

2026 年 8 月 7 日

マンダリン オリエンタル シンガポール
開業 1 周年を迎えたばかりの「チェリーガーデン BY シェフ・フェイ」が
ミシュランの一つ星を初獲得



シェフ・フェイ(左)とシェフ・スティーブン(右) (写真提供:ミシュランガイド シンガポール)

シンガポールを代表するラグジュアリーホテルの一つであり、2023 年には大規模な改修作業の上、リニューアルオープンしたマンダリン オリエンタル シンガポール内のレストラン「チェリーガーデン BY シェフ・フェイ」がこのたび、今月 4 日に発売された 2026 年度のシンガポール版ミシュランガイドにて一つ星を獲得し、初掲載を果たしました。広東料理と潮州料理を提供する「チェリーガーデン BY シェフ・フェイ」は 2025 年 7 月 2 日のリニューアルオープンからわずか 1 年にて、今回の快挙を



news release

Mandarin Oriental Hotel Group Limited
Japan PR Office c/o AVIAREPS Japan Ltd.



果たすこととなりました。

「チェリーガーデン BY シェフ・フェイ」は、当ホテルグループ内の複数の中国料理レストランを統括するキュリナリー・ディレクター、シェフ・フェイ氏が監修するレストランです。シグネチャーメニューである「骨なしフナのお粥」をはじめ、旬の食材を使った斬新なメニューなど、一皿一皿に広東料理と潮州料理の長きに渡る伝統と食文化が表現されております。



ミシュランガイドは、卓越した料理、品質、一貫性、そして記憶に残るダイニング体験を提供するレストランを格付けする、世界的に権威あるレストランガイドです。今回の受賞は、料理への飽くなき探求心と卓越したクラフトマンシップを追求してきた、レストランのチームの揺るぎない姿勢が高く評価された証であると受け止めております。



「今回の受賞は、『チェリーガーデン BY シェフ・フェイ』のみならず、マンダリン オリエンタル シン



ガポールにとっても大きな節目となるように感じます。シェフ・フェイを筆頭に、チーム全員の情熱と挑戦心によって実現した記念すべき成果であり、今後もシンガポールのダイニングシーンに新たな価値を創造し続けてまいります。」(マンダリン オリエンタル シンガポール 総支配人、ジル・ゴアのコメント)

「今回の受賞は、『チェリーガーデン BY シェフ・フェイ』にとって非常に意義深い節目と捉えています。この素晴らしい成果を達成したチームを心から誇りに思います。今回の評価は、料理への情熱、卓越したサービス、そして一皿一皿を磨き上げ、それぞれの料理に込めた物語を伝えるために積み重ねてきた努力が認められた結果なのです。」(シェフ・フェイのコメント)

「『チェリーガーデン BY シェフ・フェイ』をご愛顧くださり、私たちを信頼してくださるすべてのお客様に心より感謝申し上げます。」(レストランのシェフ、スティーブン・ルオのコメント)

上記ニュースの関連高解像度画像素材は、[こちら](#)よりダウンロードいただけます。

■ マンダリン オリエンタル シンガポールについて

開業以来、36年にわたり世界中からの旅行者と地元のお客様から愛され続けてきたマンダリン オリエンタル シンガポールは、2023年に大規模なリニューアルを実施し、館内空間、デザイン、そしてシグネチャーサービスを刷新しました。「エクセプションナリー・シンガポール (Exceptionally Singapore)」を体現する、唯一無二のホスピタリティ体験をご提供しています。数々の受賞歴を誇る当ホテルは、マリーナベイの中心に位置し、金融街やラグジュアリーブティック、シンガポールを代表する数々の観光名所へも徒歩圏内という優れたロケーションにあります。館内には、510室のラグジュアリーな客室・スイートをはじめ、充実の施設を完備した会議・宴会施設、2026年度のシンガポール版ミシュランガイドで一つ星を獲得した「チェリーガーデン BY シェフ・フェイ」を含む、計10軒のレストラン&バー、「ザ・スパ・アット・マンダリン オリエンタル シンガポール」、そしてエクスクルーシブなクラブラウンジ「ハウス 65」を備えております。また、2026年には、「トラベル・アンド・レジャー ワールド・ベスト・アワード (Travel + Leisure World's Best Awards 2026)」にて、「シンガポール No.1 ホテル」に選出されております。

■ マンダリン オリエンタル ホテル グループについて

マンダリン オリエンタルは、世界各地で最上級クラスのホテル、リゾート、レジデンスを所有・運営しており、これまでに権威ある賞を数多く頂戴しております。全ての施設が、香港とバンコクの2カ所で誕生した当グループを特徴づけるアジアの遺産を受け継ぎつつ、立地するロケーションの魅力を最大限に体現化しており、各ホテル独自のファン(地元職人によって丹念に作られた扇子)がその象徴となっています。世界中どの場所においても、常に卓越性を追求する情熱を元に、平凡を非凡に、ゲストをファンへと変える、充実した体験を、「伝説的」と称されるサービスを通じてご提供することを使命として掲げています。現在、29の国と地域において、計47軒のホテル、15のレジデンス施設、

news release

Mandarin Oriental Hotel Group Limited

Japan PR Office c/o AVIAREPS Japan Ltd.



MANDARIN ORIENTAL

39 の「エクセプションナル・ホームズ」を展開しており、多数の新規開発プロジェクトも推進しております。マンダリン オリエンタルは、長期的な視点での持続可能な成長を達成しつつ、ラグジュアリーホスピタリティ業界における革新的リーダーとしての地位を高め続けています。当グループについてのより詳細な情報は当社の SNS チャンネルおよび[ウェブサイト](#)をご参照ください。報道関係者様向けのサイトは[こちら](#)となっております。

<本リリースに関するお問い合わせ>

マンダリン オリエンタル ホテル グループ 広報代理店

アビアレップス株式会社（担当：早瀬、水口、野間）

E メール: mohgjapan@aviareps.com

電話: 03-6261-5733 ファクシミリ: 03-6261-5944