingメニューを提供しています。ムンバイ近辺で栽培された、季節感溢れる旬の食材にスポットライトを当てつつ、他のレストランでは体験できない、インタラクティブなダイニング体験が特徴のレストランです。

ヘッドシェフのヴァルン・トートラニ(Varun Totlani) が率いる調理チームは、カシミールの森林からゴアの海岸線に至るまでインド各地を巡りながらローカルな食材を探し出し、現代的なガストロノミー技法によってその風味を最大限に引き出しています。メニュー開発を担うのは、独自のテストキッチン(R&D キッチン)マスク・ラブ(Masque Lab)で、伝統的なインド料理と世界各地の調理技法やトレンドを融合させたメニューを生み出しています。マスク・ラブは、最大 14 名までの親密な雰囲気有する、インタラクティブなプライベートダイニング空間としても機能しています。





マスクでは通常のメニューとベジタリアン・メニューを提供しており、ホーリーバジルとココナッツ・クリームで調理したプリックリーペア(ウチワサボテンの実)や、ゴア産の海藻を加えることでより洗練された味わいとなっている、冬の定番グジャラート料理「ボンク・ベル」などのメニューを通じて、彼らの現代インド料理に対する独特なビジョンが表現されています。また、実験的なアプローチを取り入れた種類豊富なカクテル・メニューもレストランの特長となっています。季節の食材や最新の技法、異なるフレーバー組み合わせを駆使し、現代インド料理のテイastingメニューの味わいと絶妙にマッチするカクテルを提供しています。

アート・オブ・ホスピタリティ賞は、知識豊富なスタッフによるスムーズかつ高度にパーソナライズされたサービスを通じ、卓越したダイニング体験を提供しているレストランを表彰するものです。過去には、マニラのトーヨー・イーターリー (Toyo Eatery)、バンコクのヌサラ (Nusara / シェフ: ティティッド・“トン”・タッサナカジョン (Thitid ‘Ton’ Tassanakajohn))、シンガポールのゼン (Zén / シェフ: ビョルン・フランツェン (Bjorn Frantzen)) などが、同賞を受賞しています。

本賞は、「アジアのベスト 50 レストラン 2026」の授賞式に先立って発表する 3 つの部門賞のうち、2 つ目の賞となります。本年度の授賞式は 2026 年 3 月 25 日、ケリーホテル香港を会場に開催されます。

「マスクの受賞は、彼らの卓越したサービスはもちろんのこと、現代インド料理を軸とした包括的なホスピタリティのエコシステムを構築してきた功績を称えるものです。インド各地からの食材調達にかけける情熱、料理とカクテルにおける実験的アプローチ、そして親密でインタラクティブなダイニング体験を生み出す能力などから明らかのように、マスクというレストランにおいては、ホスピタリティが革新的な取り組みと切り離すことのできないものとして存在しているのです。」(「アジアのベスト 50 レストラン」のスポークスパーソンのコメント)

「レストランの創業 10 年という節目の年に、このような賞を母国に持ち帰ることができ、大変光栄に感じています。正に長年思い描いてきた夢が実現した瞬間という感じです。今回の受賞は、全てのお客様を思いやりと寛大さ、そして最大の謙虚さをもってお迎えすること、マスクが創業以来大切にしてきた理念に対する評価と理解しています。そして言うまでもなく今回の賞は、日々揺るぎない献身と高いプロ意識をもって高みを目指し続ける、マスクの素晴らしいスタッフ全員に与えられたもの





です。彼ら一人ひとり、そして我々の軌跡を信じ支えてくださったすべての方々に、心から感謝したいと思います。さらには、ホスピタリティを魂が宿る、人間味に溢れたものとして評価してくださった『アジアのベスト 50 レストラン』にも、深く御礼申し上げます。」(受賞にあたっての、ドゥガール氏のコメント)

50 ベストでは、投票プロセスとランキングの公正性と信頼性を確保すべく、プロフェッショナルサービス企業であるデロイト社 (Deloitte) を、公式な独立監査パートナーとして起用しています。アジアのベスト 50 レストランの投票プロセスの詳細については、[公式サイト](#)をご覧ください。

【「50 ベスト」の SNS アカウント】

- Instagram: [@TheWorlds50Best](#) #Asias50Best
- X: [@TheWorlds50Best](#)
- Facebook: <https://www.facebook.com/Asias50BestRestaurants>
- YouTube: [50 Best](#)
- 公式ウェブサイト: <https://www.theworlds50best.com/asia/en/>

投票の仕組みについて

「アジアのベスト 50 レストラン」のリストは、アジア地区内のレストランシーンに造詣が深い 350 名以上の専門家から構成される、Asia's 50 Best Restaurants Academy (アジアのベスト 50 レストラン評議委員会) による投票で決定されます。評議委員会はインド・亜大陸、東南アジア 南部、東南アジア 北部、香港・台湾・マカオ、中国本土、韓国、そして日本の 7 つのチャプターに分かれています。評議員は、過去 18 か月間のダイニング体験に基づき、優れたレストランに合計 10 票を投じることができますが、そのうち最低 4 票は、自身が移住する国や行政区以外のレストラン投票することが義務づけられています。投票は匿名で行われることで、機密性と公平性が確保され、外部の会計事務所、デロイトによりそのプロセスが厳重に監査されています。

開催地パートナー: 香港政府観光局 (Hong Kong Tourism Board) について

香港政府観光局は、観光産業による香港経済への貢献を最大化し、香港を世界最高水準の旅行先として維持・強化する役割を担う準政府機関です。関連する政府部門や各種組織、旅行業界、その他観光に関わる団体と連携しつつ、多様で高品質な観光商品・サービスの提供を通じて訪問客の経験を向上させ、香港の魅力を世界に向けて発信・促進しています。世界 15 か所にオフィスを構え、さらに 7 つの市場にプレゼンタティブ・オフィスを設置しています。

冠スポンサー: S. Pellegrino & Acqua Panna (サンペレグリーノ&アクアパンナ) について

アジアのベスト 50 レストランの冠スポンサーを務めるのは、美食の世界を代表するナチュラル・ミネラルウォーター





ター・ブランド、サンペレグリーノ&アクアパンナです。この 2 つのブランドは、イタリアン・スタイルが象徴する、卓越した品質、生きる喜び、健康と幸福を世界中に伝えています。

【イベント・パートナー一覧】

- Hong Kong Tourism Board (香港政府観光局) : 公式開催地パートナー
- S.Pellegrino & Acqua Panna (サンペレグリーノ&アクアパンナ) : メインパートナー 兼公式ミネラルウォーターパートナー および、「The Best Restaurant in Asia (アジアのベストレストラン賞)」スポンサー
- Inedit Damm (イネディット・ダム) : 公式ビールパートナー、「Inedit Damm Chefs' Choice Award (イネディット・ダム社 シェフズ・チョイス賞)」スポンサー
- Sevenrooms (セブンルームズ) : 公式予約プラットフォームパートナー、「Sevenrooms Icon Award (セブンルームズ アイコン賞)」スポンサー
- Doordash (ドアダッシュ) : 公式発送・配達パートナー
- Aspire Lifestyles (アスパイヤー・ライフスタイル) : 公式コンシェルジュ・パートナー
- Lee Kum Kee (李錦記) : 公式ソース&調味料パートナー、「Highest Climber Award (ハイレート・クライマー賞)」スポンサー
- Valrhona (ヴァローナ) : 公式チョコレート・パートナー、「Asia's Best Pastry Chef Award (ヴァローナ社 アジアのベスト・ペイストリー・シェフ賞)」スポンサー
- Vik (ヴィック) : 公式ワインパートナー、「Asia's Best Sommelier Award (アジアのベスト・ソムリエ賞)」スポンサー
- Nongshim Shinramyun (農心 シンラーメン) : 公式パートナー、「The Best Restaurant in South Korea (韓国 のベストレストラン賞)」スポンサー
- Maison Kaviari (メゾン・キャビアリ) : 公式キャビア・パートナー
- Dassai (獺祭) : 公式日本酒パートナー
- Langjiu (郎酒) : 公式中国白酒パートナー
- Woodford Reserve (ウッドフォードリザーブ) : 公式アメリカン・ウイスキー・パートナー
- Cinco Jotas (シンコ・ホタス) : 公式イベリコ・ハム・パートナー

当リリースに関する問い合わせ先

「アジアのベスト 50 レストラン」広報代理店 アビアレップス株式会社 (担当: 早瀬、野間)

Tel: 03-6261-5733 Fax: 03-6261-5944

E-mail: asias50bestpr@aviareps.com

メディアセンターのウェブサイト

<https://mediacentre.theworlds50best.com>

HOST DESTINATION PARTNER



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS

