

ミシュラン一つ星、台湾最高峰レストラン 「^ミ香^ボ」がバーミヤンを監修！

株式会社すかいらくレストランツ（本社・東京都武蔵野市、代表取締役社長 中島 尚志）が運営するバーミヤンでは、
2026年2月19日（木）より、昨年約59万食※を提供した人気企画『^ミ香^ボ台湾展』を限定開催いたします。



豚の角煮
¥1,199 (税込¥1,319)

ミシュラン一つ星
グランドメイルホテル台北
台湾名店「^ミ香^ボ」監修
MIPON



台湾展
Taiwan Fair
ミシュラン一つ星
タイワンフェア



オフチェン
蚵仔煎 (牡蠣オムレツ)
¥849 (税込¥934) (小皿) ¥449 (税込¥494)



海鮮焼ビーフン
¥799 (税込¥879)





カラ
鱈の唐揚げ野菜甘酢あんかけ
¥679 (税込¥747) (小皿) ¥349 (税込¥384)

詳細URL : https://www.skylark.co.jp/bamiyan/menu/fair_feb/index.html

バーミヤン『台湾展（タイワンフェア）』ポイント／

- ① ミシュラン一つ星の名店「^ミ香^ボ」との共同開発メニュー4品が新登場！**
“ミシュラン一つ星”を獲得した名店の味を身近に楽しめる！日本ではなかなか味わえない台湾料理をお届け！
- ② 主菜＋小菜＋ご飯 or 麺付きで大満足！お得な「^ミ香^ボセット」も楽しめる！**
“主菜”の「豚の角煮」に、選べる米香の“小菜”、さらにお好きな“ご飯または麺”まで選べる大満足セットも！



米香

台湾最高峰のレストラン「^ミ香^ボ」とは

複雑な技巧を必要とする手工芸料理を中心に、最高の味を作り出している、台湾料理の名店。
年季の入った職人が、安全な自然食材を選びぬき、手間と時間をかけて行われる調理によって生み出される料理は、台湾料理で初のミシュラン一つ星を獲得しています。

※2025年4月17日～7月2日のフェア対象メニューの累計販売数です

『台湾展（台湾フェア）』 概要

■対象店舗 バーミヤン全店

■対象期間 2026年2月19日（木）～

※対象期間は予定、予告なく販売を終了する場合がございます

■対象メニュー

ミシュラン一星の味を身近に楽しめる！「米香」と共同開発の新メニュー



豚の角煮

1,199円（税込1,319円）

オーブンでこんがり焼き上げた豚バラを、じっくり煮込んだ本格台湾仕込みの角煮です。自家製の穂先メンマに至るまで米香直伝のレシピで、ほのかな胡椒の香りが食欲をそそります。



海鮮焼ビーフン

799円（税込879円）

ラードで炒めた豚肉、干しエビ、貝柱、イカ、さらにフライドエシャロットの独特な香りが引き立つビーフンです。隠し味として調理の最後に黒酢を入れることで、風味豊かに仕上げています。



蚵仔煎（牡蠣オムレツ）

大 849円（税込934円）

小 449円（税込494円）

ワンコイン
(500円)
以下！

歯切れのよい大きさにカットしたネギを瀬戸内海産の牡蠣と一緒に香ばしく炒め、玉子とふくら焼き上げました。甘辛い米香直伝のタレをつければ、本格的な味わいが広がります。

※画像は大サイズです



鱈の唐揚げ 野菜甘酢あんかけ

大 679円（税込747円）

小 349円（税込384円）

ワンコイン
(500円)
以下！

かりかりふくらに揚げたスケトウダラに、3種類の酢を配合した甘酢あんをかけてさっぱり仕上げました。こだわりの酢で仕上げることで、酸味の後に甘味が残るたまらない逸品です。

※画像は大サイズです

『台湾展（タイワンフェア）』 概要

ミボン
「米香」の味を一度に楽しめる！大満足のセットもおすすめ！

《主菜》



豚の角煮

《小菜》



タラ
鰻の唐揚げ 野菜甘酢あんかけ（小皿）

+

OR

+



オアチェン
蚵仔煎（牡蠣オムレツ）（小皿）

《飯・麺》



ごはん



半チャーハン
（+税込55円）



タンツー
台湾担仔麵（小）
（+税込110円）

単品合計価格より
最大657円(税込) お得！

※17時以降に、蚵仔煎(小皿)、台湾担仔麵(小)を選択いただいた場合の割引額です

ミボン 米香セット

1,799円（税込1,979円）

主菜に「豚の角煮」、小菜に「鰻の唐揚げ 野菜甘酢あんかけ」または「^{オアチェン}蚵仔煎（牡蠣オムレツ）」、さらにお好きなご飯または麺まで選べる特別なセットです。

台湾料理の最高峰レストラン「米香」^{ミボン}との共同開発に至った背景



米香



「米香（ミボン）」には、“日本で味わえないクオリティの台湾料理を身近に楽しんでもらいたい”というバーミヤンの思いに共感いただき、現地シェフにバーミヤンの工場や店舗を見学するために来日もいただきました。今までのバーミヤンでは使われていなかった調味料の供給や、料理長のこだわりを再現するために新しい調理方法なども導入し、今回の共同開発に至っています。

バーミヤン ブランド概要

●バーミヤンホームページ URL : <https://www.skylark.co.jp/bamiyan/>

アプリ限定のクーポンや、すかいらーくポイントもたまる・つかえる「すかいらーくアプリ」のダウンロードはこちら▼

●すかいらーくアプリダウンロード URL : https://www.skylark.co.jp/cross_brand/coupon/index.html

各種SNSアカウントはこちら▼

●バーミヤンX URL : https://x.com/bamiyan_CP

●Instagram URL : <https://www.instagram.com/skylark.jp/>

●Facebook URL : <https://www.facebook.com/skylark.jp>

●YouTube URL : <https://www.youtube.com/channel/UCFM8HWIzSKnNWNkGH6kJcWQ>



●バーミヤン X



●Instagram



●Facebook



●YouTube

【企業情報】

販売事業者 : 株式会社すかいらーくレストランズ (SKYLARK RESTAURANTS CO., LTD.)

代表者 : 代表取締役社長 中島 尚志

事業内容 : レストラン事業

グループ店舗数 : 国内グループ 2,983店 海外を含む 3,098店 (2026年1月31日現在)

【すかいらーくグループ バーミヤン】

店舗数 : 370店舗 (2026年1月31日現在)

本リリースは、ステークホルダーの皆様へ当社の商品・サービス等の情報提供を目的としたものであり、当社株式への投資勧誘をするものではありません。投資に関する決定については、皆様ご自身のご判断により行われるようお願いいたします。当社は、サービスの提供を予告なく、中止・変更することがあります。