ぴあ株式会社

2027年も開催！ダイナースクラブ【東京最高の名物料理 ガストロノミー・ジャーニー2027】 supported by Tokyo Tokyo 公式サイトオープン！

2027年1月18日(月)～2月17日(水)までの31日間限定で、「世界に誇る美食都市・東京」の名店約150店を食べ歩くイベントを開催



2027年も“東京レストランウィーク”を開催！東京の"名物料理"をめぐる、1か月の旅へ。本日11月18日（水）公式サイトオープン、順次予約受付を開始

ぴあ株式会社（本社：東京都渋谷区）は、レストランガイド『東京最高のレストラン』が主催するレストランウィーク「ダイナースクラブ 東京最高の名物料理 ガストロノミー・ジャーニー2027 supported by Tokyo Tokyo」を、2027年1月18日（月）から2月17日（水）までの31日間、東京都内の名店約150店で開催します。

開催に先立ち、本日11月18日（水）に日本語・英語の公式サイトをオープンし、各店の特別メニューの予約受付を順次開始しています。
公式サイト：https://tokyo-saikou.jp/

第3回となる今回のテーマは、“東京の「時代でめぐる東京の食 Old meets New」を、食べ歩く旅へ”。200年の歴史を持つ握り鮨から、明治に西洋と出会って生まれた洋食、世界の料理が東京で昇華した現代の一皿、そして食の未来を描く料理まで。東京という街そのものを旅するように、時代をまたいだ食の体験を1か月にわたって楽しめます。

本イベントは、東京都及び公益財団法人東京観光財団の「東京の魅力発信プロジェクト」の採択事業として、東京ブランド「Tokyo Tokyo Old meets New」が掲げる、伝統と革新が共存する東京の魅力を「食」を通じて発信します。

■ 開催の背景

世界の主要都市には、その街を象徴するレストランウィークがあります。東京にもそうした催しをつくり、名店を「読む」だけでなく実際に「体験する」機会を届けたいという思いから、『東京最高のレストラン』が主催して2025年1月に第1回を開催しました。
2026年1月の第2回には117店が参加し、オンライン予約による来店者数は25,117人に達しました。
第3回となる今回は参加店を約150店に拡大して開催します。

■ ガストロノミー・ジャーニーとは

参加レストランを料理ジャンルではなく「時代の物語」で括り、EDO・MEIJI・TOKYO NOW・FUTUREの4つの時代を巡りながら、東京の幅の広い食の世界を味わうことができます。各店は名物料理を核にした特別メニューを提供します。

時代	テーマ	主な料理ジャンル
Edo（江戸）	江戸から続く四大名物料理	鮨・うなぎ・天ぷら・蕎麦、江戸料理の復刻
Meiji（明治）	文明開化が生んだ名物料理	洋食、すき焼き、明治の牛鍋の復刻

TOKYO NOW （現代）	世界の料理が東京で昇華した名物料理	フレンチ、イタリアン、中華、エスニックなど
FUTURE （未来）	東京発、食の未来を世界へ	未利用魚、ヴィーガン・ハラル対応、江戸東京野菜×最新調理技術など

■ 第3回の新しいポイント

- 江戸の四大名物料理がそろう：前回は参加のなかったうなぎ・天ぷらの名店が加わり、鮨・うなぎ・天ぷら・蕎麦の江戸料理を一度に楽しめます。
- 参加しやすい価格設定：期間限定の特別価格コースやランチ、名物料理入りのショートコースもご用意しています。
- 訪日外国人への発信を強化：英語版公式サイトに加え、英語・繁体字・韓国語の公式SNS、成田・羽田空港でのサイネージ掲出、都内ホテルのコンシェルジュとの連携を展開します。英語・ヴィーガン・ハラルに対応する店は「対応マーク」付きで紹介します。

■ 期間限定の体験企画

食べるだけでなく、名店の舞台裏や作り手に触れられる体験型の企画を実施します。

- まかない体験：シェフやスタッフと会話しながら、普段は食べられないまかない料理を味わう人気企画
- キッズデー：普段は小学生以下のお子様が入店できない名店に、家族で楽しんでいただく
- 調理の実演体験：鮨を握る、うな重ができるまでを見学するなどの体験型イベント
- 復刻料理：江戸時代の大きな握りずしや明治の牛鍋、今はなき名店の味などの再現

■ 東京都及び公益財団法人東京観光財団「東京の魅力発信プロジェクト」採択事業

本イベントは、東京都と公益財団法人東京観光財団が民間事業者と連携して東京ブランドを発信する「東京の魅力発信プロジェクト」の採択事業です。本プロジェクトは「江戸から続く伝統と最先端の文化が共存している東京の魅力」を伝えることを目的としています。

■東京ブランド「Tokyo Tokyo Old meets New」：
https://tokyotokyo.jp/ja/home/
■東京の魅力発信プロジェクト：
https://www.metro.tokyo.lg.jp/information/press/2026/04/2026041519

■ ダイナースクラブ会員限定コース・特典

メインスポンサーのダイナースクラブの会員向けに、対象レストランで限定の特別コース（約40店舗）と限定特典（約80店舗）を用意します。特典の内容は、ワンドリンクサービス、料理・デザート特典、お土産・ノベルティプレゼントなどです。

■ 開催概要

項目	内容
名称	ダイナースクラブ 東京最高の名物料理 ガストロノミー・ジャーニー2027 supported by Tokyo Tokyo
開催期間	2027年1月18日（月）～2月17日（水）31日間

参加店	東京都内の「東京最高の名物料理」認定レストラン 約150店
予約方法	2026年11月18日（水）から順次予約受付開始。公式サイト（日本語／英語）からのオンライン予約、または各店への電話予約
公式サイト	https://tokyo-saikou.jp/
主催	東京最高のレストラン実行委員会（ぴあ株式会社）
協賛	ダイナースクラブ（三井住友トラストクラブ株式会社）、不二製油、ハナマルキ、ラシーヌ、いよはる、TERRA COFFEE

■ 『東京最高のレストラン 2027』は12月10日(木)発売



書籍「東京最高のレストラン」は、今年で26年目を迎える、東京でもっとも歴史あるレストランガイド本です。日本を代表するグルメ界のトップライター、評論家5名が実名で、味だけではない視点で「東京の最高のレストラン」を選んでいます。1年の東京のレストランシーンを語るのに欠かせない一冊として、グルメ好きから愛読されています。

2026年12月10日（木）発売予定

発行元：ぴあ株式会社

■公式アカウント一覧

・公式HP：https://tokyo-saikou.jp/

・Facebook：https://www.facebook.com/tokyo.saikou

・Instagram：https://www.instagram.com/tokyo.saikou

・X：https://x.com/tokyo_saikou_1

■多言語版SNS一覧

・英語版公式HP：https://tokyo-saikou.jp/en/

・英語版Facebook：https://www.facebook.com/gastronomyjourneytokyo.en

・繁体字版Facebook：https://www.facebook.com/gastronomyjourneytokyo.tc/

・韓国語版Facebook：https://www.facebook.com/gastronomyjourneytokyo.kr/

【本件に関する報道関係者のお問い合わせ先】

ぴあ株式会社 コンテンツ・コミュニケーション事業局 グルメ・コンテンツ・プロデュース部

（担当：楠、大木、神鳥）

E-mail：info@tokyo-saikou.com

ぴあ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/11710