

2025年12月9日

株式会社 Trip.com International Travel Japan

Trip.com、世界中から18,000軒のレストランを網羅した 食のガイドプラットフォーム「Trip.Gourmet」の最新レストランランキングを発表 ～2026年、食を中心とした旅が拡大。「旅×食体験」が注目トレンドに～

グローバルオンライン旅行サービスプロバイダーの Trip.com はグルメ情報ガイドコンテンツ「Trip.Gourmet（トリップ・グルメ）」による最新の世界レストランランキングを発表しました。Trip.Gourmet は、“旅と食の新しい発見”をテーマに、世界中の優れたレストランを紹介するグルメ専用のコンテンツです。



今回発表されたランキングは、世界 68 の国と地域・合計 18,000 軒以上を網羅しており、今年新たに「Hometown Cuisines（ふるさとの味）」というテーマを設け、海外で楽しめる“地元の味”にも焦点を当てています。サステナブル、体験型ダイニング、ベジタリアンの拡大など、世界で加速する食のトレンドを反映した内容となっています。

今年のテーマ「New Coordinates for Taste（新しい“味”的座標）」のもと、ユーザーレビューと専門家の評価を融合し、各カテゴリーのトップレストランを選定しています。旅行における「食」の存在感は高まっており、Trip.com グループのデータによると、「食」に関する検索は前年比 30% 増となっています。

Trip.com グループ バイス・プレジデント 兼 Trip.Gourmet CEO の Sunny Sun は次のように述べています。

「いま旅行者は、目的地で“食べ歩く”だけでなく、食そのものを“旅の指針”として使っています。本ランクイングは、単なる順位付けにとどまらず、文化とのつながりやストーリー性、厳選された発見の体験まで提供することで、こうした旅の変化を反映しています。」

■ 3つの新カテゴリー構成に再編

世界の食トレンドの変化を踏まえ、ランキングは以下の3カテゴリーで構成されています。

- **Fine Dining (ファインディング)**

最高峰レストランを「ブラックダイヤモンド」「ダイヤモンド」「プラチナ」で格付け。

- **Must-Visit Restaurants (必訪レストラン)**

地元の名店、ユニークな体験型ダイニング、カジュアル料理を統合。

- **Hometown Cuisines (ふるさとの味)**

海外在住者や旅行者が“なつかしい味”に出会える、カテゴリー。

「Hometown Cuisines (ふるさとの味)」は現在、日本・韓国・中国本土・東南アジア（[シンガポール](#) / [マレーシア](#) / [タイ](#) / [ベトナム](#) / インドネシア / フィリピン / ミャンマー / ラオス / ブルネイ / カンボジア）で展開中です。

ユーザーの位置情報に基づき、たとえば「上海に住む韓国人ユーザーが、上海で高評価の韓国料理店を探せる」といった利便性が高まっており、「海外旅行者の約半数が“自国料理”を提供するレストランを積極的に探している」という調査結果に基づいています。

■ ランキング注目ポイント & トレンド

ランキングでは、[香港](#)・[上海](#)・[北京](#)・マカオ・シンガポール・コペンハーゲン・パリ・ドバイ・バンコク・東京など、主要都市のトップレストランを紹介しています。

ファインディング最高位「ブラックダイヤモンド」には、Plénitude (仏)、SÉZANNE (日本)、La Pergola (伊)、Odette (シンガポール)、Caprice (香港) などが選出されています。

また、多くがフォーシーズンズ、リッツカールトン、シャングリ・ラ、マンダリンオリエンタルなどのラグジュアリーホテルと提携し、特別なダイニング体験を提供しています。

主な食トレンド：

- **サステナビリティ**

多くのトップレストランが、ゼロウェイスト料理やファーム・トゥ・テーブルの食材調達など、環境に配慮した取り組みを採用。例として、日本の Narisawa やイギリスの Vanderlyle は、地元の旬の食材にこだわることで知られています。

- **フュージョン料理**

パリの Sola は日本の技法とフランスの影響を融合させ、[バンコク](#)の Potong はタイ・中華の味を組み合わせており、フュージョン料理の台頭を示しています。

- **プラントベース・ベジタリアン**

プラントベースの食事が注目される中、北京の Lamdre やベルリンの Cookies Cream のような高級レストランが、ベジタリアンやヴィーガンの食事にも高級料理を提供しています。

- **モダン&分子ガストロノミー**

ヨーロッパでは Alchemist (コペンハーゲン) や Noma (デンマーク) が先導しており、アジアでは Junsik ([ソウル](#))、Ling Long (上海)、Labyrinth (シンガポール) が注目

を集めています。

• 和食の魅力

日本の寿司の技術は Sushi Harasho (大阪) で卓越した技が際立ち、松川 (東京) は洗練された懐石料理の象徴です。

• 中華料理の再評価

高級中華料理レストランの多くがリスト入りしており、地域ごとの特色ある料理が楽しめます。例として新榮記 (Xīnróngjì) や龍景軒 (Lóngjǐng Xuān) があげられます。

• 没入型ダイニング

[クアラルンプール](#)の Le Petit Chef、シンガポールの水中レストラン Ocean Restaurant、ベトナムの Elisa Floating Restaurant など、ユニークなダイニング体験は、食事の際の雰囲気が重要な役割を果たすことを示しています。

Trip. Gourmet の全リストは以下リンクよりご覧いただけます。

<https://jp.trip.com/restaurant/restglobalranking.html?seo=0&isHideNavBar=Y&ES&locale=ja-JP&year=2026>

■ 旅行 × 食体験をさらに強化

Trip.Gourmet では、世界各地のレストラン情報を Trip.com アプリから幅広くご覧いただけます。また、一部地域ではアプリ上での予約にも対応しており、今後も利用できる地域を順次拡大していく予定です。

AI アシスタント「TripGenie」からもレストラン検索が可能で、旅先での食の選択肢をよりスムーズに見つけられるようサポートします。

また、レストラン体験とホテル・ツアーをセットにした「旅×食」の新商品を展開し、グルメ中心の旅行者に、より豊かな旅の体験を提供します。

他にも、著名人が案内するフードツアー「Trip.Gourmet: The Chef's Table」、影響力のあるシェフが主催する料理体験、90 分間の没入型レストランショーの「Taste of China」など、食を通して文化に触れる多様なプログラムも展開しています。

これらの新しい取り組みは、Trip.com グループが目指す“食から広がる旅のストーリーテリング”を体現するものであり、食を通じて文化・土地・記憶に出会う機会を創出することを目的としています。

Trip.Gourmetへのアクセスガイド



Trip.com（トリップドットコム）について

Trip.com は、39 の国と地域の 24 言語および 35 の現地通貨に対応した国際的なワンストップトラベルサービスプロバイダーです。世界 220 の国と地域にある 150 万軒以上のホテルと、3,400 の空港を発着する 640 社以上の航空会社のフライト、そして 20 万以上のアトラクションや現地ツアー商品を網羅した巨大なネットワークを有する Trip.com は、24 時間年中無休の世界水準の多言語カスタマーサービスに加え、エジンバラ、東京、ソウルに設置されているカスタマーサービスセンターから、世界中の何百万人もの旅行者が作る「最高の旅行体験」をお手伝いしています。URL: <https://jp.trip.com>

航空券検索はこちら [航空券検索はこちら](#) ホテル検索はこちら [ホテル検索はこちら](#)