

江戸から未来の東京へ
「東京最高の名物料理レストランウィーク 2026」
11月19日(水)に公式サイトがオープン！

<https://tokyo-saikou.jp/>



書籍『東京最高のレストラン』を発行する ぴあ株式会社は、「東京最高の名物料理レストランウィーク 2026」を2026年1月19日(月)-2月17日(火)にかけて開催いたします。それに伴い、2025年11月19日(水)に公式サイト (<https://tokyo-saikou.jp/>) がオープンとなります。

東京最高の名物料理レストランウィークとは・・・

毎年12月に東京で発行されている最も歴史あるレストランガイド本『東京最高のレストラン』が主催。約110店の人気レストランが特別なメニューを提供し、「世界一の美食都市・東京」の魅力を1ヶ月間にわたって味わえるレストランウィークです。

2026年のテーマは「過去・現在・未来を紡ぐ名物料理」

- 過去：実際に江戸・明治に東京で親しまれた名物料理
- 現在：そしてその伝統を紡ぎ、世界に誇れる現代の東京の名物料理
- 未来：さらにこれからの食の未来を担う最先端の名物料理

現在の東京を代表するトップレストランの有名な名物料理、普段は食べられない100年以上前の名物料理、シェフがアイデアを絞った未来の名物料理などが同時に楽しめる、どこ

の都市にもない、新しい形のレストランウィークとなります。

「東京最高の名物料理レストランウィーク 2026」は令和 7 年度「東京の魅力発信プロジェクト」※1 に採択されています。

東京都は、国内外へ東京の都市としての魅力を発信し、「東京ブランド」の確立に向けた取り組みを推進しています。その一環である「東京の魅力発信プロジェクト」に、「東京最高の名物料理レストランウィーク 2026」が採択されました。

本イベントでは、「江戸から未来の東京へ」をテーマに東京の名物料理を楽しめるレストランウィークを開催することにより、東京ブランドを PR します。

※1：「東京の魅力発信プロジェクト」とは、江戸時代から続く伝統と最先端の文化が共存する、東京の魅力を表現した東京ブランドアイコン「Tokyo Tokyo Old meets New」を効果的に活用しながら、東京都及び公益財団法人東京観光財団と民間事業者が連携し、東京の魅力の発信等を行う事業です。

東京に、東京発の“オリジナルのレストランウィーク”を。

世界の多くの都市が独自のレストランウィークを持つ中で、世界一的美食都市・東京には、その象徴となる催しがありませんでした。25 年にわたり東京の名店を紹介してきた『東京最高のレストラン』こそ、その役割を担い、東京の食の現在地と可能性を世界に示す一歩の決意が出发点です。

私たちがめざすのは、名店の素晴らしさを“読む”から“体感する”へと橋渡しすること。より多くの人に、実際にレストランを訪れ、料理とサービス、空間と物語を丸ごと味わって人生を豊かにしてほしい。その導線となるべく、今年 1 月に第 1 回を開催したところ、趣旨に賛同した 100 店超の有名レストランが参加し、大きな話題となりました。

第 2 回となる来年は、さらに進化します。東京の魅力発信プロジェクトに採択され、国内のみならず海外からの観光客へも発信を拡大。東京の“いま”を代表する美食を伝えるのはもちろん、江戸から続く 400 年以上の食の歴史にも光を当て、復刻メニューを通じて受け継がれてきた技と知恵を体感できる機会を創出します。さらに、一流シェフたちが「未来の名物料理」を提案し、サステナビリティや食文化の継承といった視点から、これからの食の可能性を前向きに切り拓きます。

これは、世界中どこにもない、新しいレストランウィーク。東京が誇る多層的な食文化——過去から現在、そして未来へ。『東京最高のレストラン』は、そのすべてをつなぐ場をつくり、東京の美食の価値を世界へ確かに届けていきます。

東京最高の名物料理レストランウィーク 2026 開催概要

| | |
|------|---|
| 開催期間 | 2026 年 1 月 19 日(月)～2 月 17 日(火) |
| 予約受付 | 2025 年 11 月 19 日(水)より TableCheck にて随時予約開始 |
| 会場 | 東京都内の「東京最高の名物料理」認定レストラン 約 110 店 |
| 主催 | 東京最高の名物料理レストランウィーク実行委員会（ぴあ） |
| 協力 | 株式会社 TableCheck、レ・クレドール ジャパン、日本コンシェルジュ協会 |

| | |
|-------|---|
| 協賛 |    <small>(発行会社：三井住友トラストクラブ)</small>    |
| 公式サイト | https://tokyo-saikou.jp/ |
| SNS | Instagram Facebook X |

参加予定店舗一覧(アイウエオ順) ※11月17日現在

| | 店舗名 | カテゴリー |
|----|-------------------------|----------|
| 1 | 曙橋かず | 日本料理 |
| 2 | Akowa | ペルー |
| 3 | 浅草ひら山 | 蕎麦 |
| 4 | Ata | フレンチ |
| 5 | Attivo | イタリアン |
| 6 | Atrevio | スペイン |
| 7 | 五月四日 | 居酒屋・おでん |
| 8 | イル テアトリーノ ダ サ ローネ | イタリアン |
| 9 | イルラート | イタリアン |
| 10 | il RISTORANTINO EFFETTO | イタリアン |
| 11 | インフィニート ヒロ | イタリアン |
| 12 | インプロンテ | イタリアン |
| 13 | 上野洋食遠山 | 洋食・とんかつ |
| 14 | 8go | イノヴェーティブ |
| 15 | ESPRIT C. KEI GINZA | フレンチ |
| 16 | 江戸前 芝浜 | 日本料理 |
| 17 | おか崎 | 肉料理 |
| 18 | オステリア トレ パッツィ | イタリアン |
| 19 | odorat | フレンチ |
| 20 | 御料理ほりうち | 日本料理 |
| 21 | ON the TABLE CHINESE | 中華 |
| 22 | 懐石 辻留 | 日本料理 |
| 23 | 神楽坂くろす | 日本料理 |
| 24 | canade | イタリアン |
| 25 | GIFT | イタリアン |
| 26 | 清澄白河 原田 | 蕎麦 |

| | | |
|----|--------------------------|---------|
| 27 | 銀座吉澤 肉処 | 肉料理 |
| 28 | 串揚げ料理 かわた | 日本料理 |
| 29 | CRAZY BRAVO | イタリアン |
| 30 | 啓蟄 | フレンチ |
| 31 | KOBAYASHI | 中華 |
| 32 | Convivio | イタリアン |
| 33 | サローネトウキョウ | イタリアン |
| 34 | Siamo noi | イタリアン |
| 35 | 四川料理花重 | 中華 |
| 36 | 四川料理巴蜀 | 中華 |
| 37 | タロス | イタリアン |
| 38 | 新富町 湯浅 | 中華 |
| 39 | 神保町 五木田 | 焼鳥・鳥料理 |
| 40 | Cycle by Mauro Colagreco | フレンチ |
| 41 | すき焼き あさい | 肉料理 |
| 42 | すき焼割烹日山 | 肉料理 |
| 43 | すき焼き 十二天 | 肉料理 |
| 44 | 鮨 門わき | 鮨 |
| 45 | 鮨からく | 鮨 |
| 46 | すし処志喜 | 鮨 |
| 47 | 蕎庵 三たて | 蕎麦 |
| 48 | ソーセ | フレンチ |
| 49 | 蕎麦おさめ | 蕎麦 |
| 50 | TauLa | スペイン |
| 51 | Da GOTO | イタリアン |
| 52 | 蛸正 | 居酒屋・おでん |
| 53 | TARO azabujuban | 洋食・とんかつ |
| 54 | 中国菜 華丘房 | 中華 |
| 55 | 中国菜 漢 | 中華 |
| 56 | 中国菜 老四川 飘香 銀座三越店 | 中華 |
| 57 | チョコ | イタリアン |
| 58 | 徒然 | 日本料理 |
| 59 | d'ici | フレンチ |
| 60 | DepTH brianza | イタリアン |
| 61 | ドイツ・オーストリア料理 ブラウアーエンゲル | ドイツ |
| 62 | トゥールダルジャン 東京 | フレンチ |

| | | |
|----|------------------|---------|
| 63 | トラットリア タンタボッカ | イタリアン |
| 64 | トラットリア ケ パッキア | イタリアン |
| 65 | とり卓忠 | 焼鳥・鳥料理 |
| 66 | とんかつ憲進 | 洋食・とんかつ |
| 67 | 701 | イタリアン |
| 68 | Nabeno-lsm | フレンチ |
| 69 | ねぎま | 日本料理 |
| 70 | 乃木坂しん | 日本料理 |
| 71 | 乃木坂結 | 中華 |
| 72 | N'onaka | フレンチ |
| 73 | バイバイブルース トウキョウ | イタリアン |
| 74 | ピアットスズキ | イタリアン |
| 75 | Peace | イタリアン |
| 76 | B-TRE | イタリアン |
| 77 | 東山無垢 | 日本料理 |
| 78 | 百薬 by 徳山鮓 | 日本料理 |
| 79 | ビューアンドダイニングザスカイ | ビュッフェ |
| 80 | falò+ | イタリアン |
| 81 | ビリヤニ大澤 | インド |
| 82 | falò | イタリアン |
| 83 | フィオッキ | イタリアン |
| 84 | フィレモネ | イタリアン |
| 85 | ふかひれ家 | 中華 |
| 86 | ブラマソーレ | イタリアン |
| 87 | PRIMO PASSO | イタリアン |
| 88 | ブルスタ | イタリアン |
| 89 | 平ちゃん | 居酒屋・おでん |
| 90 | ホルモン焼 婁熊東京 | 肉料理 |
| 91 | PONTE DEL PIATTO | イタリアン |
| 92 | 前芝料理店 | フレンチ |
| 93 | みつい | 鮨 |
| 94 | Métis 六本木 | フレンチ |
| 95 | メログラノー | イタリアン |
| 96 | 麺処 NAKAJIMA | 蕎麦 |
| 97 | MOSS CROSS TOKYO | フレンチ |
| 98 | UNE IMMERSION | フレンチ |
| 99 | 羊香味坊 | 中華 |

| | | |
|-----|-----------------------|---------|
| 100 | 洋食レストラン marronnier | 洋食・とんかつ |
| 101 | 吉春 | 中華 |
| 102 | 老四川 飄香小院 | 中華 |
| 103 | La couleur d'ete | フレンチ |
| 104 | ラチュレ | フレンチ |
| 105 | ラペ | フレンチ |
| 106 | L'appétit | フレンチ |
| 107 | La Maison Confortable | フレンチ |
| 108 | ラルジャン | フレンチ |
| 109 | リストランテ アクアパッツァ | イタリアン |
| 110 | Rinascimento | イタリアン |
| 111 | ル・サロン・プリベ | フレンチ |
| 112 | ル・ブルギニオン | フレンチ |
| 113 | 厲家菜 銀座 | 中華 |
| 114 | レストラン ラフィナージュ | フレンチ |
| 115 | Restaurant Ryuzu | フレンチ |
| 116 | ロッツォ シチリア | イタリアン |

『東京最高のレストラン』

今年で25年目を迎える、東京で最も歴史あるレストランガイド本。日本を代表するグルメ界のトップライター、評論家5名が実名で、味だけではなく視点で「最高のレストラン」を選んでいきます。その数約400店。1年の東京のレストランシーンを語るのに欠かせない一冊として、グルメ好きから愛読されています。

2025年12月12日（金）発売予定

発行元：ぴあ株式会社



【本件に関するお問い合わせ先】

ぴあ株式会社 コンテンツ・コミュニケーション事業局

グルメ・ソリューション推進部 担当／楠、大木

e-mail：info@tokyo-saikou.com