



2023年3月28日

【アジアのベスト50レストラン】

バンコクの「ル・ドゥ」が本年度のリストの頂点に
日本からは計10軒がランクイン～東京の「セザン」が「日本のベストレストラン」に



シンガポールで開催したサンペレグリオとアクアパンナが冠スポンサーを務める
「アジアのベスト50レストラン2023」で、1位を獲得した「ル・ドゥ」



シンガポールのリゾート・ワールド・セントーサで開催したサンペレグリオとアクアパンナが冠スポンサーを務める「アジアのベスト50レストラン」の授賞式で入賞を祝うシェフたち



- 2017 年以来「アジアのベスト 50 レストラン」のリストに常連となっていたバンコクの「**Le Du (ル・ドゥ)**」が本年度のリストにおいて 1 位を獲得し、サンペレグリーノとアクアパンナが冠スポンサーを務める「アジアのベストレストラン (The Best Restaurant in Asia)」賞を受賞しました。
- 本年度のトップ 50 リストには合計 19 都市からのレストランが選ばれ、7 軒のレストランが初ランク入りを果たしました。
- シンガポールとバンコクからはそれぞれ 9 軒のレストランがトップ 50 入りし、都市別では最多の入賞数となりました。
- 昨年より 29 ランク大幅に順位を上げたシンガポールの「**Labyrinth (ラビリンス)**」(11 位) が、「ハイエスト・クライマー賞」を受賞しました。
- 30 位でリストに初登場したチェンナイの「**Avartana (アヴァルタナ)**」は、「アスパイヤー・ライフスタイル社 最上位の新規入賞レストラン賞」を獲得しました。
- マニラの「**Toyo Eatery (トヨー・イーター)**」(42 位) が、「フローラ・デ・カーニャ社 サステイナブル・レストラン賞」を受賞しました。
- シンガポールの「**Zén (ゼン)**」(21 位) が、本年度の「ジン・マーレ社 アート・オブ・ホスピタリティ賞」を受賞しました。
- シンガポールの「**Odette (オデット)**」(6 位) のルイーザ・リム氏が、「ヴァローナ社 アジアのベスト・ペイストリー・シェフ賞」を獲得しました。
- 深圳の「**Ensee (エンシー)**」のデラ・タング氏 (31 位) が、第 1 回「ペロニア社 アジアのベスト・ソムリエ賞」を受賞しました。
- 東京の「**Florilège (フロリレージュ)**」(7 位) の川手寛康氏が、シェフ達による投票に基づく「イネディット・ダム社 シェフズ・チョイス賞」を受賞しました。

詳細な 1～50 位のレストランリストは、当リリース 5 ページを参照ください。

サンペレグリーノとアクアパンナが冠スポンサーを務める「アジアのベスト 50 レストラン」の本年度のリストが、本日シンガポールで開催された授賞式で発表され、バンコクの「**Le Du (ル・ドゥ)**」が第 1 位のスポットを獲得しました。ホスト地のパートナーであるシンガポール政府観光局と協力のもと開催したこのイベントは、2019 年以来、アジア圏内の美食家コミュニティが一同に会する初めてのイベントとなりました。

リストの順位を決定する「アジアのベスト 50 レストラン」アカデミーは、影響力のあるフードライターや評論家、シェフ、レストラン経営者、地域の料理の専門家など合計 300 名以上から構成されており、ジェンダーバランスの取れたグループとなっています。今年のトップ 50 リストにはアジア地区内 19 都市からレストランが入賞し、うち 7 軒が新規でリスト入りし、8 軒のレストランが再エントリーを果たしました。

2017 年から一貫してランクインしてきた「**Le Du (ル・ドゥ)**」は、サンペレグリーノとアクアパンナがスポンサーを務める、輝かしい「アジアのベストレストラン」賞を獲得しました。ダイナミックな若きシェフ、トン・ティティ・タッサナーカチョン氏の指揮のもと、タイ料理を伝統的なフランス料理の視点を取り入



れて洗練させ、モダンなアレンジで提供するレストランです。メニューは季節や地元の食材を活用し、優れたタイの食材に対する確固たる信念を貫いています。

バンコクからは合計 9 軒のレストランがリスト入りし、「Le Du (ル・ドゥ)」のトン・シェフが率いる「Nusara (ヌサラー)」も 3 位にランクインしました。再エントリーをした「Gaggan Anand (ガガン・アナンド)」は 5 位にランクインし、「Sorn (ソーン)」(9 位)、「Sühring (ズーリング)」(22 位)、「Raan Jay Fai (ラーン・ジェイ ファイ)」(38 位) もトップ 50 リスト入りを果たしました。ともに女性シェフが率いる「Potong (ポトン)」と「Baan Tepa (バーン・テパ)」はそれぞれ 35 位と 46 位に初登場しました。ガガン・アナンドシェフが率いるメキシカン・インド料理店、「Ms. Maria & Mr. Singh (ミス・マリア&ミスター・シン)」も 33 位に初ランクインしました。

東京からは、計 7 軒のレストランがリスト入りしました。2 位の「Sézanne (セザン)」は、15 ランクも順位を上げました。昨年、「アジアのベストレストラン」賞を獲得した「Den (デン)」は、4 位にランクインしました。「Florilège (フロリレージュ)」は 7 位に選ばれ、シェフでありオーナーでもある川手寛康氏は、同僚シェフ達の投票による「イネディット・ダム社 シェフズ・チョイス賞 (Inedit Damm Chefs' Choice Award)」も受賞しました。10 位にランクインした「Narisawa (ナリサワ)」は、2013 年に 1 位でデビューして以来、11 年連続でトップ 50 に選出され続けています。「Sazenka (茶禅華)」は 12 位、「Ode (オード)」は 20 位、生江史伸シェフがアイコン賞 (Icon Award) を受賞した「L'Effervescence (レフェルヴェソンス)」は 44 位でした。

大阪の「La Cime (ラシーム)」は 8 位、和歌山の「Villa Aida (ヴィラアイダ)」は前回同様 14 位で、京都の「Cenci (チェンチ)」は 11 ランクを上げて 32 位となりました。

シンガポールからは合計 9 軒のレストランがランクインし、6 位の「Odette (オデット)」が国別の最高位を獲得しました。シェフのジュリアン・ロワイエ氏が率いる時代を超越したこの高級レストランは、2017 年以来常にトップ 10 の位置をキープしています。同レストランのパティシエ、ルイーザ・リム氏は本年の「ヴァローナ社 アジアのベスト・ペイストリー・シェフ賞」を獲得し、レストランに 2 つ目の栄名をもたらすこととなりました。繊細な味のハーモニーを醸し出す想像力豊かなデザートは、オデットでの美食体験に大きな魅力を添えています。29 ランクも順位を上げた LG・ハン氏の「モダン・シンガポール料理」のレストラン「Labyrinth (ラビリンス)」(11 位) は「ハイエスト・クライマー賞」を受賞しました。また、17 位には「Meta (メタ)」がランクインし、24 位から 27 位までは「Burnt Ends (バーント・エンズ)」(24 位)、「Euphoria (ユーフォリア)」(25 位)、「Cloudstreet (クラウドストリート)」(26 位)、「Les Amis (レザミ)」(27 位)と、シンガポールの 4 軒のレストランが独占しました。また、五感を刺激するコンテンポラリーな北欧料理の美食体験を提供する「Zén (ゼン)」(21 位) は、「ジン・マーレ社 アート・オブ・ホスピタリティ賞」を受賞し、新規エントリーを果たした「Born (ボーン)」は 36 位にランクインしました。

香港からは 5 軒のレストランがランクインし、13 位の「The Chairman (大班樓)」(13 位) が国別の最高位で、「Neighborhood (ネイバーフッド)」(29 位)、「Wing (ウイング)」(37 位)、「Mono (モノ)」(41 位)、「Caprice (カプリス)」(49 位) の 4 軒のレストランがすべて再エントリーを果たしました。ソウルか



らは合計 4 軒がランクインし、革新的なコンテンポラリー料理を提供するシェフ、ソン・アン氏の「Mosu (モス)」は 12 ランク上がり 15 位に、「Onjium (オンジウム)」は 7 ランク上昇して 23 位に入りました。これに「Mingles (ミングルス)」(28 位)、「Born & Bred (ボーン・アンド・ブレッド)」(47 位)が続きました。

上海とマカオからはそれぞれ 2 軒がリスト入りしました。上海では、18 位に高級ベジタリアンレストラン「Fu He Hui (福和匯)」、34 位に「Da Vittorio (ダ・ヴィットリオ)」が入りました。マカオの絢爛豪華な「Wing Lei Palace (ウイング・レイ・パレス)」は 7 ランクを上げ 39 位に入り、「Sichuan Moon (川江月)」は 43 位で再びランキング入りを果たしました。北欧料理のレストラン、「Refer (リファー)」は 50 位に入り、北京で唯一ランクインしたレストランとなりました。深圳からは「Ensee (エンスー)」(31 位)がランクインし、同レストランの活動的な若い女性ソムリエであるデラ・タング氏は、「ベロニア社 アジアのベスト・ソムリエ賞」にも選ばれました。

30 位でリストに初登場したチェンナイの「Avartana (アヴァルタナ)」は、「最上位の新規入賞レストラン賞(Highest New Entry Award)」を獲得しました。ムンバイとデリーからは、16 位の「Masque (マスク)」と 19 位の「Indian Accent (インディアン・アクセント)」が、それぞれリスト入りしました。マニラの「Toyo Eatery (トヨー・イーターリー)」は 42 位でランキングに再登場し、「フロール・デ・カーニャ社 サステイナブル・レストラン賞(Flor de Caña Sustainable Restaurant Award)」も受賞しました。シェフ兼オーナーのジョディー・ナバツラ氏は、自然保護と保全の提唱者であり、サステイナビリティの実現にあたっては、一次的かつ型にはまったアプローチはないと考えています。小規模な生産者との取引を好む彼は、伝統、文化、テロワールを尊重することはすべてサステイナビリティ・ループの一部であると主張しています。フィリピンのテロワールにスポットライトを当てたメニューを提供する「Metiz (メティズ)」は、48 位に入賞しました。

「Anan Saigon (アンアン・サイゴン)」はホーチミンから唯一の入賞で 40 位、台北の「Mume (ムメ)」は 45 位で再びリストに入りました。

「パンデミック以来、アジアで初となる本格的な対面式の授賞式で、これほど多くのなじみのある顔ぶれに会えることは、とても感動的な経験でした。アジアのダイニングシーンの輝きと多様性を反映する、リストに掲載されたすべてのレストランに敬意を表します。また、ル・ドゥにも心からのお祝いを申し上げます。タイ料理の伝統への情熱、自家栽培食材への敬意、そして現代的な調理技術の才能を組み合わせたトン・シェフとチームの能力が融合し、リストの頂点へ登りつめたのです。」(「アジアのベスト 50 レストラン」のコンテンツディレクター、ウィリアム・ドリュー(William Drew)のコメント)

2023 年度の「アジアのベスト 50 レストラン」のリストは、今月 28 日にシンガポールにて開催したライブ授賞式にて発表しました。リゾート・ワールド・セントーサ (RWS)は、シンガポールの世界クラスのアトラクションが揃うリゾート島、セントーサ島に位置する、アジアを代表するライフスタイル・デスティネーション・リゾートです。



1～50位のレストランリスト

(順位、レストラン名、国名・都市名)

- 1位 Le Du (ル・ドゥ)、タイ・バンコク
- 2位 Sézanne (セザン)、日本・東京
- 3位 Nusara (ヌサラ)、タイ・バンコク
- 4位 Den (デン)、日本・東京
- 5位 Gaggan Anand (ガガン・アナンド)、タイ・バンコク
- 6位 Odette (オデット)、シンガポール
- 7位 Florilège (フロリレージュ)、日本・東京
- 8位 La Cime (ラシーム)、日本・大阪
- 9位 Sorn (ソーン)、タイ・バンコク
- 10位 Narisawa (ナリサワ)、日本・東京
- 11位 Labyrinth (ラビリンス)、シンガポール
- 12位 Sazenka (茶禅華)、日本・東京
- 13位 The Chairman (大班樓)、香港
- 14位 Villa Aida (ヴィラ アイダ)、日本・和歌山
- 15位 Mosu (モス)、韓国・ソウル
- 16位 Masque (マスク)、インド・ムンバイ
- 17位 Meta (メタ)、シンガポール
- 18位 Fu He Hui (福和匯)、中国・上海
- 19位 Indian Accent (インディアン・アクセント)、インド・ニューデリー
- 20位 Ode (オード)、日本・東京
- 21位 Zén (ゼン)、シンガポール
- 22位 Sühring (ズーリング)、タイ・バンコク
- 23位 Onjium (オンジウム)、韓国・ソウル
- 24位 Burnt Ends (バーント・エンズ)、シンガポール
- 25位 Euphoria (ユーフォリア)、シンガポール
- 26位 Cloudstreet (クラウドストリート)、シンガポール
- 27位 Les Amis (レザミ)、シンガポール
- 28位 Mingles (ミングルス)、韓国・ソウル
- 29位 Neighborhood (ネイバーフッド)、香港



- 30位 Avartana (アヴァルタナ)、インド・チェンナイ
- 31位 Ensue (エンスー)、中国・深圳
- 32位 Cenci (チェンチ)、日本・京都
- 33位 Ms. Maria & Mr. Singh (ミスマリア&ミスターシン)、タイ・バンコク
- 34位 Da Vittorio (ダ・ヴィットリオ)、中国・上海
- 35位 Potong (ポトン)、タイ・バンコク
- 36位 Born (ボーン)、シンガポール
- 37位 Wing (ウイング)、香港
- 38位 Raan Jay Fai (ラーン・ジェイファイ)、タイ・バンコク
- 39位 Wing Lei Palace (ウイング・レイ・パレス)、マカオ
- 40位 Anan Saigon (アンアン・サイゴン)、ベトナム・ホーチミン
- 41位 Mono (モノ)、香港
- 42位 Toyo Eatery (トヨー・イーターリー)、フィリピン・マニラ
- 43位 Sichuan Moon (川江月)、マカオ
- 44位 L'Effervescence (レフェルヴェゾンズ)、日本・東京
- 45位 Mume (ムメ)、台湾・台北
- 46位 Baan Tapa (バーン・テパ)、タイ・バンコク
- 47位 Born & Bred (ボーン・アンド・ブレッド)、韓国・ソウル
- 48位 Metiz (メティズ)、フィリピン・マカティ
- 49位 Caprice (カプリス)、香港
- 50位 Refer (リファー)、中国・北京

【「アジアのベスト 50 レストラン」のオンライン・メディア・センター】

<https://mediacentre.theworlds50best.com/>

【「アジアのベスト 50 レストラン」の SNS アカウント】

- Instagram: [@TheWorlds50Best](https://www.instagram.com/TheWorlds50Best) #Asias50Best
- Twitter: [@TheWorlds50Best](https://twitter.com/TheWorlds50Best)
- Facebook: <https://www.facebook.com/Asias50BestRestaurants>
- YouTube: [50 Best Restaurants TV](https://www.youtube.com/channel/UC50BestRestaurantsTV)
- 公式ウェブサイト: <https://www.theworlds50best.com/asia/en/>

【ホスト地のパートナー、シンガポール政府観光局について】

シンガポール政府観光局 (STB) はシンガポールにとって主要な経済セクターの一つである、観光産業を先導する機関です。業界内のパートナーとコミュニティと協力の上、ダイナミックなシンガポールの観



光業界を形作っています。「パッション・メイド・ポッシブル」ブランドを通じ、好きなことを心ゆくまで追究し、その体験を共有することに楽しみを見出す消費者を対象に、活気に満ち溢れた旅行先としてシンガポールの優位性を訴求しています。団体に関する詳細は、www.stb.gov.sg と www.visitsingapore.com をご覧ください。シンガポール政府観光局の SNS チャンネルは facebook.com/STBSingapore と linkedin.com/company/singapore-tourism-board です。

【冠スポンサー、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。

【会場パートナー、リゾート・ワールド・セントーサについて】

リゾート・ワールド・セントーサ (RWS) には、ユニバーサル・スタジオ・シンガポール、シー・アクアリウム、ドルフィン・アイランド、アドベンチャー・コース・ウォーターパークがあります。テーマパークとアトラクションの冒険とアドレナリンを補完するのは、6 つのユニークな高級ホテル、ワールドクラスのリゾート ワールド コンベンション センター、カジノです。RWS はまた、世界クラスのエンターテインメント、受賞歴のあるダイニング体験、世界中の刺激的な料理を、評判の高い有名シェフのレストランで提供しています。RWS は、TTG トラベルアワードで 2011 年から 10 年連続で「最優秀統合型リゾート」に選ばれています。詳細については、www.rwsentosa.com をご覧ください。

【その他のイベント・パートナーについて】

- イネディット・ダム: 公式ビールパートナー、「イネディット・ダム社 シェフズ・チョイス賞」スポンサー
- アメリカン・エクスプレス・レジ: 公式クレジットカードおよび予約プラットフォームパートナー、「アメリカン・エクスプレス One To Watch (ワン・トゥー・ウォッチ) 賞」スポンサー
- ジン・マーレ: 公式ジン・パートナー、「ジン・マーレ社 アート・オブ・ホスピタリティ賞」スポンサー
- ヴァローナ: 公式チョコレート・パートナー、「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
- ベロニア: 公式ワイン・パートナー、「ベロニア社 アジアのベスト・ソムリエ賞」スポンサー
- フロール・デ・カーニャ: 公式ラム・パートナー、「フロール・デ・カーニャ社 サステイナブル・レストラン賞」スポンサー
- 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、および「最上位の新規入賞レストラン賞」のスポンサー
- 瀬祭: 公式日本酒パートナー
- ウッドフォードリザーブ: 公式バーボン・パートナー
- ベンリアック: 公式スコッチ・ウイスキー・パートナー
- グレイグース: 公式ウォッカ・パートナー
- ラバツァ: 公式コーヒー・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、米山、野間)

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

E-mail: asias50bestpr@aviareps.com

