



2024年3月26日

東京の SÉZANNE (セザン) が 2024 年度の ASIA'S 50 BEST RESTAURANTS 2024
「アジアのベスト 50 レストラン」の NO.1 に
19 都市からのレストランがトップ 50 に選出、新たに 8 軒が新規ランクイン

- 東京の SÉZANNE (セザン) が本年度のリストにおいて No.1 を獲得し、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「The Best Restaurant in Asia (アジアのベストレストラン) 賞」を受賞しました。
- 都市別ではシンガポールから最も多い、計 9 軒のレストランがトップ 50 入りを果たしました。No.31 でトップ 50 リストに初登場した Seroja (セロージャ) が、Nongshim (農心) がスポンサーを務める Highest New Entry Award 2024「最上位の新規入賞レストラン賞」を獲得し、Lolla (ローラ) が No.43 に初登場しました。
- 昨年から 32 ランクも順位を上げた香港の Wing (ウィング) (No.5) が、Korean Air (大韓航空) がスポンサーを務める「Highest Climber Award (ハイレスト・クライマー賞)」を受賞しました。
- バンコクの Nusara (ヌサラー) (No.6) が、本年度の「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)」を受賞し、同じくバンコクの Haoma (ハオマ) (No.90) が「Sustainable Restaurant Award (サステイナブル・レストラン賞)」を受賞しました。
- 東京の Faro (ファロ) の Mineko Kato (加藤峰子) 氏が、Valrhona (ヴァローナ) 社がスポンサーを務める「Asia's Best Pastry Chef (アジアのベスト・ペイストリー・シェフ賞)」を獲得しました。
- 台北にある Logy (ロギー) (No.22) の Kevin Lu (ケヴェン・ルー) 氏が、「Beronia Asia's Best Sommelier (ベロニア社 アジアのベスト・ソムリエ賞)」を受賞しました。
- ソウルの Mosu (モス) (No.41) の Sung Anh (サン・アン) 氏が、シェフ達による投票に基づいて選ばれる「Inedit Damm Chefs' Choice Award (イネディット・ダム社 シェフズ・チョイス賞)」を受賞しました。

詳細な 1~50 位のレストランリストは、添付資料を参照ください。

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」の本年度のリストが、本日ソウルで開催された授賞式で発表され、東京の SÉZANNE (セザン) が No.1 の「The Best Restaurant in Asia (アジアのベストレストラン) 賞」を獲得しました。授賞式

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





は、開催地のパートナーである Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (MAFRA) (農業食糧農村省) と Seoul Metropolitan Government (ソウル特別市) の協力のもと開催されました。

リストの順位を決定する Asia's 50 Best Restaurants Academy (アジアのベスト 50 レストランアカデミー) は、影響力のあるフードライターや評論家、シェフ、レストラン経営者、地域の料理の専門家など合計 318 名から構成されており、ジェンダーバランスの取れたグループとなっています。今年のトップ 50 リストにはアジア地区内 19 都市からのレストランが入賞し、うち 8 軒が新規でリスト入りを果たしました。

シェフの Daniel Calvert (ダニエル・カルバート) 氏が率いる **Sézanne (セザン)** は、高品質の日本の食材を活用し、卓越した調理技術で、新鮮な解釈のフレンチ料理を提供しています。東京のフォーシーズンズホテル丸の内 東京の 7 階に位置する同レストランは、フランスのシャンパーニュ地方の同名の町からインスピレーションを得ています。希少なシャンパン、職人技が光るスパークリングワイン、ヴィンテージのキュヴェなどの多彩なワインのセクションも、ダイニング体験に彩りを添えています。2022 年度の「アジアの 50 ベストレストラン」で No.17 でデビューした **Sézanne (セザン)** は、昨年 15 位ランクを上げて No.2 となり、本年ついに **The Best Restaurant in Asia (アジア地区内で最も優れたレストラン)** として、名誉ある No.1 の座を獲得しました。

シンガポールからは計 9 軒のレストランがランクインし、No.10 の **Odette (オデット)** が国別の最高位を獲得しました。シェフの Julien Royer (ジュリアン・ロワイエ) 氏が率いる同レストランは、一流のサービスと時代の流行に流されない高級フレンチ料理で、2017 年以降常にトップ 10 の位置をキープしています。Dave Pynt (デイブ・パイント) 氏が率いるモダンなバーベキューレストラン、**Burnt Ends (バーント・エンズ)** (No.15) は、9 ランク順位を上げました。シェフの Jason Tan (ジェイソン・タン) 氏が手掛ける『ガストロ・ボタニカ』料理を提供する **Euphoria (ユーフォリア)** は No.20 にランクインし、革新的なモダン・フレンチ・チャイニーズ料理を提供する **Born (ボーン)** は、5 つの順位を上げ No.25 になりました。

No.31 位でリストに初登場した **Seroja (セロージャ)** が、**Nongshim (農心)** がスポンサーを務める「最上位の新規入賞レストラン賞(Highest New Entry Award)」を獲得しました。マレーシアのポート・クラウン出身のシェフ、Kevin Wong (ケビン・ウオン) 氏が率いる Seroja (セロージャ) は、マレー諸島の伝統料理に敬意払った、多数のディッシュから構成されるテイスティング・メニューを提供しています。**Meta (メタ)** は No.28 に、続いて **Labyrinth (ラビリンス)** が No.30、**Les Amis (レザミ)** が No.38 にランクインしました。トップ 50 に選出されたシンガポールのレストランの最後を締めくくるのは、No.43 にラ

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





ランクインした、「Asia's Best Female Chef Award (アジアの最優秀女性シェフ賞)」の受賞歴を誇る Johanne Siy (ジョアン・シイ) 氏が率いる新鋭レストラン、**Lolla (ローラ)**です。

バンコクからは合計 8 軒のレストランがリスト入りしました。その内 No.3 で最高順位を記録したのは、わずか 14 席のシェフズ・テーブルの形体で営業する、シェフ自身の名前を冠した **Gaggan Anand (ガガン・アナンド)** です。続いて、シェフの Ton (トン) が率いる **Nusara (ヌサラー)** が No.6 にランクインし、同時に「**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)**」も受賞しました。見事に 15 位もランキングを上げた **Sühring (ズーリング)** が No.7 に入り、No.11 の **Sorn (ソーン)**、昨年の Asia's 50 Best Restaurants 2023「アジア 50 ベストレストラン」で No.1 に輝いた **Le Du (ル・ドゥ)** が No.12 と続きます。18 位順位を上げた **Potong (ポトン)** が No.17 に入り、シェフ兼オーナーの **Pichaya 'Pam' Soontornyanakij (ピチャヤ・“パム”・スントンニャナキジ)** 氏が本年の **Asia's Best Female Chef 2024 「アジア最優秀女性シェフ」**の称号を手に入れました。「おまかせ」スタイルのタイ料理を提供する、**Samrub Samrub Thai (サムラブ・サムラブ・タイ)** は No.29 でランキングに返り咲き、シェフ兼オーナーである **Chudaree 'Tam' Debhakam (チュダリー・“タム”・デブハカム)** 氏が自らの家で営業するユニークな体験型レストラン、**Baan Tapa (バーン・テパ)** が No.42 にランクインしました。

香港からは 6 軒のレストランがランクインし、**The Chairman (大班樓)** が No.4 で、都市内の最高位をキープしました。オーナーシェフである **Danny Yip (ダニー・イップ)** 氏は、広東料理を世界的に広めたという功績が評価され、本年の「**Icon Award (アイコン賞)**」を受賞しました。No.5 で **Wing (ウイング)** が続き、ヴィッキー・チェン氏の中国料理レストランは昨年より 32 位もランキングを上げ、**Korean Air (大韓航空)** がスポンサーを務める 2024 年度の「**Highest Climber Award (ハイエスト・クライマー賞)**」を獲得しました。

それ以外の香港のレストランの間でもランキングに大きな変動があり、**Neighborhood (ネイバーフッド)** (No.16) が 13 位、**Mono (モノ)** (No.27) が 14 位、**Caprice (カプリス)** (No.32) がそれぞれ 17 位と大幅にランキングを上昇させました。香港のトップ 50 レストランの最後を飾るのは、アルゼンチン出身のシェフ **Agustin Balbi (アグスティン・バルビ)** 氏が日本とスペインの食文化を融合させたメニューを提供する **Ando (アンドウ)** で、No.37 で初トップ 50 入りを果たしました。

本年の「**The Best Restaurant in Asia (アジアのベストレストラン)**」賞 No.1 に輝いた **Sézanne (セザン)** に加え、東京からはさらに 4 軒のレストランがランクインしました。No.2 に選ばれた **Florilège (フロリレージュ)** ではシェフの川手博康氏によるオリジナリティ溢れる、フレンチ・ジャパニーズ料理を提供

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER





しています。リストの常連となっている Den (傳) は No.8、Narisawa (ナリサワ) は No.14、Sazenka (茶禅華) は No.39 にランクインしました。

本年度の授賞式の開催都市であるソウルからは、No.13 に選出された、季節の食材を軸に据えたメニューを提供する韓国料理店の **Mingles (ミングルス)** を筆頭に、4 軒のレストランがランキング入りしました。**7th Door (セブンス・ドア)** は No.18 でトップ 50 に返り咲き、**Onjium (オンジウム)** は No.21 に続きます。トップ 50 に選出されたソウルのレストランの最後を締めくくるのは、No.41 に選ばれた **Mosu (モス)** で、シェフ兼オーナーの **Sung Anh (ソン・アン氏)** は、同僚シェフからの投票によって選ばれる「イネディット・ダム社 シェフズ・チョイス賞 (Inedit Damm Chefs' Choice Award)」を受賞しました。

上海からは **Fu He Hui (福和匯)** (No.19) を含む、計 4 軒のレストランがランクインしました。それ以外の 3 軒は全てトップ 50 に初登場のレストランで、オープンからまだ間もない **Ling Long (リン・ロン)** (No.36)、有名な高級中華レストランの上海支店として、シェフの **Jason Liu (ジェイソン・リウ)** 氏が広東宮廷料理を提供する **102 House (102 ハウス)** (No.40)、活気に溢れた外灘金融中心にて南福建料理を提供する **Meet the Bund (遇外滩)** (No.50) です。

台北からは、**Logy (ロギー)** が No.22 でランキングに返り咲き、同レストランの **Kevin Lu (ケビン・ルー)** 氏が、その卓越したワインセレクションで「**Beronia Asia's Best Sommelier Award (ベロニア社 アジアのベスト・ソムリエ賞)**」を受賞しました。また、**Mume (ムメ)** は 11 位ランキングを上げ、No.34 でした。また、台中の **JL Studio (JL スタジオ)** は No.33 で再びリストに返り咲きました。

日本の東京以外の 4 都市からは、それぞれ 1 軒のレストランがリスト入りをしました。大阪の **La Cime (ラシーム)** は No.9 で、続いて和歌山の **Villa Aida (ヴィラアイダ)** が No.35 にランクインしました。福岡の **Goh (ゴウ)** が No.45 に初登場し、京都の **Cenci (チェンチ)** が No.47 に選ばれました。

インドのムンバイ、デリー、そしてチェンナイの 3 都市からは、それぞれ 1 軒のレストランがランクインしました。ムンバイの **Masque (マスク)** (No.23)、デリーの **Indian Accent (インディアン・アクセント)** (No.26)、そしてチェンナイの **Avartana (アヴァルタナ)** (No.44) です。また、昨年の「**One To Watch (ワン・トゥー・ウォッチ)** 賞」を受賞したジャカルタの **August (オーガスト)** が、No.46 でトップ 50 入りを果たしました。**Anan Saigon (アンアン・サイゴン)** (No.48) はホーチミンから唯一ランクインしたレストランとなり、マニラの **Toyo Eatery (トヨー・イーター)** は 18 位ランクを上げ、No.24 になりました。マカオからはトップ 50 初登場となった **Chef Tam's Seasons (シェフ・タムズ・シーズンズ)** が No.49 に入り、1 軒のランクインとなりました。

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





授賞式では、本年度の関連賞の発表と表彰も実施しました。バンコクの **Haoma (ハオマ)** が「**Sustainable Restaurant Award (サステイナブル・レストラン賞)**」を受賞し、51~100 リストの No.90 に初登場しました。**Haoma (ハオマ)** を率いる Deepanker Khosla (ディーパンカー・コスラ) 氏は、2021 年度の「The World's 50 Best Restaurants (世界のベスト50レストラン)」の Champions of Change Award (チャンピオン・オブ・チェンジ賞) の受賞者の一人でもあり、ハイドロポニクス(土なし栽培)で独自に食材を栽培し、地元の有機農場から食材調達をするなど、ファーム・トゥ・テーブルとゼロ・ウェイスト・クッキングに積極的に取り組んでいます。また、**Valrhona (ヴァローナ社)** がスポンサーの **Asia's Best Pastry Chef (アジアのベスト・ペイストリー・シェフ賞)** に東京の Faro (ファロ) の **Mineko Kato (加藤峰子) 氏** が受賞しました。イタリアで訓練を受けた加藤氏、食を通じ、人間と自然の調和した共存関係を創造できるという信念を抱いています。

「アジア圏内合計 19 の都市から、8 軒の新規エントリーを含む、素晴らしいレストランの数々をリスト上で見ることは、心が高揚する体験です。本年のランキングに名前を連ねるレストランに心からの祝福を申し上げます。このリストは、アジア地区の食文化の多様性と盛り上がりの証明と言えます。特に **Sézanne (セザン)** チームに対しては、特別な賞賛を送りたいと思います。彼らが生み出す非の打ちどころのない料理、ホスピタリティ、革新的なアプローチが『必ず訪れるべき』レストランという地位を確立させたのです。」(Asia's 50 Best 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、ウィリアム・ドリュー(William Drew)のコメント)

2024 年度の「アジアのベスト 50 レストラン」のリストは、今月 26 日に韓国ソウルのインターコンチネンタル ソウル パルナスにて開催した授賞式にて発表されました。授賞式は、本年は「Food of the People(フード・オブ・ザ・ピープル)」をテーマとしたリーダーシップフォーラムの「#50BestTalks」、50 Best にランクインしたシェフ達がソウル市内の地元の才能溢れるシェフ達と共に料理を振る舞うダイニングイベント「50 Best Signature Sessions」、韓国が誇る最高の料理と食材を紹介する「Chefs' Feast (シェフズ・フィースト)」、そしてシェフ達とのメディア・ラウンドテーブル「Meet the Chefs」などの関連イベントの後、開催しました。

【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](#)

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





- 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/>

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

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 (サンペレグリノ&アクアパンナ)について

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】

- 公式開催地パートナー: 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)
- S.Pellegrino & Acqua Panna (サンペレグリノ&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・レジュー):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





- 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) : 公式アメリカン・ウイスキー・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、野間)

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

E-mail: asias50bestpr@aviareps.com

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





<添付資料>

「アジアのベスト 50 レストラン」2024 年度の 1～50 位リスト

51～100 位のレストランリスト

(順位、レストラン名、都市名)

ランキング	レストラン名	都市
1 位	Sézanne (セザン)	東京
2 位	Florilège (フロリレージュ)	東京
3 位	Gaggan Anand (ガガン・アナンド)	バンコク
4 位	The Chairman (大班樓)	香港
5 位	Wing (ウイング)	香港
6 位	Nusara (ヌサラー)	バンコク
7 位	Sühring (ズーリング)	バンコク
8 位	Den (傳)	東京
9 位	La Cime (ラ シーム)	大阪
10 位	Odette (オデット)	シンガポール
11 位	Sorn (ソーン)	バンコク
12 位	Le Du (ル・ドウ)	バンコク
13 位	Mingles (ミングルス)	ソウル
14 位	Narisawa (ナリサワ)	東京
15 位	Burnt Ends (バーント・エンズ)	シンガポール
16 位	Neighborhood (ネイバーフッド)	香港
17 位	Potong (ポトン)	バンコク
18 位	7th Door (セブンス・ドア)	ソウル
19 位	Fu He Hui (福和匯)	上海
20 位	Euphoria (ユーフォリア)	シンガポール
21 位	Onjium (オンジウム)	ソウル

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





ランキング	レストラン名	都市
22位	Logy (ロギー)	台北
23位	Masque (マスク)	ムンバイ
24位	Toyo Eatery (トヨー・イータリー)	マニラ
25位	Born (ボーン)	シンガポール
26位	Indian Accent (インディアン・アクセント)	ニューデリー
27位	Mono (モノ)	香港
28位	Meta (メタ)	シンガポール
29位	Samrub Samrub Thai (サムラブ・サムラブ・タイ)	バンコク
30位	Labyrinth (ラビリンス)	シンガポール
31位	Seroja (セロージャ)	シンガポール
32位	Caprice (カプリス)	香港
33位	JL Studio (JL スタジオ)	台中
34位	Mume (ムメ)	台北
35位	Villa Aida (ヴィラ アイダ)	和歌山
36位	Ling Long (リン・ロン)	上海
37位	Ando (アンドウ)	香港
38位	Les Amis (レザミ)	シンガポール
39位	Sazenka (茶禅華)	東京
40位	102 House (102 ハウス)	上海
41位	Mosu (モス)	ソウル
42位	Baan Tapa (バーン・テパ)	バンコク
43位	Lolla (ローラ)	シンガポール
44位	Avartana (アヴァルタナ)	チェンナイ
45位	Goh (ゴウ)	福岡
46位	August (オーガスト)	ジャカルタ
47位	Cenci (チェンチ)	京都
48位	Anan Saigon (アンアン・サイゴン)	ホーチミン

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS



ASIA'S
50
 BEST
 RESTAURANTS
2024
powered by S.Pellegrino & Acqua Panna

- 49位 Chef Tam's Seasons (シェフ・タムズ・シーズンズ) マカオ
- 50位 Meet the Bund (遇外滩) 上海

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS

