



2026年3月12日

ASIA'S 50 BEST RESTAURANTS (アジアのベスト 50 レストラン)が本年度の 51-100 位リストを発表

3月25日に香港で開催される授賞式に先立って公開

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 Asia's 50 Best Restaurants(アジアのベスト 50 レストラン)は本日、本年度の 51-100 位リストを発表しました。このリストはアジア地区内で活躍するレストラン経営者、シェフ、料理業界関係者、フードライター、批評家など、350名以上の業界内の有力メンバーから構成される Asia's 50 Best Restaurants Academy(アジアのベスト 50 レストラン評議委員会)による投票に基づき決定されています。

本年度の 51-100 リストのハイライトは以下のとおりです。

- 本年度の 51-100 位リストには昨年よりも 4 都市多い、計 27 都市からのレストランが選出されました。昨年のリストには登場しなかった 10 都市からのレストランが新たにランキング入りし、金沢市(石川県)、西川町(山形県)、釜山、成都といった都市・街からのレストランが、初のランクインを果たしました。
- アジア圏内のダイニングシーンの進化と懐の深さを反映するかのよう、計 12 軒のレストランが 51-100 位リストに初めて登場しました。
- ソウルからは初登場のサン(San | No.54)を含む計 7 軒がリスト入りし、都市別では最高数となりました。釜山から初めての 51-100 ランキング入りレストランとして、フィオット(Fiotto)が No.99 にランクインしました。
- 51-100 ランキングに返り咲いたレストランを含め、バンコクからは計 5 軒、シンガポールと香港から各計 4 軒がランクインしました。
- 東京からは、初登場の鮨しゅんじ(Sushi Shunji | No.63)を含む 3 軒がランクインしました。金沢からは共に初登場となる、片折(Kataori | No.82)とレシピラシオン(Respiración | No.92)の 2 軒がランク入りしました。
- 山形県西川町からは出羽屋(Dewaya)が No.93 に初登場し、日本各地に息づく多様な美食文化を示す結果となりました。
- 北京からはシェフ 1996(Chef 1996)が、新規登場レストランの中で最高位となる No.52 にランク

HOST DESTINATION PARTNER



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS



インしました。成都からはコー(Co-)が、同都市からの初めてランク入りするレストランとして No.69 に入りました。

- クアラルンプールのデワカン(Dewakan)は、昨年から最大の上昇幅となる 22 アップを果たし、No.62 に入りました。

51-100 位レストランの全リストは添付資料をご参照ください。

51-100 位リストに初登場するレストラン群は、アジア地域内で花咲く新進気鋭の才能やダイニングトレンドの変化を映し出す鏡のような存在と云えます。本年のリストには、計 12 軒が初登場し、計 27 都市からのレストランがその名を連ねました。前年にランクインしていなかった 10 都市からのレストランが返り咲きあるいは初登場を果たし、そのうち 4 都市(金沢市、西川町、釜山、成都)からのレストランが初ランク入りを果たしました。選出されたレストランのバラエティに富んだ顔ぶれは、アジア地区内のガストロミー文化の多様性とダイナミズムを浮き彫りにしています。

ソウルからは都市別では最多となる、計 7 軒がランクインしました。今回初登場のサン(San | No.54)は本年度のワン・トゥー・ウォッチ賞(One To Watch Award)の受賞店です。釜山からは夫婦経営アットホームなイタリアン・レストラン、フィオットが No.99 に初ランク入りしました。自家製パスタや生ハム、昆布茶酢、旬の野菜や果実など、家族経営の農園から仕入れたオーガニックかつサステナブルな食材を中心にメニューを構成しています。

東京からは計 3 軒がランクインし、同都市から卓越した食のインスピレーションが絶え間なく発信され続けていることを表しています。No.63 に初登場した鮨しゅんじ(Shushi Shunji)では、名匠として知られる斎藤孝司(Takashi Saito)氏に一番弟子として師事していた橋場俊治(Shunji Hashiba)氏が、独自の視点で解釈した江戸前寿司を振舞っています。

金沢からは 2 軒のレストランが初ランク入りしました。「未来の懐石料理店」として称賛される片折(Kataori)は No.82 に、フェラン・アドリア(Ferran Adrià)氏のレストラン「エル・ブジ」(El Bulli)の影響を強く受けた、3 人の幼なじみシェフが繰り出す料理が圧巻のレスピラシオンは(Respiración) No.92 にランクインしました。また、山形県の西川町からは、麗峰・月山の麓に佇む 1929 年創業の老舗旅館、出羽屋(Dewaya)が No.93 に初登場しました。店主である佐藤陽樹(Haruki Sato)氏が手掛ける山菜を中心とした季節料理が、高い評価を獲得しています。

HOST DESTINATION PARTNER



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS



北京からは、全室個室レストランのシェフ **1996 (Chef 1996)** が、初ランクインしたレストランの中では最高位となる **No.52** に登場しました。**No.65** にランク入りした、深圳の**拂鳴 (Fumée)** では、シェフのレイナ・チェン (Reina Chen) 氏が「グローバル(グローバル+ローカル)」という新たなコンセプトのもと、国際的な視点と地域性を融合させた、中華とフレンチのフュージョン料理を提供しています。同様に初ランク入りした成都の**コー (No.69)** はわずか **5** 卓のアットホームな空間を舞台に、シェフの豊富な旅の経験から着想を得た、独創的なレシピと旬の食材を組み合わせたテイastingメニューを提供しています。

また、台北からはリージェント台北 (Regent Taipei) 内にある、**晶華軒 (Silks House | No.64)** が初登場しました。香港出身のシェフ、マックス・ウォ (Max Wo) 氏による、地元食材をふんだんに取り入れた、洗練された広東料理が高い評価を獲得しています。シンガポールからは、**テヴァー (Thevar)** が昨年の **No.70** から **12** もランクを上昇させて **No.58** に入り、大きく順位を上げたレストランの一つとなりました。また、**ピーチ・ブロッサムズ (Peach Blossoms)** は **No.78** に入り、**51-100** リストへの振り返りを果たしました。

バンコクからは**ハオマ (Haoma)** が **No.96** に入ることで**トップ 100** リストへ振り返り、同都市がアジアのダイニングシーンにおいて引き続き重要な存在であることを示しました。また、クアラルンプールの**デカワン (Dewakan | No.62)** は、シェフのダレン・テオ (Darren Teoh) 氏によるマレーシア原産の食材に対する探求の姿勢が評価され、昨年より **22** もランクを上昇させ、リスト内のレストランの中で最大の躍進を遂げました。

ムンバイからは、**12** 席のみの親密で活気ある雰囲気のカウンターレストランで、シェフのフセイン・シャザド (Hussain Shahzad) 氏が、インドの風味を現代的かつ遊び心あふれる解釈で表現したテイastingメニューを提供している**パパス (Papa's)** が **No.66** に初登場しました。カティの**セレーラ (Celera)** が **No.100** に初登場し、マニラにある**トーヨー・イーターリー (Toyo Eatery | No.71)** に続く、フィリピン国内**2** 軒目の**トップ 100** 入りレストランとなりました。トーヨー・イーターリーは、シェフのアイデアとアジア独特の味わいが詰まった現代フィリピン料理を、パーソナルかつ親密なスタイルで提供しているレストランです。

「新しい顔ぶれも多く登場した、本年度の **51-100** 位リストを発表できることを大変嬉しく思います。今

HOST DESTINATION PARTNER



MAIN PARTNER



INEDIT



SEVEN ROOMS



DOORDASH



ASPIRE



LIFE SUSTAIN



VALRHONA

OFFICIAL PARTNERS

KAVIARI

WOODFORD RESERVE

CINCO OTOPAS

PIERRE

CERRY HOTEL

THE MURRAY

GRAND HYATT

THE PENINSULA

PIER



年のリストには、初登場となる 12 軒を含む、計 27 都市からのレストランが含まれ、アジア地域内の美食シーンが極めて多様で活気に溢れていることが、改めて浮き彫りとなりました。」(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)

2026 年の「アジアのベスト 50 レストラン」のリストは、開催地パートナーの香港政府観光局 (Hong Kong Tourism Board) の協力のもと、本年 3 月 25 日に香港で開催する授賞式にて発表します。授賞式の模様は、日本時間の同日午後 9 時から、50 Best の公式 [YouTube](#) チャンネルにてライブ配信します。リストおよび部門賞の詳細、50 Best の公式 SNS チャンネルでもご確認いただけます。

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。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。

「アジアのベスト 50 レストラン」2026 年度の 51-100 位リスト

ランキング	レストラン名	都市
51	傳 (Den)	東京
52	シェフ 1996 (Chef 1996)	北京
53	バーン・テパ (Baan Tapa)	バンコク
54	サン (San)	ソウル
55	ソルバム (Solbam)	ソウル
56	ボーン・アンド・ブレッド (Born & Bred)	ソウル
57	アラ・プリマ (Alla Prima)	ソウル
58	テヴァー (Thevar)	シンガポール
59	バーント・エンズ (Burnt Ends)	シンガポール
60	ゴウ (Goh)	福岡
61	ムメ (Mume)	台北
62	デワカン (Dewakan)	クアラルンプール
63	鮨しゅんじ (Sushi Shunji)	東京
64	晶華軒 (Silks House)	台北
65	拂鳴 (Fumée)	深圳

HOST DESTINATION PARTNER



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS



ASIA'S
50
BEST
RESTAURANTS™
2026
sponsored by
S.Pellegrino & Acqua Panna

66	パパス (Papa's)	ムンバイ
67	サムラップ・サムラップ・タイ (Samrub Samrub Thai)	バンコク
68	旅 (Ta Vie)	香港
69	コー (Co-)	成都
70	ヴェア (Vea)	香港
71	トーヨー・イータリー (Toyo Eatery)	マニラ
72	鮨さいとう (Sushi Saito)	東京
73	ザ・テーブル (The Table)	ムンバイ
74	ソワニエ (Soigné)	ソウル
75	インジャ (Inja)	ニューデリー
76	チェンチ (Cenci)	京都
77	メタ (Meta)	シンガポール
78	ピーチ・ブロッサムズ (Peach Blossoms)	シンガポール
79	エンスー (Ensee)	深圳
80	蒼龍軒 (Jade Dragon)	マカオ
81	ヴィラ・アイダ (Villa Aida)	和歌山県岩出市
82	片折 (Kataori)	石川県金沢市
83	ファームロア (Farmlore)	バンガロール
84	新栄記 新源南路店 (Xin Rong Ji, Xinyuan South Road)	北京
85	金沙庁 (Jin Sha)	杭州
86	アンアン・サイゴン (Anan Saigon)	ホーチミン
87	ジョンシクタン (Jungsik)	ソウル
88	アンドー (Andō)	香港
89	ゲン (Gēn)	ペナン
90	アンバー (Amber)	香港
91	コート・バイ・マウロ・コラグレコ (Côte by Mauro Colagreco)	バンコク
92	レスピラシオン (Respiración)	石川県金沢市
93	出羽屋 (Dewayu)	山形県西川町
94	ミニストリー・オブ・クラブ (Ministry of Crab)	コロンボ
95	ガー (Gaa)	バンコク
96	ハオマ (Haoma)	バンコク

HOST DESTINATION PARTNER



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





97	レヴォ (L'evo)	富山県南砺市
98	クオンスクス (Kwonsooksoo)	ソウル
99	フィオット (Fiotto)	釜山
100	セレーラ (Celera)	マカティ

【「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 ヶ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 ヶ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・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 (ハイエスト・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
- Bluefiná (ブルーフィナ) : 公式ツナ・パートナー
- Kerry Hotel, Hong Kong (ケリーホテル香港) : 公式ホテル会場パートナー
- The Murray, Hong Kong (ザ マレー香港)、a Niccolo Hotel (ニッコロ・ホテル) : 公式ホテル会場パートナー
- Grand Hyatt Hong Kong (グランド ハイアット 香港) : 公式ホテル会場パートナー
- The Peninsula Hong Kong (ザ・ペニンシュラ香港) : 公式ホテル会場パートナー
- Pier 1929 (ピア 1929) : 公式会場パートナー

HOST DESTINATION PARTNER



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





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

