



2026年3月25日

香港の THE CHAIRMAN (ザ・チェアマン) 2026 年度の ASIA'S 50 BEST RESTAURANTS (アジアのベスト 50 レストラン) で NO.1 に輝く

今年の 1-50 位リストには合計 17 都市からのレストランが選出
アジアの卓越した食文化を象徴すべく、計 8 軒が新規リスト入りを果たす

- 香港のザ・チェアマン(The Chairman)が 2021 年以來の首位に振り返り、S.Pellegrino & Acqua Panna (サンペレグリーノ&アクアパンナ)がスポンサーを務める、アジアのベストレストラン賞(The Best Restaurant in Asia)も獲得
- 2026 年のトップ 50 リストにはアジア地区内計 17 都市からのレストランが選出。計 8 軒が初めてのトップ 50 入りを果たし、4 軒がリストに振り返り
- 国別では計 9 軒がランクインしたバンコクが最多となり、合計 7 軒がランクインした東京が続く
- 香港、ソウル、シンガポールからはそれぞれ計 6 軒のレストランがランクイン
- 杭州の如院(Ru Yuan | No.10)が、最上位の新規入賞レストラン(Highest New Entry Award)を受賞
- 北京のラムドレ(Lamdre | No.17)が昨年より 33 もランクを上昇させ、李錦記社(Lee Kum Kee)がスポンサーを務めるハイエスト・クライマー賞(Highest Climber Award)を受賞
- ソウルのオンジウム(Onjium | No.14)のチョ・ウンヒ(Cho Eun-hee)氏が、本年度のアジアの最優秀女性シェフ賞(Asia's Best Female Chef Award 2026)を受賞
- ジャカルタのオーガスト(August | No.42)のアルディカ・ドウィタマ(Ardika Dwitama)氏が、ヴァローナ社(Valrhona)がスポンサーを務めるアジアのベスト・ペイストリー・シェフ賞(Asia's Best Pastry Chef Award)を受賞
- レストラン経営者、張勇(Zhang Yong)氏が、セブンルームズ社アイコン賞(SevenRooms Icon Award)を受賞
- バンコクのヌサー(Nusara | No.5)とル・ドゥ(Le Du | No.36)のティティットン・タッサナーカチ

HOST DESTINATION PARTNER



MAIN PARTNER



INEDIT



SEVEN ROOMS



DOORDASH



ASPIRE



VALRHONA

KAVIARI

PIER

OFFICIAL PARTNERS





ヨン (**Thitid 'Ton' Tassanakajohn**) 氏が、業界関係者の投票によって決定される、権威あるイネディット・ダム社シェフズ・チョイス賞 (Inedit Damm Chefs' Choice Award) を受賞

- シンガポールのオデット (Odette | No.19) のレスリー・リュウ (**Lesley Liu**) 氏が、ヴィック社 (Vik) がスポンサーを務めるアジアのベスト・ソムリエ賞 (Asia's Best Sommelier Award) を受賞
- バンコクのバーン・テパ (**Baan Tapa** | No.53) がサステイナブル・レストラン賞 (Sustainable Restaurant Award) を受賞

1-50 までの全リストは添付資料をご覧ください。

香港で開催された 2026 年度のアジアのベスト 50 レストランの授賞式において、「広東料理の革新者」と称される、香港のザ・チェアマン (**The Chairman**) が、サンペレグリーノ & アクアパンナ (S.Pellegrino & Acqua Panna) がスポンサーを務める、アジアのベストレストラン賞 (The Best Restaurant in Asia) を獲得しました。同店は忘れられつつある中国南部の高級食材や伝統を讃える広東料理で高く評価されており、昨年の No.2 から順位を上げ、2021 年以来となる首位の座に輝きました。

今年のランキングはアジア地区内 17 都市にわたり、カサウリ (インド)、ペナン (マレーシア)、ウブド (インドネシア) の 3 都市が初めて 1-50 位にランクインしました。カサウリのレストランはランキングに初登場し、ペナンとウブドのレストランはこれまで拡張版 51-100 位リストに掲載されていました。アジアのダイニングシーンの進化と活力を象徴するように、本年度のトップ 50 リストには、合計 8 軒が初登場し、計 4 軒のレストランが振り返りを果たしました。

首位に輝いたザ・チェアマンを筆頭に、香港勢の存在感が今年も際立つ結果となり、シェフ兼オーナーのヴィッキー・チェン (**Vicky Cheng**) 氏が、中国八大料理の伝統をフランス料理の技法で革新的なアプローチで再解釈しているウイング (**Wing**) が No.2 に選出されました。本年度の授賞式開催都

HOST DESTINATION PARTNER



MAIN PARTNER



INEDIT



SEVEN ROOMS



DOORDASH



ASPIRE



VALRHONA

OFFICIAL PARTNERS

KAVIARI

KERRY HOTEL

THE MURRAY

GRAND HYATT

THE PENINSULA

PIER



市である同都市からはさらに、食材主導型の料理を提供しているネイバーフッド (Neighborhood | No.24)、ナポリ料理のレストラン、エトロ (Estro | No.32)、フォーシーズンズホテル香港 (Four Seasons Hong Kong) の中にあるカプリス (Caprice | No.35)、ラテン・アメリカスタイルの料理を提供するモノ (Mono | No.46) の 4 軒がトップ 50 入りを果たしました。また、アジアのホスピタリティ業界における再生型農業を推進する活動家で、ゼロ・フットプリント・アジア (Zero Foodprint Asia) のエグゼクティブディレクターを務める、香港のペギー・チャン (Peggy Chan) 氏がチャンピオンズ・オブ・チェンジ賞 (Champions of Change Award) を受賞しました。

リスト内では一貫して、アジア地区内の「美食都市」として名高い首都のレストランの躍進が顕著になっています。バンコクからは都市別では最多となる、計 9 軒がランクインしました。昨年 No.1 の座に輝いたガガン (Gaggan) は、卓越した体験型のインド料理が引き続き高い評価を得て No.3 にランクインし、同時にタイのベストレストラン賞 (The Best Restaurant in Thailand) も受賞しました。バンコクからはさらに、ティティットン・タッサナーカジョン (Thitid 'Ton' Tassanakajohn) 氏の家族に伝わる伝統レシピを現代的に表現したヌサラー (Nusara | No.5)、ガガン・アナンディシェフがファッションブランドとのコラボレーションを試みた、ガガン・アット・ルイヴィトン (Gaggan at Louis Vuitton | No.8)、タイ南部の料理を革新的なアプローチで提供しているソーン (Sorn | No.12)、モダン・ドイツ料理のズーリング (Sühring | No.18)、タイ・中華料理のポトン (Potong | No.25)、メキシコとインド料理のマリアージュが素晴らしいミス・マリア & ミスター・シン (Ms. Maria & Mr. Singh | No.27)、モダンタイ料理のラ・ドゥ (Le Du | No.36)、タイの庶民食カオゲーン (ぶっかけ飯 Khao Gaeng) をファインダイニングへと昇華させたメニューが人気のワナ・ユック (Wana Yook | No.47) がトップ 50 リストに初登場しました。

また、トップ 50 圏外では、バンコクのバーン・テパ (Baan Tepa | No.53) が、環境配慮型ガストロノミーへの取り組みを評価され、サステイナブル・レストラン賞 (Sustainable Restaurant Award) を獲得しました。また、ティティットン・タッサナーカジョン氏は業界内シェフ達による投票に基づき、イネディット・ダム社シェフズ・チョイス賞 (Inedit Damm Chefs' Choice Award) を受賞しました。

HOST DESTINATION PARTNER



MAIN PARTNER



INEDIT



SevenRooms



DOORDASH



ASPIRE



OFFICIAL PARTNERS





東京からは計7軒のレストランがランクインしました。日本の食材を駆使した新鮮な視点のフランス料理を提供するセザン(Sézanne | No.16)、中華と和食を融合させたメニューが並ぶ茶禅華(Sazenka | No.21)、ペルーを旅するような食体験を提供するマス(Maz | No.28)、フランス料理をゲストが取り囲む長い卓テーブルでサービスするフロリレージュ(Florilège | No.31)、品格ある日本料理を提供する明寂(Myoujyaku | No.33)、北欧インテリアが印象的なクローニー(Crony | No.34)、料理を通じて里山文化を表現しているナリサワ(Narisawa | No.37)です。大阪のラシーム(La Cime | No.13)が入り、日本のベストレストラン賞(The Best Restaurant in Japan)を獲得しました。

中国本土では、5軒のレストランがトップ50入りした上海が都市別では最多となり、杭州のレストランもトップ50リストに返り咲きました。賑やかな外灘金融センター(Bund Finance Center)の中にある福建料理店、ミート・ザ・バンド(Meet the Bund)は昨年のNo.14から大幅に順位を上げNo.6に入り、中国のベストレストラン賞(The Best Restaurant in Mainland China)の座を奪回しました。モダンチャイニーズのレストラン、リン・ロン(Ling Long | No.9)は今年も上位を維持し、伝統的な広東式宴会料理の邸宅レストラン、102ハウス(102 House | No.29)はトップ50リストに復帰しました。また、バスク風シーフードグリルが人気のラ・ブリッシュ133(Le Bourriche 133 | No.48)は今回トップ50リストに初登場しました。また、上海からほど近い都市のレストランも高い評価を獲得し、杭州の如院(Ru Yuan | No.10)は、伝統的な杭州料理を刷新した功績が認められ、最上位の新規入賞レストラン(Highest New Entry Award)を受賞しました。また、北京の季節毎にプラントベースのメニューが変わるラムドレ(Lamdre | No.17)は昨年のNo.50から33ランク上昇し、李錦記社(Lee Kum Kee)がスポンサーを務めるハイエスト・クライマー賞(Highest Climber Award)を受賞しました。また、新栄記(Xin Rong Ji)の創業者であり、先見的なレストラン経営者である張勇(Zhang Yong)氏が、セブンルームズ・アイコン賞(SevenRooms Icon Award)を受賞しました。

東南アジアではシンガポールが引き続き、その卓越した食文化の実力を示す結果となりました。ジュ

HOST DESTINATION PARTNER



MAIN PARTNER



INEDIT



OFFICIAL PARTNERS





リアン・ロワイエ (Julien Royer) 氏による、時代を超越したフレンチ高級店、**オデット (Odette | No.19)** は、今年もシンガポールのベストレストラン賞 (The Best Restaurant in Singapore) に輝き、同店のレスリー・リウ (Lesley Liu) 氏が、ヴィック社がスポンサーを務めるアジアのベスト・ソムリエ賞 (Asia's Best Sommelier Award) を受賞しました。同店を追随する形で、シェフのケヴィン・ウォン (Kevin Wong's) 氏がマレー諸島独特の食文化を解釈したメニューを提供する**セロージャ (Seroja)** が No.20 に選ばれました。更に「ライオン・シティ」からは、旧人力車車庫を改装した空間でフランスと中国のガストロミーを融合させた料理を提供する**ボーン (Born | No.23)** がトップ 50 リストに返り咲き、シンガポール的美食シーンの代表格的な存在の**レザミ (Les Amis)** は No.38 に、伝統的なシンガポール料理をモダンに昇華させた**ラビリンス (Labyrinth)** は相変わらず高い評価を維持して No.40 に、現代的なソウル料理を提案する**ナエウン (Nae:Um)** は No.45 にランクインしました。

ソウルからは**ミングルス (Mingles)** が、香港やヨーロッパから影響を取り入れた季節感あふれる韓国料理が高く評価され No.4 に入り、今年も農心辛ラーメン (Nongshim Shinramyun) がスポンサーを務める韓国のベストレストラン賞 (The Best Restaurant in South Korea) を受賞しました。韓国の伝統料理を掲げる**オンジウム (Onjium)** は No.14 にランクインし、同店の**チョ・ウンヒ (Cho Eun-hee)** 氏はアジアの最優秀女性シェフ賞 (Asia's Best Female Chef Award) にも輝きました。「都会のオアシス」といった佇まいの**イータニック・ガーデン (Eatanic Garden)** は No.26 にランクインし、韓国系アメリカ人の著名シェフ、**ソン・アン (Sung Anh)** 氏が率いる**モス (Mosu)** は No.41 に入り、トップ 50 リストへの復帰を果たしました。また、精進料理をベースとしたベジタリアンの寺院料理を提供する**ビウム (Bium)** が No.43 に入り、トップ 50 リストに初登場し、韓国伝統の発酵文化を料理に積極的に取り入れている**セブンス・ドア (7th Door)** が No.49 にランクインしました。また授賞式に先立って発表された本年のワン・トゥー・ウォッチ賞 (One To Watch Award) は、トレンド発信地、江南エリアにある、フレンチの技法を使ったモダン韓国レストラン、**サン (San)** に贈呈されました。同レストランは、51-100位リストで No.54 に入っています。

HOST DESTINATION PARTNER



MAIN PARTNER



INEDIT



OFFICIAL PARTNERS





インドネシアのジャカルタとウブドからもそれぞれ 1 軒のレストランがランクインしました。ジャカルタのモダン・インドネシア料理レストラン、**オーガスト (August | No.42)**は「インドネシアのベストレストラン賞 (The Best Restaurant in Indonesia)」に輝き、同時に同店の**アルディカ・ドゥイタマ (Ardika Dwitama)**氏はヴァローナ社 (Valrhona) がスポンサーを務めるアジアのベスト・ペイストリー・シェフ賞 (Asia's Best Pastry Chef Award) も受賞しました。さらに、バリ島ウブドにあり、ハイパーローカルなガストロミーを展開している**ロカヴォール NXT (Locavore NXT | No.44)**が、ウブドのレストランとしては初めてトップ 50 レストランとして名前を連ねることとなりました。

台湾からは台北と台中からそれぞれ 1 軒がランクインしました。台北の**ロジー (Logy | No.22)**と、台中のシェフ、ジミー・リム (Jimmy Lim) 氏が率いるシンガポール料理レストラン、**JL スタジオ (JL Studio | No.50)**が選ばれました。

アディティ・ドゥガー (Aditi Dugar) 氏が創業し、モダン・インド料理の先駆者として知られる、ムンバイの**マスク (Masque | No.15)**は、今回で 4 度目となるインドのベストレストラン賞 (The Best Restaurant in India) に輝き、同時に卓越したホスピタリティ体験が評価され、アート・オブ・ホスピタリティ賞 (Art of Hospitality Award) も受賞しました。また、シェフのプラティーク・サドゥ (Prateek Sadhu) 氏が、ヒマラヤ料理への情熱を料理を通じて表現している**ナール (Naar)**が No.30 に入り、チャンディーガルとシムラの間にある丘陵地帯の町、カサウリのレストランが初めて「アジアのベスト 50 レストラン」のリストに名前を連ねることとなりました。

それ以外の美食の都、マカオとペナンからはそれぞれ 1 軒がトップ 50 リスト入りをしました。ウィン・パレスを舞台に、洗練された広東料理を提供する豪華な**シェフ・タムズ・シーズンズ (Chef Tam's Seasons)**は高い評価を維持して No.7 に入り、同時にマカオのベストレストラン賞 (The Best Restaurant in Macau) に輝きました。マレーシアのペナンからは、シェフ兼オーナーのキム・ホック・スー (Kim Hock Su) 氏が手掛ける、フランス風のローカル・ファインダイニング、**オー・ジャルダン (Au**

HOST DESTINATION PARTNER



MAIN PARTNER



INEDIT



SEVEN ROOMS



DOORDASH



ASPIRE



VALRHONA

OFFICIAL PARTNERS

KAVIARI

THE MURRAY

GRAND HYATT

THE PENINSULA

PIER



Jardin) が No.39 に入り、同都市のレストランとして初めてトップ 50 入りを果たしました。同店はマレーシアのベストレストラン賞 (The Best Restaurant in Malaysia) も受賞しています。

「アジアのベスト 50 レストラン」のリストは、美食の世界における卓越した才能と革新を称えるものであり、影響力のある 350 名以上のフードライター、批評家、シェフ、レストラン経営者、その他食の専門家かメンバーから構成される「アジアのベスト 50 レストラン評議委員会 (Asia's 50 Best Restaurants Academy)」の投票によって決定されています。このアワードはアジア地区内の優れたダイニング施設にスポットライトを当てるもので、今年は計 17 都市からレストランがトップ 50 リストに選ばれています。

「本年度のランキングは、アジア地区内 17 都市で多くの方々に愛されている素晴らしいレストランを寄り集めたものとなりました。リストに選出された全てのレストランの皆様にご心よりお祝いを申し上げますとともに、特に 2026 年の「アジアのベスト 50 レストラン」で No.1 の座に輝いたザ・チェアマンの皆様にご心からお祝いを申し上げます。同店が洗練された広東料理の伝統を大切にしつつ、卓越した食材を中心とした料理に真摯に向き合ってきた姿勢は、唯一無二の魅力として高く評価されています。また、今回リストに名を連ねたすべてのレストランの皆様による料理の卓越性への揺るぎない取り組みと、ガストロミーの新たな可能性に挑み続ける姿勢は、アジアの活気あふれるレストランシーンを形づくる卓越した才能と、革新の精神を象徴するものと言えるでしょう。」(「50 Best (50 ベスト)」 イベント部門マネージング・ディレクター、Rikki Tidball リッキー・ティドボールのコメント)

本年度の「アジアのベスト 50 レストラン」関連のイベントは、香港を舞台に 3 月 25 日に、アジア地区を代表する最高峰のレストランとシェフが表彰される授賞式でクライマックスを迎えました。その他にも、ガストロミーとホスピタリティ業界における重要なテーマを掘り下げる、示唆に富んだトークフォーラム「#50BestTalks」、トップ 50 リストに名前を連ねるシェフと著名な地元シェフがコラボレーションをするダイニング・イベント「50 Best Signature Sessions」、香港の卓越した食文化と地元食材を祝う

HOST DESTINATION PARTNER



MAIN PARTNER



INEDIT



SevenRooms



DOORDASH



ASPIRE



OFFICIAL PARTNERS





「Chefs' Feast」、そしてアジアを代表する食のリーダー達が貴重な視点を披露するメディア向けのイベント、「Meet the Chefs」など、「アジアのベスト 50 レストラン」を形作る、多様な関連イベントが開催されました。

「アジアのベスト 50 レストラン」2026 年度の 1-50 位リスト

ランキング	レストラン名	都市
1	ザ・チェアマン (The Chairman)	香港
2	ウイング (Wing)	香港
3	ガガン (Gaggan)	バンコク
4	ミングルス (Mingles)	ソウル
5	ヌサラ (Nusara)	バンコク
6	ミート・ザ・バンド (Meet the Bund)	上海
7	シェフ・タムズ・シーズンズ (Chef Tam's Seasons)	マカオ
8	ガガン・アット・ルイ・ヴィトン (Gaggan at Louis Vuitton)	バンコク
9	リン・ロン (Ling Long)	上海
10	如院 (Ru Yuan)	杭州
11	福和慧 (Fu He Hui)	上海
12	ソーン (Sorn)	バンコク
13	ラ・シーム (La Cime)	大阪
14	オンジウム (Onjium)	ソウル
15	マスク (Masque)	ムンバイ
16	セザン (Sézanne)	東京
17	ラムドレ (Lamdre)	北京
18	ズーリング (Sühring)	バンコク
19	オデット (Odette)	シンガポール
20	セロージャ (Seroja)	シンガポール
21	茶禅華 (Sazenka)	東京

HOST DESTINATION PARTNER



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS



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

22	ロジー (Logy)	台北
23	ボーン (Born)	シンガポール
24	ネイバーフッド (Neighborhood)	香港
25	ポトン (Potong)	バンコク
26	イータニック・ガーデン (Eatanic Garden)	ソウル
27	ミス・マリア&ミスター・シン (Ms. Maria & Mr. Singh)	バンコク
28	マス (Maz)	東京
29	102 ハウス (102 House)	上海
30	ナー (Naar)	カサウリ
31	フロリレージュ (Florilège)	東京
32	エストロ (Estro)	香港
33	明寂 (Myoujyaku)	東京
34	クローニー (Crony)	東京
35	カプリス (Caprice)	香港
36	ル・ドゥ (Le Du)	バンコク
37	ナリサワ (Narisawa)	東京
38	レザミ (Les Amis)	シンガポール
39	オ・ジャルダン (Au Jardin)	ペナン
40	ラビリンス (Labyrinth)	シンガポール
41	モス (Mosu)	ソウル
42	オーガスト (August)	ジャカルタ
43	ビウム (Bium)	ソウル
44	ロカヴォール NXT (Locavore NXT)	ウブド
45	ナエウン (Nae:Um)	シンガポール
46	モノ (Mono)	香港
47	ワナ・ユック (Wana Yook)	バンコク
48	ラ・ブリッシュ 133 (La Bourriche 133)	上海
49	セブンス・ドア (7th Door)	ソウル
50	JL スタジオ (JL Studio)	台中

HOST DESTINATION PARTNER



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





【「50 ベスト」の SNS アカウント】

- Instagram: [@TheWorlds50Best](https://www.instagram.com/TheWorlds50Best) #Asias50Best
- X: [@TheWorlds50Best](https://twitter.com/TheWorlds50Best)
- Facebook: <https://www.facebook.com/Asias50BestRestaurants>
- YouTube: [50 Best](https://www.youtube.com/channel/UC50Best)
- 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ですが、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

HOST DESTINATION PARTNER



MAIN PARTNER



INEDIT



DAIWA

SevenRooms



朗

DOORDASH



WOLFORD RESERVE



五

ASPIRE



Bluebird



OFFICIAL PARTNERS



KERRY HOTEL



THE MURRAY



VALRHONA



GRAND HYATT



THE PENINSULA



PIER



Kavari



- 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

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



INEDIT



SevenRooms



DOORDASH



ASPIRE



OFFICIAL PARTNERS



VALRHONA



THE MURRAY



GRAND HYATT



THE PENINSULA



PIER

