



2025年3月25日

バンコクの **GAGGAN (ガガン)** が 2025 年度の **ASIA'S 50 BEST RESTAURANTS 2025** 「アジアの
ベスト 50 レストラン」の **NO.1** に輝く

アジア地域内 16 都市から新規エントリー7 軒を含む、
アジア地区のグルメシーンの最高峰に君臨する 50 軒がリスト入り

- バンコクの **Gaggan (ガガン)** が本年度のリストの頂点の座を獲得し、**S.Pellegrino (サンペレグリノ)** 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**東京**と**バンコク**からは最多となる、それぞれ計 9 軒のレストランがトップ 50 入りを果たしました。
- 昨年から 40 位も順位を上げたマカオの **Chef Tam's Seasons (シェフ・タムズ・シーズンズ | No.9)** が、**Lee Kum Kee (李錦記)** 社がスポンサーを務める **Highest Climber Award (ハイエスト・クライマー)** 賞を受賞しました。
- ソウルの **Eatanic Garden (イータニック・ガーデン)** が No.25 に初登場し、**Lavazza (ラバッツァ)** 社がスポンサーを務める **Highest New Entry Award 2025 (最上位の新規入賞レストラン賞)** を受賞しました。
- バンコクにある **Gaggan at Louis Vuitton (ガガン・アット・ルイ・ヴィトン | No.31)** の **Dej Kewkacha (デジ・ケウカチャ)** 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)** 賞を受賞しました。
- 香港の **Wing (ウィング | No.3)** の **Vicky Cheng (ヴィッキー・チェン)** 氏が、シェフ達による投票に基づいて選出される、**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。
- 東京の **Crony (クローニー | No.30)** の **Kazutaka Ozawa (小澤一貴)**氏が、**Asia's Best**

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER





Sommelier (アジアのベスト・ソムリエ) 賞を受賞しました。

- バリ島・ウブドにある **Locavore NXT (ロカヴォール NXT | No.92)** が、**Hibiki (響)** がスポンサーを務める、**Sustainable Restaurant Award (サステイナブル・レストラン) 賞**を受賞しました。
- 故 **Margarita Forés (マルガリータ・フォレス)** 氏が、**Woodford Reserve Icon Award (ウッドフォードリザーブアイコン賞)** 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、バンコクの **Gaggan (ガガン)** が、**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。本年度の授賞式は昨年引き続き、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) の協力のもとソウル市内で開催されました。

このリストは、影響力のあるフードライター、グルメ評論家、シェフ、レストラン経営者、料理専門家など合計 350 名以上のジェンダーバランスの取れたメンバーから構成される、Asia's 50 Best Restaurants Academy (アジアのベスト 50 レストラン評議委員会) の投票により決定されるものです。アジア圏内の卓越した才能と革新的なアプローチを称えるべく、今年のトップ 50 リストにはアジア地区内計 16 都市からのレストランが選出されました。

シェフ自身の名前を冠した、バンコクの **Gaggan (ガガン)** が、昨年から 2 つランキングを上昇させてトップの座に返り咲き、本年度の **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。過去 4 度にもわたってアジアのベストレストラン賞を獲得しているこのレストランは 2019 年の後半に新たなロケーションへと移転し、そのタイミン

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





グで Gaggan Anand (ガガン・アナンド)氏が新たに再構築した料理コンセプトを発表するなど、幾度もの進化を遂げてきました。2023年には、「アジアのベスト 50 レストラン」のリストに再登場し、その後も順位を着実に上げ、アナンド氏が生み出す料理の創造性と革新性が再評価を受け、今回見事に頂点の座に返り咲きました。

ベースとなるインド料理に日本、フランス、タイの要素を巧みに融合させた、ガガン・アナンド氏が手掛けるグネチャーメニューは 20 品以上の料理で構成され、味覚・食感・技術が見事に調和した美食体験を提供します。コースは没入感とインタラクティブな要素に溢れたサービスと共に提供され、ナチュラルワインやビオワインとのペアリング、花火の仕掛け、そしてメニューと連動する音楽のセレクションが相いまり、まるで観劇をしているようなダイニング体験です。オープンキッチンを臨むわずか 14 席のカウンターでは、ゲストが調理の過程を間近に見学することができ、食事という枠を超えた、記憶に残る特別なダイニング体験へと誘います。

本年のリストでは、東京とバンコクから都市別で最多となる、合計 9 軒のレストランがランクインしました。バンコクのレストランとしては、**The Best Restaurant in Asia (アジアのベストレストラン) 賞**に輝いた **Gaggan (ガガン | No.1)** に続き、シェフである Thitid 'Ton' Tassanakajohn (ティティッド・"トン"・タサナカジョン) 氏が、自らの文化的ルーツに敬意を払うべく、長年受け継がれてきた家族の伝統的なレシピに独創的なアレンジを加えた料理を提供している **Nusara (ヌサラー | No.6)** が昨年の順位を維持しました。**Sühring (ズーリング)** は No.11 に、**Potong (ポトン)** は No.13 にそれぞれランクインしました。**Potong (ポトン)** のシェフ兼オーナーである Pichaya 'Pam' Soontornyanakij (ピチャヤ・"パム"・ストゥルニャキージ) 氏は、タイと中国の食文化を融合させた革新的な料理を提供しており、その卓越した才能が評価され、昨年度の Asia's Best Female Chef Award 2024 (アジア最優秀女性シェフ 2024) 賞を受賞しています。

続いて、ジャンルの枠を超えた革新的なタイ料理を提供する **Sorn (ソーン)** が No.16 に、





Le Du (ル・ドゥ) が No.20 にそれぞれランクインしています。本年リストに初登場した **Gaggan at Louis Vuitton (ガガン・アット・ルイ・ヴィトン | No.31)** は、シェフ Gaggan Anand (ガガン・アナンド) 氏の創造性とラグジュアリーファッションが見事に融合したコラボレーション・レストランで、アジアのグルメシーンにおける彼の存在感を更に確固たるものとしています。そして、タイ産食材の積極的な活用とファーム・ドリヴンのアプローチが高く評価され、**Nongshim Shinramyun (農心辛ラーメン)** がスポンサーを努める本年度の **Asia's Best Female Chef Award 2025 (アジアの最優秀女性シェフ賞 2025)** を受賞した、シェフ Chudaree 'Tam' Debhakam (チュダリー・"タム"・デブハカム) 氏が率いる **Baan Tepa (バーン・テパ)** は No.44 にランクインしました。古代タイ食文化についての啓蒙的なアプローチを採用している **Samrub Samrub Thai (サムラップ・サムラップ・タイ)** が、バンコクのレストラン群を締めくくる形で No.47 にランク入りしました。

日本からは計 9 軒のレストランがランクインしました。高品質の日本の食材を活用しながら、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、昨年度の Asia's 50 Best Restaurants 2024 で No.1 に輝いた **Sézanne (セザン)** が No.4 にランクインしました。続いて、**Narisawa (ナリサワ)** が No.12 に、**Florilège (フロリレージュ)** が No.17 に、**Den (傳)** が No.22 にランクインしました。また、**Crony (クローニー)** が No.30 で初のトップ 50 入りを果たし、オーナー兼ソムリエの **Kazutaka Ozawa (小沢一貴)** 氏が、料理の風味や香り、背後にあるストーリーを引き立てる絶妙なワインペアリングが評価され、**Asia's Best Sommelier Award (アジアのベスト・ソムリエ賞)** を受賞しました。寿司界のレジェンド、**斎藤孝司**氏が手掛ける極上の寿司で食通を魅了し続ける、**Sushi Saito (鮎 さいとう)** が No.33 でトップ 50 に返り咲きました。

そして、**Sazenka (茶禅華)** が No.34 に、初のトップ 50 入りを果たした **Maz (マス)** が No.43 に、**Myoujyaku (明寂)** が No.45 にそれぞれランク入りしました。Virgilio Martínez (ヴィルヒリオ・マルティネス) 氏が手掛ける **Maz (マス)** は、日本独自の食材をふんだんに活用し、ペルーの多様な生態系にインスパイアされた 9 コースメニューで、東京という土地におい

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





て、南米ならではのファインダイニングを提供しています。また、明寂では、Hidetoshi Nakamura (中村英利)料理長が、3カ所の異なる水源からの水と塩のみで仕上げた野菜の水煮に代表されるような、フランス料理の影響を受けながらも、食材の魅力を引き出すことを焦点に据えた料理を、落ち着いた雰囲気的空間の中で提供しています。大阪と福岡からはそれぞれ1軒ずつランク入りし、大阪の **La Cime** (ラ・シーム) は No.8 に、福岡の **Goh** (ゴウ) が No.36 にそれぞれランク入りしました。

香港からは合計7軒が今年のトップ50リスト入りを果たしました。素材にこだわったアプローチでコンテンポラリーな広東料理を再定義し続けている、**The Chairman** (ザ・チェアマン) が No.2 となり、香港内最高位のポジションを獲得しました。The Wellington (ザ・ウェリントン)内に位置するこの有名店は、特注のアートワークと緑に満ちた美しく、爽やかな空間において、最近あまり使われる事のない中国南部の高級食材を使った独創的な料理を提供しています。The Chairman (ザ・チェアマン) に続く形で、**Wing** (ウィング) が No.3 にランクインし、オーナー兼シェフである **Vicky Cheng** (ヴィッキー・チェン) 氏が、同業シェフ達による投票に基づいて選出される、**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。

続いて、**Caprice** (カプリス) は昨年から大きく14ランクも上昇させ No.18 に、**Neighborhood** (ネイバーフッド) は No.21 に、**Mono** (モノ) は No.24 にランクインしました。ナポリ出身のシェフ、Antimo Maria Merone (アンティモ・マリア・メローネ)が、食材を通じて彼のライフストーリーを紡ぎ出すというアプローチで、クラシックなナポリ料理に新たな命を吹き込んでいる **Estro** (エストロ) は No.32 に初登場しました。イタリア・ワインのセレクションが充実しているワインセラーも同レストランの特徴です。香港のレストラン群を締めくくるのは、No.41 にランクインした **Ando** (アンドー) です。

今年合計7軒のレストランがトップ50入りしたシンガポール内で、最高位となったのは No.7 の **Odette** (オデット) で、**The Best Restaurant in Singapore** (シンガポールのベストレ

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





ストラン) 賞を獲得しました。シェフ、Julien Royer (ジュリアン・ロワイエ)氏が率いる、時代に左右されることのない、高級フレンチレストランである同店は、2017年以來常にトップ10にランクインしています。続いて、昨年から10ランクを上昇させた **Les Amis** (レザミ) が No.28 に、シェフ、LG Han (LG ハン) 氏がモダンなアレンジを施した伝統的なシンガポール料理を提供している **Labyrinth** (ラビリンス) が No.37 にランクインしました。シェフ、Dave Pynt (デイブ・ピント) 氏によるモダンな解釈のバーベキューレストラン、**Burnt Ends** (バーント・エンズ) は No.38 に、日本の食材を使い、フレンチの技法と韓国の味を融合させたメニューを展開する **Meta** (メタ) は No.39 にランク入りしました。そして、シェフの Kevin Wong (ケビン・ウォン) 氏が、マレー諸島伝統の食文化に敬意を払ったメニューを提供している **Seroja** (セロージャ) が No.40 に、高品質な野菜食材の魅力を讃える「ガストロ・ボタニカ」スタイルのメニューで知られる **Euphoria** (ユーフォリア) が No.48 にそれぞれランク入りしました。

本年の授賞式のホストシティであるソウルからは計4軒がトップ50入りしました。香港とヨーロッパからの影響を独創的な感覚で取り入れた韓国料理で名高い **Mingles** (ミングルズ) は No.5 にランクインし、**Korean Air (大韓航空)**がスポンサーを務める **The Best Restaurant in South Korea (韓国のベストレストラン) 賞**に受賞しました。Martin Berasategui (マルティン・ベラサテギ)の元で修行を積んだ **Mingoo Kang** (カン・ミング) シェフは、ミニマリストティックで自然の色彩で統一されたダイニング空間で、韓国産の地元食材を主役に据えたメニューを提供しています。昨年から11ランクを上昇させた **Onjium** (オンジウム) は No.10 に、**7th Door** (セブンス・ドア) は No.23 にランクインしました。No.25 に初登場した **Eatanic Garden** (イータニック・ガーデン) は、**Lavazza** (ラバッツァ) 社がスポンサーを務める **Highest New Entry Award (最上位の新規入賞レストラン賞)**を受賞し、華々しいデビューを飾りました。ソウルの繁華街にありながら「都会のオアシス」的な空間を創造すべく、韓国語で「植物園」の発音と似た店名を採用しています。シェフの **Jongwon Son** (ソン・ジョンウォン) 氏は、「3種類の異なる方法で調理した韓国牛、発酵させたカリフラワーと雪の結晶のような形にした冬野菜添え」といった独創的な

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





メニューを、使用している食材をイラストで紹介するといったユニークな演出と共に、肩肘の張らないスタイルで提供しています。

上海からは、4軒のレストランが本年のリストにランク入りしました。活気溢れる外灘金融センターにありながら、くつろぎの空間を提供する **Meet the Bund**（ミー・ザ・バンド）が昨年から36位順位を上げてNo.14にランクインし、**The Best Restaurant in Mainland China**（中国本土のベストレストラン）賞を獲得しました。そして、**Fu He Hui**（福和慧）はNo.15に、**Ling Long**（リン・ロング）は9位ランキングを上昇させてNo.27位にランクインしました。また、シェフの Xu Jingye（徐涇業）による、地元の旬の食材をふんだんに使った、創造性に溢れる広東地方の伝統的な宴会料理を堪能できる **102 House**（102ハウス）がNo.29にランクインしました。

マカオにある **Chef Tam's Seasons**（シェフ・タムズ・シーズンズ）は昨年から40位ランクを上昇させ、No.9位にランクインし、**李錦記**（Lee Kum Kee）社がスポンサーを務める **Highest Climber Award**（ハイエスト・クライマー・アワード）賞を受賞しました。Wynn Palace（ウィン・パレス）内に位置するこのレストランは、窓越しに望めるリゾートのパフォーマンス・レイクの絶景を含む豪華なセッティングで、最上級の季節の食材を使った、洗練された広東料理を提供しています。

インドのムンバイとニューデリーからはそれぞれ、**Masque**（マスク | No.19）と **Indian Accent**（インディアン・アクセント | No.46）がランクインしました。また、台北からは **Logy**（ロジー）がNo.26に、台中の **JL Studio**（JLスタジオ）はNo.35にランクインしました。No.42には本年の **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）を受賞した、マニラの **Toyo Eatery**（トーヨー・イーターリー）がランク入りしました。シェフの **Jordy Navarra**（ジョーディー・ナバラ）と彼の妻 **May**（メイ）が率いるこのレストランは、フィリピンの伝統と食文化に敬意を払い、夫妻の自宅で食事をしているかのような温かなホスピタリティ体験を提供しています。

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





インドネシアからは唯一のトップ 50 入りとなった **August (オーガスト)** が No.49 に、また北京からは、昨年の **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)** 賞を受賞した **Lamdre (ラムドレ)** が No.49 となり、同都市唯一のランクインを果たしました。市内の三里屯エリア内にある同レストランは、中国食文化の伝統とミニマリストの美学を融合させた、静謐な植物性由来の素材をベースとしたダイニング体験を創造し、革新的なプラント・ベースの料理を提供することで知られています。

また授賞式では、本年度の各部門賞の受賞者も表彰されました。**Valrhona (ヴァローナ)** 社がスポンサーを務める **Asia's Best Pastry Chef Award (アジアのベスト・ペイストリー・シェフ賞)** は、**Gaggan at Louis Vuitton (ガガン・アット・ルイ・ヴィトン | No.31)** の **Dej Kewkacha (デジ・ケウカチャ)** 氏に贈られました。ケウカチャ氏は、馴染みある食感と予想外の風味をブレンドさせることで、伝統的なデザートを現代風にアレンジする、巧みな腕前で高い評価を獲得しています。

バリ島・ウブドにある **Locavore NXT (ロカヴォール NXT)** は、**Hibiki (響)** がスポンサーを務める **Sustainable Restaurant Award (サステイナブル・レストラン)** 賞を受賞し、51-100 リスト内の No.92 にランクインしました。シェフの **Eelke Plasmeijer (エルケ・プラスメイジャー)** 氏と **Ray Adriansyah (レイ・アドリアンシャー)** 氏が率いるこのレストランは、地元密着型の季節感に溢れたサステイナブルな料理にこだわり、ダイニング体験へのあくなき研究と実験をシームレスに融合させていることで知られています。

また、Asia's Best Female Chef Award 2016 (アジア最優秀女性シェフ賞 2016) を受賞した、故 **Margarita Forés (マルガリータ・フォレス)** 氏が、世界のグルメシーンに多大な影響をおよぼし、フィリピンのレストランおよびホスピタリティ業界の地位を向上させた功績により、**Woodford Reserve Icon Award (ウッドフォードリザーブ社 アイコン)** 賞を受賞しました。

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





「本年のランキングは、アジアのダイニングシーンを形作る類まれな才能と革新的な精神を象徴するように、7軒の新規エントリーのレストランを含む、アジア内16都市からの卓越したレストランを紡ぐ壮大なタペストリーのようなものです。シェフのガガン・アナンド氏と彼のチームが、再び The Best Restaurant in Asia (アジアのベストレストラン)のタイトルを獲得したことに心から祝福を送ります。料理のクオリティを最高峰に保ちつつ、ガストロノミーの限界に調整し続けようという彼らのコミットメントが、アジア地区内の最高のダイニング・デスティネーションとしての地位を確立させたと考えます。」 (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・ドリュエー) のコメント)

「Asia's 50 Best Restaurants (アジアのベスト50レストラン)は、アジア地区のグルメシーンを形成する素晴らしい才能、献身、創造性の証です。S.Pellegrino (サンペレグリーノ)とAcqua Panna (アクアパンナ)は、この権威ある取り組みの長年に渡るパートナーとして、卓越性とインスピレーションのスタンダードを再定義し、ガストロノミーの限界を押し広げ続けるシェフとチームを祝福できることを嬉しく思います。受賞者の皆様、そして今年のリストに掲載されたレストランの皆様、おめでとうございます。皆様のビジョンと知識が、ファインダイニングの未来をどのように形成していくのか楽しみにしています。」 (サンペレグリーノとアクアパンナのインターナショナル・プレミアム・ブランド担当グローバル・ヘッド、Michel Beneventi (ミシェル・ベネヴェンティ) 氏のコメント)

2025年度の「アジアのベスト50レストラン」のリストは、3月25日に韓国ソウルのGrand Hyatt (グランドハイアット・ソウル)にて開催された授賞式にて発表されました。授賞式に先駆けては、「The Asian Wave」をテーマに議論が交わされ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コラボレーションした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がフィーチャーされた「Chefs' Feast (シェフズ・フィース

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





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が開催されました。

【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](#)
- 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（サンペレグリーノ&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

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





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
- 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
- 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
- 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、「Woodford Reserve Icon Award (ウッドフォードリザーブ社 アイコン賞)」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・エクスペレスワン・トウ・ウォッチ賞)」スポンサー
- Lavazza (ラバツァ) : 公式コーヒーパートナー、「Highest New Entry Award (ハイエスト・ニューエントリー賞)」スポンサー
- Lee Kum Kee (李錦記) : 公式ソース&調味料パートナー、「Highest Climber Award (ハイエスト・クライマー賞)」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、式典用スカーフスポンサー
- Nongshim Shinramyun (農心辛ラーメン) : 公式パートナー、「Asia's Best Female Chef Award 2025 (アジアの最優秀女性シェフ賞 2025)」スポンサー
- Hibiki (響) : 公式日本産ウイスキー・パートナー、「Sustainable Restaurant Award (サステイナブル・レストラン賞) スポンサー

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





- Dassai (瀨祭) : 公式日本酒パートナー
- The Glendronach (ザ・グレンドロナック) : 公式スコッチ・ウイスキーパートナー
- Korean Air (大韓航空) : 公式エアラインパートナー、「The Best Restaurant in Korea (韓国のレストラン賞)」スポンサー
- Catchtable (キャッチテーブル) : 公式パートナー
- Cinco Jotas (シンコ・ホタス) : 公式イベリコハムパートナー
- Grand Hyatt Seoul (グランドハイアット・ソウル) : 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>

1-50 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	所在都市
1	Gaggan (ガガン)	バンコク
2	The Chairman (ザ・チェアマン)	香港
3	Wing (ウィング)	香港
4	Sézanne (セザン)	東京
5	Mingles (ミングルス)	ソウル
6	Nusara (ヌサラー)	バンコク
7	Odette (オデット)	シンガポール
8	La Cime (ラ・シーム)	大阪
9	Chef Tam's Seasons (シェフ・タムズ・シーズンズ)	マカオ
10	Onjium (オンジウム)	ソウル
11	Sühring (ズーリング)	バンコク
12	Narisawa (ナリサワ)	東京
13	Potong (ポトン)	バンコク
14	Meet the Bund (ミート・ザ・バンド)	上海
15	Fu He Hui (福和慧)	上海
16	Sorn (ソーン)	バンコク
17	Florilège (フロリレージュ)	東京
18	Caprice (カプリス)	香港
19	Masque (マスク)	ムンバイ
20	Le Du (ル・ドゥ)	バンコク
21	Neighborhood (ネイバーフッド)	香港
22	Den (傳)	東京
23	7th Door (セブンス・ドア)	ソウル

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS

ASIA'S
50
BEST
RESTAURANTS™
2025
sponsored by
S.Pellegrino & Acqua Panna

24	Mono (モノ)	香港
25	Eatanic Garden (イータニック・ガーデン)	ソウル
26	Logy (ロジー)	台北
27	Ling Long (リン・ロン)	上海
28	Les Amis (レザミ)	シンガポール
29	102 House (102 하우스)	上海
30	Crony (クローニー)	東京
31	Gaggan at Louis Vuitton (ガガン・アット・ルイ・ヴィトン)	バンコク
32	Estro (エストロ)	香港
33	Sushi Saito (鮨 さいとう)	東京
34	Sazenka (茶禅華)	東京
35	JL Studio (JL スタジオ)	台中
36	Goh (ゴウ)	福岡
37	Labyrinth (ラビリンス)	シンガポール
38	Burnt Ends (バーント・エンズ)	シンガポール
39	Meta (メタ)	シンガポール
40	Seroja (セロージャ)	シンガポール
41	Ando (アンドー)	香港
42	Toyo Eatery (トーヨー・イーターリー)	マニラ
43	Maz (マス)	東京
44	Baan Tapa (バーン・テパ)	バンコク
45	Myoujyaku (明寂)	東京
46	Indian Accent (インディアン・アクセント)	ニューデリー
47	Samrub Samrub Thai (サムラップ・サムラップ・タイ)	バンコク
48	Euphoria (ユーフォリア)	シンガポール
49	August (オーガスト)	ジャカルタ
50	Lamdre (ラムドレ)	北京

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS