



2026 年 8 月 20 日

マンダリン オリエンタル 深圳

館内 2 軒のレストランがミシュランの星を獲得し、
バーが「アジアのベストバー50 2026」の 5 位に選出される

業界内屈指の格付け獲得により、地域を代表するラグジュアリーホテルとしての存在感が高まる

「中国のシリコンバレー」と呼ばれる都市、深圳のビジネス中心地(福田区)に位置するマンダリン オリエンタル 深圳内の 2 軒のレストラン、「ザ・ベイ BY シェフ・フェイ(The Bay by Chef Fei)」と「オーパス 388(OPUS 388)」がこのたびミシュランの星を獲得し、一方「MO バー(MO Bar)」が 2026 年度の「アジアのベストバー50」リストにおいて、ホテルのバーとしては最高位となる、5 位に選出されました。

今回の喜ばしい結果は、旅慣れた旅行者と地元のお客様に卓越した体験をご提供するという、マンダリン オリエンタル 深圳の揺るぎないサービス体制が評価されたものと理解しております。館内の料飲施設が立て続けに、業界内屈指の格付けにおいて高い評価を獲得したことで、当館の同地区を代表する高級ホテルとしての地位がより強固なものになると受け止めております。

中国料理と西洋料理レストラン、それぞれでミシュランの星を獲得

今月 18 日に発表された、深圳が初めて対象都市として加わった 2026 年度版の「広州・深圳版ミシュランガイド」において、当館の「ザ・ベイ BY シェフ・フェイ」が二つ星、「オーパス 388」が一つ星を獲得いたしました。これにより当館は、一軒のホテル内でミシュランの星を有する中国料理と西洋料理の双方を楽しめる唯一のホテルという、ユニークなポジショニングを獲得いたしました。

広東料理の名匠として高く評価されるシェフ・フェイ(Huang Jing Hui)とチャイニーズ・エグゼクティブ・シェフのウォーター・タン(Water Tang)が率いる「ザ・ベイ BY シェフ・フェイ」では、厳選された食材、洗練された職人技、そして同地区に息づく伝統に対する敬意を持って、潮州料理と広東料理の奥深い食文化を表現しています。シェフ・フェイは中国を代表する料理人の一人として広く知られ、これまでの輝かしいキャリアを通じて複数のレストランをミシュラン星獲得へと導いております。

一方、深圳の街並みを一望する 77 階に位置する「オーパス 388」では、料理長アレッシオ・デュランテ(Alessio Durante)のもと、フランス料理を現代的に再解釈したメニューをご提供しています。計 20 年以上にわたる国際的な経験を有するデュランテ・シェフが、伝統的なフランス料理の技法と、厳選した地元と世界各地の食材を巧みに融合させた独創的な料理をご提供しています。

「MO バー」が「アジアのベストバー50」リストで第5位に

館内の「MO バー」は本年の7月28日に発表された、2026年度版「アジアのベストバー50」において、ホテルのバーとして、そして深圳地区のバーとしても最高位となる第5位に選出されました。

ビバレッジ・ディレクター兼ヘッドバーテンダーのタイガー・チャン(Tiger Chang)が率いる「MO バー」は、革新的なカクテル、緻密なストーリーテリング、卓越したホスピタリティで高い評価を頂戴しております。世界的に著名なバーテンダーとのコラボレーションや、アジアおよびヨーロッパを代表する業界イベントへの参加を重ねることで、世界のカクテルシーンにおける存在感を着実に高めております。

「同じ年に中国料理と西洋料理のレストラン、そしてバーという異なる施設において高い評価を獲得するのは、どのホテルにとっても稀有な成果と云えるでしょう。これは、情熱、創造性、専門性をもってホテル全体で卓越したゲスト体験を生み出そうと努力を続けるスタッフの並外れた才能の証です。マンダリン オリエンタル 深圳は、アジア最高峰に並ぶ体験をご提供するという志のもとに誕生しました。『ザ・ベイ BY シェフ・フェイ』、『オーパス 388』、『MO バー』が今回いただいた評価は、そのビジョンを改めて裏付けるものであり、世界水準の卓越したホスピタリティ、ダイニング、バー体験を求めるお客様にとって、当ホテルが目的地そのものとなる存在であることをさらに確かなものにしていきます。」(マンダリン オリエンタル 深圳の総支配人兼オペレーション担当エリア・バイス・プレジデント、クリスチャン・ドレンツのコメント)

ご予約および詳細については、ホテルへ直接お問い合わせいただくか、マンダリン オリエンタル 深圳の[公式ウェブサイト](#)をご覧ください。

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 深圳について

「フォーブス・トラベルガイド」において深圳市内で唯一ホテルとスパの双方で5つ星を獲得する「ダブル・ファイブスター」と、ミシュランキーの「1 ミシュランキー」という高い評価を獲得しているホテルです。複合施設「アッパーヒルズ(UpperHills)」のタワー上層階に位置しているため、市街中心部、美しい蓮花山公園や筆架山公園を高層から見晴らせ、広々とした計178室の客室からは、深圳の壮大なスカイラインを一望いただけます。エクスクルーシブ感溢れる空間とパーソナライズされたサービスをご提供する「ザ・マンダリン・クラブ」では、より上質なご滞在をお楽しみ頂けます。館内には、ミシュラン星付きレストラン2軒と「アジアのベストバー50」に選出されたバーを含む、個性豊かな8軒のレストラン&バーを備え、深圳を代表するダイニング・デスティネーションとして多彩な美食体験をご提供しています。「ザ・マンダリン・スパ」では、マンダリン オリエンタルならではのシグネチャー・ウェルネス・トリートメントをお楽しみいただけるほか、フィットネスセンター、地上約30メートルの高さに設けられたスカイルーフを備える屋内ラッププール等の施設をご用意しています。福田区のランドマークとなっている、独立型のイベント施設「ザ・キューブ(The Cube)」では総面積1,500平方メートルの



イベントスペースを備え、77 階の「ザ・ギャラリー (The Gallery)」は市内でも屈指の高さを誇る宴会施設の一つとなっております。

■ 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、39 の「エクセプション・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