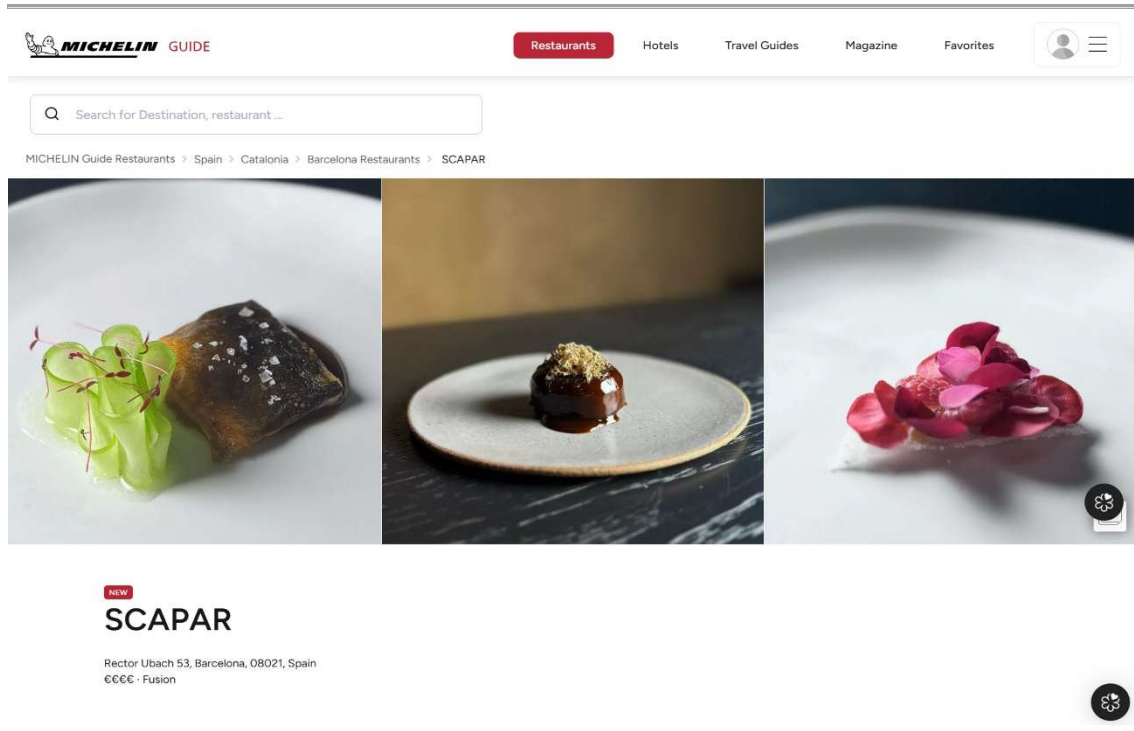


June 10, 2025

開業からわずか 10 か月。
バルセロナの日本人レストラン「SCAPAR」が、ミシュラン・セレクトッドに選出。
「五感の旅」と「一口ごとの感情体験」が、世界的美食シーンを動かす。



バルセロナで今、最も注目される日本人シェフ桑原孝一が、わずか 10 か月で快挙を達成。
革新的な懐石の精神とスペインの食文化を融合し、「一口ごとに旅する」ような没入型ダイニング体験を提供するレストラン『SCAPAR(エスカパール)』が、ミシュランガイド・スペイン 2025 で「セレクトッドレストラン」に選ばれました。

■ ミシュランガイド公式評価(2025 年版)

“The sense of escaping from the stresses of daily life (or at least a chance to briefly disconnect) is evident in the name of this enticing restaurant where the focus is on fusion cuisine that combines the rituals of Japanese kaiseki cooking with the characteristic ingredients, flavours and traditions of both Cataluña and Spain (along with the occasional unexpected nod to French cuisine). ”

——Michelin Guide Spain 2025

ガイドは、「日常のストレスからの“逃避”を感じさせる空間設計」や「食材の背景を語るカウンターでのライブ感」にも注目し、心身が解放されるような体験価値を高く評価しています。

■ コンセプト: SCAPAR とは——“Sensescape”と“Each bite a journey”

SCAPAR では、レストラン全体を「五感の旅」として設計しています。

それを象徴するのが、

“Sensescape(センセスケープ)”。

感覚(Senses)と風景(Landscape)を組み合わせたこの言葉は、音・香り・照明・器の質感・語りの間まで、五感すべてを通じて旅するような空間全体の体験を表します。

一方、料理一つひとつには、“記憶や感情を呼び起こす小さな旅”が込められています。
その想いを凝縮したのが、

June 10, 2025

“Each bite a journey.”(一口ごとの感覚の旅)。

一皿ごとに、香り、温度、質感、語りが絶妙に交差しながら、食べる人の感情にそっと触れる——それはまるで、静かな旅を一步ずつ進むような、繊細な体験の連なりです。

「Sensescape」が舞台全体の世界観だとすれば、「Each bite a journey」はその物語を一步ずつ進むような、繊細で深い体験の積み重ねです。

■ 注目の料理——Sea Game と豆乳プリン
ミシュランが特筆したのが、以下の二品：

・Sea Game(シー・ゲーム)：

赤身のマグロを肉のように大胆に仕立て、ラーメン出汁を煮詰めたソースと合わせた一皿。まるでジビエのような重厚感と海の旨味の融合が印象的。(写真①)

・豆乳プリンと柚子のジュレ、湯葉、グレープフルーツのデザート：

柔らかくも複雑な食感と風味が折り重なる、日本と地中海の感性が融合したデザート。(写真②)

■ カウンターでの“おもてなしの芸術”——語られる素材、触れる呼吸

SCAPAR の魅力のひとつは、シェフ・桑原孝一がすべてのゲストに語りかけながら繰り広げるライブ型のカウンター体験。

食材の産地や背景を丁寧に紹介しながら、技術とストーリーが目の前で紡がれていきます。

料理のテンポや提供の間(ま)、ゲストとの距離感——すべてが日本のおもてなしの精神を基盤にデザインされており、言葉よりも「間」や「気配」で語りかけるような、「語らないサービス」の美学が静かに息づいています。

SCAPAR では、単なる接客を超えて、ゲスト一人ひとりの空気に合わせて“時間の流れ”そのものを演出。食事のリズム、語りの間合い、視線の温度さえも、記憶に残る芸術作品のように設計されています。

■ シェフ紹介

桑原 孝一(Koichi Kuwahara)

『Dos Palillos』(ミシュラン 1 つ星)元ヘッドシェフ。

「エル・ブジ(El bulli)」の元料理長アルベルト・ラウリックのもとで7年間の研鑽を積む。

素材と文化、技術と哲学を融合させる表現者。

■ シェフ・桑原孝一の哲学と挑戦

「SCAPAR」は、バルセロナで10年以上の経験を積んだ桑原孝一シェフが、**日本料理の精神とスペイン文化の融合**という未踏のテーマに挑戦する形で2024年7月に開業しました。

懐石料理の根底にある「もてなしの間」や「素材の物語性」を軸にしながら、スペイン・カタルーニャの食文化や発酵、酸味、香りの使い方を織り交ぜ、「一口ごとの感情体験」を構築。

開業からわずか10か月でミシュラン・セレクトッドに選出された背景には、“**日本の静けさ**”と“**スペインの情熱**”を共存させることに成功した**ユニークな体験価値**が高く評価されたことがあります。

■ なぜ“懐石×スペイン”なのか？——文化の対話としての料理

SCAPAR では、伝統的な懐石料理が持つ「流れ」「間(ま)」「静けさ」をベースに、**スペイン・カタルーニャの食文化——オリーブオイル、発酵、イカ墨、イベリコ豚、地中海の酸味など——を掛け合わせることで、“和と洋の文化的対話”を図っています。**

スペインの食は情熱的で多彩。一方、懐石は静かで余白が多い。この対比を利用し、**「緊張と緩和」「静寂と香りの爆発」**のような、五感を刺激する構成を生み出しました。

その結果、“一皿ごとに感情が動く構成”が実現し、国際的な食通や批評家の間でも話題を呼ぶ存在となっています。

■ 概要

June 10, 2025

- ・名称: SCAPAR(スカパール)
- ・所在地: Carrer del Rector Ubach, 53, Sarrià-Sant Gervasi, 08021 Barcelona, スペイン
- ・オープン: 2024 年 7 月
- ・ジャンル: 革新的な日本料理・懐石・体験型オマカセ
- ・コンセプト: “Sensescape”=五感の舞台装置・全体設計
“Each bite a journey”=料理に込めた感情の物語・一口の世界
- ・Instagram: [@scapar_arbo](https://www.instagram.com/scapar_arbo)
- ・予約: <https://restaurante.covermanager.com/scapar/>

■メディア掲載実績(日本)

- ・ [料理通信「世界を旅する日本食」](#)
- ・ [サライ.jp「バルセロナの路地裏で出会う、日本酒と寿司の進化系」](#)

【本件に関するお問い合わせ先】

SCAPAR 広報担当: Yukinobu Tone(利根 幸進)

E-mail: yukinobu.tone@gmail.com

■ 関係者向け素材のご案内

写真素材(高解像度)および料理名・キャプション付きの ZIP ファイルは、以下のリンクよりダウンロードいただけます:

📁 [報道用素材パックをダウンロード](#)

内容物:

- ・ 「Sea Game」料理写真(高解像度)
- ・ 「豆乳プリンと柚子のジュレ」料理写真(2 パターン)
- ・ 店舗外観・内観(外観2, 内観4パターン)
- ・ シェフ桑原のプロフィール写真(ポートレート)
- ・ 各写真に対応する【キャプション付きリスト(PDF)】