



2024年3月4日

北京の「LAMDRE (ラムドレ)」が、本年度の ASIA'S 50 BEST RESTAURANTS (アジアのベスト 50 レストラン) の「AMERICAN EXPRESS ONE TO WATCH AWARD 2024(アメリカン・エクスプレスワン・トゥー・ウォッチ賞)」を受賞

アジア美食界の本年度の「期待の星」として選出されたのは、旬の食材を活かしたプラント・ベースのファインダイニングを提供するレストラン

Asia's 50 Best Restaurants (アジアのベスト 50 レストラン) の部門賞の一つである、アメリカン・エクスプレス American Express One To Watch Award (アメリカン・エクスプレスワン・トゥー・ウォッチ) 賞の本年度の受賞レストランが、中国・北京のレストラン「Lamdre (ラムドレ)」に決定しました。この賞は、アジア地区内のアジアのベスト 50 レストラン評議員の投票により選出されるもので、料理のクオリティや革新性の観点から将来的にトップ 50 のランキングへと入る可能性が高い、「期待の星」レストランに授与されるものです。

2022年12月に開業した Lamdre (ラムドレ) は、店名となっているチベット仏教の瞑想システム(「ラムドレ」)からインスピレーションを得ており、オーナーの Zhao Jia(ザオ・ディア氏)の料理、自然、サステナビリティに対する哲学を具現化したレストランとなっています。北京・三里屯エリア内の閑静なロケーションにあり、ベテラン・シェフ、Dai Jun(ダイ・ジュン氏)が生み出す季節毎にその内容を変えるベジタリアン・メニューで、開業からわずか一年あまりで、北京市内における美食のメッカとしての地位を獲得しました。Lamdre (ラムドレ) は食材に敬意を払い、食材本来の魅力を引き出すことに真摯に取り組んでおり、革新的な植物性由来の素材をベースとしたダイニング体験を提供しています。

Lamdre (ラムドレ) では、大地と海からの恵みからのインスピレーションを元に、ジャンルや地域性といった枠を超えた料理の美味しさに焦点を当てています。調理チームは、常に新鮮で季節感溢れる食材を調達し、食材の「究極の本質」を引き出すことに取り組んでいます。その努力から生み出されるメニューは、必要以上の洗練さを排除し、食材自身の美しさを最大限に表現した内容となっています。

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





Lamdre (ラムドレ) の理念の根幹を成すのは、あくまで自然環境を優先し、意識の高いガストロノミーを提唱するサステナビリティの考え方です。国内各地の独立系農家と協業し、南瓜、銀杏の実、里芋、コールラビといった、新鮮かつ最高品質の食材を調達しています。サステナビリティの観点から「旬」を大切にするのはもちろんのこと、リサイクルにも積極的に取り組み、エネルギーや資源の使用を最小限に抑えるよう努力をしています。ワイン・セクションは、ナチュラル（自然派）、バイオダイナミック、オーガニックのみ、浙江省紹興市の鏡湖の湧水を使って醸造された紹興酒も、レストラン用に本数限定でオーダーメイドしたものを提供しています。

Lamdre (ラムドレ) のキッチンを率いるのは、プラント・ベースのメニューの開発・提供に携わった10年以上の経験を含む、計30年以上の経験を有するダイ・ジュン氏です。彼が生み出す繊細なメニューは、シンプルさを最優先し、食材の本来の味を際立たせることに焦点を当てています。熟れた高知なすを酢でマリネし、「墨」に見立てた黒ゴマソースに浸して提供される「茄子、黒ごまペースト、青花椒」といったメニューがその一例です。また、看板メニューとなっている「豆腐、米、昆布、醤油」というメニューでは、精巧な調理技術、知中国の伝統・文化とのつながり、さらには季節の移ろいなどが皿の上で見事に融合する味わいを楽しめます。

Lamdre (ラムドレ) でのダイニング体験は、料理のみならず、店内デザイン、視覚的なプレゼンテーション、没入感ある雰囲気から構成されます。都会の喧騒から距離を置いたシンプルさをテーマにした店内インテリアが賑やかな北京の中心にありながら、静かな隠れ家といった雰囲気を醸し出しています。

今回の受賞により Lamdre (ラムドレ) は、東京の「Florilège(フロリレージュ)」(2016年)、ソウルの「TocToc(トクトク)」(2017年)、マニラの「Toyo Eatery(トーヨー・イーターリー)」(2018年)、台中の「JL Studio(JLスタジオ)」(2019年)、ムンバイの「Masque(マスク)」(2020年)、シンガポールの「Meta(メタ)」(2021年)、クアラルンプールの「Eat & Cook(イート&クック)」(2022年)、ジャカルタの「August(オーガスト)」といった過去の同賞の受賞レストランの仲間入りを果たすこととなります。

「静穏な店内の雰囲気から、自然の豊かさに敬意を表した洗練された料理にいたるまで、Lamdre(ラムドレ)におけるダイニング体験は素晴らしいの一言に尽きます。ダイ・シェフとザオ・ディア氏が提唱している、驚くほどオリジナリティに溢れるコンセプトは、今

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





回の受賞に相応しいものです。」（Asia's Best 50 Restaurants（アジアのベスト 50 レストラン）のコンテンツ・ディレクター、William Drew（ウィリアム・ドリュー）のコメント）

「名誉ある Asia's 50 Best Restaurants（アジアのベスト 50 レストラン）の American Express One To Watch Award（アメリカン・エクスプレスワン・トゥー・ウォッチ）賞をいただき、大変恐縮するとともに光栄に感じています。賞の運営団体、当レストランのお客様からの愛とご支援、そしてレストランのスタッフの献身と努力に対し、心から感謝申し上げます。また、この地で生まれる豊かな植物性由来の食材にも感謝をしたいと思います。今回の受賞を機に、私達は自然の力と東洋産植物の豊かな味わいを紹介し続ける、健康かつ持続可能なレストランを運営するという決意を新たにしています。」（受賞にあたっての、ザオ・ディア氏のコメント）

Lamdre は本年 3 月 26 日に、開催地パートナーである Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs(韓国農業食糧農村省)および「Seoul Metropolitan Government (ソウル特別市)」の協力のもと、韓国・ソウルにて開催される授賞式にて、改めて表彰されます。S.Pellegrino（サンペレグリーノ）と Acqua Panna（アクアパンナ）が冠スポンサーを務める「アジアのベスト 50 レストラン」の授賞式の様子は、2024 年 3 月 26 日の 20 時（日本時間）から公式 [Facebook](#) と [YouTube](#) チャンネルを通じてライブ配信します。

【50 Best のオンライン・メディア・センター】

<https://mediacentre.theworlds50best.com/>

【50 Best の SNS アカウント】

- Instagram: [@TheWorlds50Best](#) #Asias50Best
- X: [@TheWorlds50Best](#)
- Facebook: <https://www.facebook.com/Asias50BestRestaurants>
- YouTube: [50 Best Restaurants TV](#)
- 公式ウェブサイト: <https://www.theworlds50best.com/asia/en/>

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





開催地パートナー：Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs(韓国農業食糧農村省)および「Seoul Metropolitan Government (ソウル特別市)」について

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs 韓国農業食糧農村省（MAFRA）は、国内の農業、農村地域、食品産業の振興を司る韓国の政府機関です。革新的(かつ発展的な農業、健康で安全な食品、快適かつ魅力的な農村地域の発展を通じ、国民生活の質を高め、国家競争力を強化することをその使命に掲げています。同省に関する詳細は、<http://mafra.go.kr/english> をご覧ください。

Seoul Metropolitan Government ソウル特別市（SMG）は、韓国の首都として行政事務を統括する、ソウルの地方自治体です。公正な競争環境とビジネス機会を確約する多文化都市でありながら、世界をリードし、健康で安全な生活を保障し、世界水準のスマート都市であることを目指しています。同自治体の詳細については、<https://english.seoul.go.kr> をご覧ください。

冠スポンサー：S.Pellegrino & Acqua Panna (サンペレグリーノ&アクアパンナ)について

Asia's 50 Best Restaurants（アジアのベスト 50 レストラン）の冠スポンサーを務めるのは、美食の世界を代表するナチュラル・ミネラル・ウォーター・ブランド、サンペレグリーノ&アクアパンナです。この2つのブランドは、イタリアン・スタイルが象徴する、卓越した品質、生きる喜び、健康と幸福を世界中に伝えています。

【イベント・パートナー一覧】

- Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (MAFRA)(韓国農業食糧農村省)および Seoul Metropolitan Government(ソウル特別市) - 公式開催地パートナー
- S.Pellegrino & Acqua Panna(サンペレグリーノ&アクアパンナ)：メインパートナー兼公式ミネラルウォーターパートナー、The Best Restaurant in Asia(アジアのベストレストラン賞) スポンサー
- Inedit Damm（イネディット・ダム）：公式ビールパートナー、「Inedit Damm Chefs' Choice Award（イネディット・ダム社シェフズ・チョイス賞）」スポンサー
- American Express Resy（アメリカン・エクスペレス・レジ）：公式クレジットカード/ 予約プラットフォーム、「American Express One To Watch Award（アメリカン・エクスプレスワン・トゥー・ウォッチ賞）」スポンサー
- Gin Mare（ジン・マーレ）：公式ジン・パートナー、「Gin Mare Art of Hospitality Award(ジン・マーレ社アート・オブ・ホスピタリティ賞)」スポンサー

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





sponsored by
S. Pellegrino & Acqua Panna



- Valrhona (ヴァローナ) : 公式チョコレート・パートナー、「Asia's Best Pastry Chef Award (ヴァローナ社アジアのベスト・ペイストリー・シェフ賞)」スポンサー
- Beronia (ベロニア) : 公式ワイン・パートナー、「Beronia Asia's Best Sommelier Award (ベロニア社アジアのベスト・ソムリエ賞)」スポンサー
- Aspire Lifestyles (アスパイヤー・ライフスタイル) : 公式コンシェルジュ・パートナー
- Woodford Reserve (ウッドフォードリザーブ) : 公式バーボン・パートナー
- Benriach (ベンリアック) : 公式スコッチ・ウイスキー・パートナー
- Kaviari (カヴィアリ) : 公式キャビア・パートナー
- Dassai (獺祭) : 公式日本酒パートナー
- Hwayo (火堯) : 公式焼酎パートナー
- Korean Air (大韓航空) : 公式エアラインパートナー、「Highest Climber Award (ハイエスト・クライマー賞)」スポンサー
- Bibigo (ビビゴ) : 公式パートナー、「The Best Restaurant in Korea (韓国のベストレストラン)」スポンサー
- Nongshim (農心) : 公式パートナー、「Highest New Entry Award (最上位の新規入賞レストラン賞)」スポンサー
- Catch Table (キャッチテーブル) : 公式パートナー
- Grand InterContinental Seoul Parnas (グランド・インターコンチネンタル・ソウル・パルナス) : 公式ホテルパートナー
- The Shilla Seoul (ソウル新羅ホテル) : 公式ホテルパートナー

当リリースに関する問い合わせ先

「アジアのベスト 50 レストラン」 広報代理店 アビアレップス株式会社 (担当: 早瀬、米山、野間)

Tel: 03-6261-5733 Fax: 03-6261-5944

E-mail: asias50bestpr@aviareps.com

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS

