

『Nén Tokyo』が9月2日、代官山にグランドオープン。
ベトナムの哲学を革新的な料理で体現する、モダンベトナムレストランが本格始動。
2025年9月2日（火）オープン。



Nen Global株式会社（本社：東京都品川区、代表：タア・ビュト・フォン）は、2025年9月2日（火）、代官山に『Nén Tokyo（ネン トーキョー）』をグランドオープンいたします。ベトナム・ダナン発のモダンベトナムレストラン「Nén」は、“Consciously Vietnamese（意識的にベトナムらしく）”を掲げ、サステナブルな取り組みとストーリー性あるコース体験でベトナムで初の「ミシュラン・グリーンスター」を受賞するなど国際的に評価を受けてきました。代官山の『Nén Tokyo』では「規律的な爆発（A Controlled Explosion）」というコンセプトのもと、ベトナム料理の精神と味わいを、日本の食材と感性を織り交ぜながら表現。シェフ サマー・レ（Summer Le）率いるチームが、伝統と革新が交錯するベトナム料理の“今”を伝えます。

『Nén Tokyo』では、ベトナム料理の構造に敬意を払いながらも、日本国内で育てられた旬の食材を中心に使用。食の根ざす土地に寄り添うことを大切に、ルーツに忠実でありながらも日本の自然や風土にしなやかに馴染む表現となっています。

著名なデザインスタジオ「nendo」が手がけた建築賞受賞歴のある建物内に構え、モダンベトナムのディテールを散りばめた内装が、料理体験をさらに深めます。空間に調和するかたちでベトナムらしさを織り込むことがテーマとなり、インテリアデザインはベトナム出身で日本でも専門的な研鑽を積んだLê Phong Nguyen（レ・フォン・グエン）氏率いるMirai Houseが担当。空間の静けさや奥行きに寄り添いながら、ベトナムの伝統的な紙芸術「Trúc Chi（チュックチー）」などを随所に取り入れ、現代的な感性とベトナムの精神性が溶け合う空間を構築しました。



©Takumi Ota

Nén Tokyo 店舗概要

店名	Nén Tokyo（ネン トウキョウ）
オープン	2025年9月2日（火）
所在地	東京都渋谷区代官山町14-18 チャコット代官山本店4F
営業	18:00～最終入店20:00
席数	40席
定休日	月曜日
Instagram	https://www.instagram.com/nen.tokyo/
HP	http://nentokyo.jp/
予約	https://www.tablecheck.com/nentokyorestaurant/reserve/message

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/vmd47>

〈取材に関するお問い合わせ〉
TRANSIT HOLDINGS PR 赤松

E-mail：akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL：080-4807-8316

Nén Tokyoディナー・テイスティングメニュー

『Nén Tokyo』の世界観を表現する、革新的なベトナム料理のテイスティング体験。

ランチメニューおよび貸切イベントでのご利用は今後順次展開予定です。

フルコース 9品 ¥21,000 (税込)

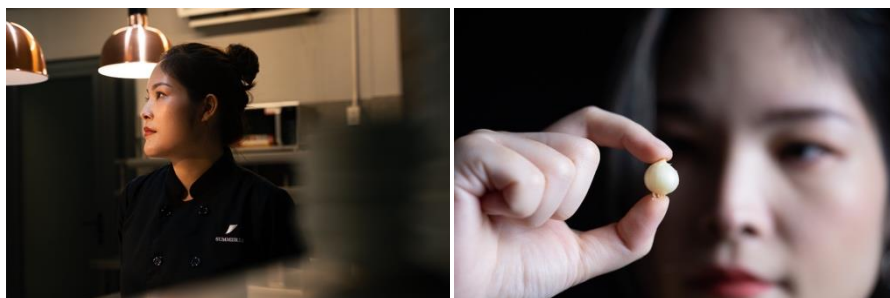
ショートコース6品 ¥16,000 (税込)

※コースの金額はシーズンによって変動する可能性があります。



Nén

2017年に誕生した「Nén Danang」は、ベトナム中部・ダナンを拠点とするモダン・ベトナム料理の先駆的存在。“Consciously Vietnamese（意識的にベトナムらしく）”を哲学に掲げ、約99%地元ベトナム産の食材を使用。料理を一つの「体験」として捉え、文化や自然、作り手の想いを物語として届けるコース「Story Menu」を特徴としています。2024年にミシュラン・グリーンスターをベトナムで初めて受賞。2025年にも2年連続で同賞を獲得し、環境配慮と美食を両立させるレストランとして国内外の注目を集めています。2022年には姉妹店としてホーチミンに「Nén Light」をオープン。ミシュラン・セレクトッドレストランに3年連続掲載されており、Nénブランドの世界観をよりパーソナルに体験できる場となっています。



シェフ Summer Le (サマー・レ)

ダナン出身のSummer Leは、学生時代にベトナム料理を世界に伝えるため、料理ブログを開始。10年以上にわたり情報を発信し続けたのち、2017年にダナンでファインダイニング「Nén」を創業。その後ホーチミンに「Nén Light」をオープン。ベトナム料理とその文化に対する深い知識に裏打ちされた、味わいのみならず物語性や社会的背景を含めて「体験」として届けるスタイルは、国内外で高く評価されています。また、大学時代には日本・大分の立命館アジア太平洋大学（APU）に留学。そこで触れた日本の美意識や食文化は、彼女の料理観や空間づくりにも影響を与えています。

Instagram | <https://www.instagram.com/summer.nen/>

プロジェクトメンバー

企画・運営 | Nen Global株式会社

ビバレッジディレクション | 日本酒類販売株式会社

プロジェクトプロデュース | 株式会社トランジットクリエイティブ