

## 「後世に残したい 東京最高の名物料理レストランウィーク」が開幕 デプス ブリアンツァ・奥野義幸氏など、参加シェフのコメントが届きました！

グルメガイド『東京最高のレストラン』を発行するぴあ株式会社主催の「後世に残したい 東京最高の名物料理レストランウィーク」が、本日 2025年1月27日(月)に開幕しました。

東京都内の「後世に残したい東京最高の名物料理」認定レストラン 101 店にて、2月15日(土)までの20日間限定で開催されます。レストランウィークの特別コースは Retty 限定で予約をすることができます。開幕を記念して、名物料理を生み出した参加シェフたちと『東京最高のレストラン』編集長 大木淳夫からコメントが届きました。

URL : <https://tokyo-saikou.jp/>



### 参加シェフからのコメント



#### デプス ブリアンツァ・奥野義幸シェフ

名物料理：ブレザオラ

ブレザオラとは牛肉の生ハムです。滋賀県の精肉店「サカエヤ」の牛もも肉を付け込んで乾燥させたものを使っています。スペシャルなお料理をぜひお楽しみしてください。

【動画】 <https://www.instagram.com/p/DEIwOpQyCeF/>



#### 御料理ほりうち・堀内さやかシェフ

名物料理：鶏のもつ煮

当店の名物料理は山梨の郷土料理をベースに作った鶏のもつ煮です。日本料理ではなかなか出ることのない鶏のもつ煮ですが、一度やってみたかったということでお店の開業時にコースに入れたところ、また食べたいという声をたくさんいただき、気づいたら名物料理となっておりました。ぜひ皆様に召し上がっていただけたら嬉しいです。

【動画】 <https://www.instagram.com/p/DFHLuGdzluh/>



#### ON the TABLE CHINESE・平賀大輔シェフ

名物料理：天草黒毛和牛の黒酢炒め

「天草黒毛和牛の黒酢炒め」には九州食材をたくさん盛り込んでいます。ぜひお待ちしています。

【動画】 <https://www.instagram.com/p/DF057IkTYPo/>

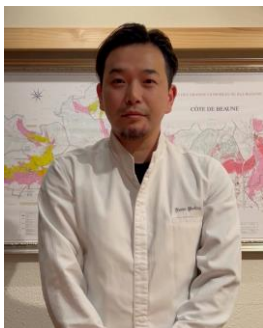


### Saucer・郡司一磨シェフ

名物料理：トリプルコンソメスープ

当店の名物料理「トリプルコンソメスープ」は3日間かけて3工程を入れて作るの  
で、トリプルコンソメと呼んでいます。だいたい20kgのお肉から3リットルほど  
しか取れない希少なスープです。ぜひそのお店の味を体験していただければと思い  
ます。

【動画】 <https://www.instagram.com/p/DFMZY38Tuj0/>



### 神保町 五木田・五木田祐人シェフ

名物料理：烏賊墨のパエリア

当店の名物料理は手羽先の中に烏賊墨のパエリアを詰めてご用意した「烏賊墨のパ  
エリア」です。どうぞ皆さんも楽しみにご来店ください。

【動画】 <https://www.instagram.com/p/DFJvU8ETJQk/>



### TauLa・高橋翔太シェフ

名物料理：アロスコンアルメハス

アロスコンアルメハスとはバスクの郷土料理で、アサリとパセリ、そしてニンニク  
を使ったご飯です。シンプルながらも旨味が広がる一品となっております。ぜひご  
来店お待ちしております。

【動画】 <https://www.instagram.com/p/DEo6PMaTLkK/>



### Da GOTO・後藤大輔シェフ

名物料理：前菜6種盛り合わせ

当店の名物料理「前菜6種盛り合わせ」は、Da GOTOがオープンする際に何かと  
ても印象に残る一皿を作りたいなと思い、考案した一皿です。6種類と言っても一  
つ一つの中に相当いろいろなものが入っているので、実際は数十種類の盛り合わせ  
だと思っています。美味しいワインと一緒に楽しみください。

【動画】 <https://www.instagram.com/p/DEzXLOZTSOk/>



### CHOMPOO・森枝幹シェフ

名物料理：カオヤム

カオヤムとはタイの南部で食べられるいわゆるサラダライスです。今の時期だとサ  
ワラやイチゴなど、季節に合わせた日本の食材をいろいろ取り入れています。ミョ  
ウガやレモングラスなどハーブもたっぷり、口の中で毎回違う味がしますよ。ソ  
ースをかけてよく混ぜて、楽しみながら召し上がってください。

【動画】 <https://www.instagram.com/p/DE68iqnzb4p/>



### 701・直井一寛シェフ

名物料理：釜揚げシラスと大葉のスパゲッティ

「釜揚げシラスと大葉のスパゲッティ」の原点は、私が昔修業していたお店にあります。今ではオリーブオイルやバジリコが一般的に使われるようになっていますが、フレッシュのバジリコが流通していなかった時代にどうやってイタリアの本格的な味わいを再現するかと考えるて作られたパスタ。それを私なりにアレンジして作ったものが名物料理「釜揚げシラスと大葉のスパゲッティ」です。ぜひ召し上がってみてください。

【動画】 [https://www.instagram.com/p/DFEm7\\_EzB8G/](https://www.instagram.com/p/DFEm7_EzB8G/)



### N'onaka・野中靖幸シェフ

名物料理：ロックフォールを練り込んだロールキャベツ コンソメ仕立て

名物料理は豚肉とロックフォールチーズを練り込んだロールキャベツです。ぜひご賞味ください。

【動画】 <https://www.instagram.com/p/DFR1ALfTiIL/>



### ふかひれ家・金澤祐斗シェフ

名物料理：最上級ふかひれ中華そば

当店の名物料理は「最上級ふかひれ中華そば」でございます。モウカザメのひれ170gが乗った豪快なフカヒレそばをご用意しています。ぜひご来店お待ちしております。

【動画】 <https://www.instagram.com/p/DFP7hHsTor4/>



### BRUSTA・西山綱重シェフ

名物料理：特製前菜盛り合わせ

当店の「特製前菜盛り合わせ」は、12、3種類ぐらいの前菜がお皿の底が見えないほどにびっしり詰まった一皿です。そのお料理に合わせてフリーフローのワインを思いっきり十分に飲んでもらいながら、ワイワイガヤガヤと楽しんでもらうのがお店のコンセプト。ぜひご予約の上ご来店ください。お待ちしております。

【動画】 <https://www.instagram.com/p/DE4bvw7zlnx/>



### Mëtis 六本木・鈴木昌嗣シェフ

名物料理：フォアグラを詰めた黒糖饅頭

「フォアグラを詰めた黒糖饅頭」は当店のコンセプトにちなんだアミューズです。

【動画】 <https://www.instagram.com/p/DE1wF2jzisl/>





### 羊香味坊・梁宝璋オーナー

名物料理：ラムフレンチチョップ

「ラムフレンチチョップ」は中国の5種類の味噌を調合したジャンで味付けをしています。皆さんぜひ羊香味坊にお越しください。

【動画】 <https://www.instagram.com/p/DFTsS41TI82/>

### 『東京最高のレストラン』編集長 大木 淳夫のコメント



レストラン再発見の20日間がいよいよスタートします。

シェフアンバサダーを務める「アタ」掛川哲司シェフは「これまでなかった、僕たちのクリエイティブの発表の場が誕生したことが嬉しい」と語ります。

どうしてもニューオープンの店や予約の取れない高額店、SNSで映える料理の店などがフォーカスされてしまいますが、「世界一の美食都市」東京には他にも素晴らしい料理とサービスを提供するレストランが数多く存在します。

改めてそういったお店を訪れ、レストランの素晴らしさを感じてほしい、そんな思いがこのレストランウィークには込められています。

レストランは単に料理を食べるだけの場所ではありません。

美味しい料理があって、会いたくなるようなサービス人がいて、お皿をさらに引き立てるお酒があり、思いのこもった空間があって、そして私たち客と共に忘れぬ時間を作っていく舞台だと思っています。ですから、実際にレストランにもっともっと多くの人に訪れてもらって、その楽しさを知っていただきたい。

このレストランウィークがそのきっかけになれば。そう思っております。

レストランは舞台であり、一級のエンターテインメントです。

人生を揺らす力があります。

### 後世に残したい「東京最高の名物料理レストランウィーク」の背景

料理のレシピは「アイデア」であり著作物とはみなされず、基本的に著作権で保護されません。さらに昨今ではSNSの普及により、そのアイデアはあっという間に大衆へ共有されます。プロの技術の民主化というポジティブな面もありますが、一方でシェフの創造力・技術力・努力が認められづらく、レシピ開発のモチベーション低下にも繋がる例があります。また、そのレシピの原板や第一人者が歴史に埋もれてしまうことは、食文化を重要な資源とする日本にとっての大きな損失です。

私たちはレストランを対象にたたえるのではなく一皿の料理を対象に「名物料理」として認定することで、その料理や、レシピを開発した第一人者であるシェフを後世に残すことを目指します。

本レストランウィークは多くの方が名物料理を実際に堪能できるように、レストランに足を運ぶきっかけをつくりたい。お気に入りのレストランが数軒あるだけで人生はもっと豊かになります。みなさまがレストランでの食事の楽しさと料理の価値を体感し、お気に入りのレストランに出会えることを願っています。

## 「後世に残したい 東京最高の名物料理レストランウィーク」概要

東京で現在も発行している最も歴史あるレストランガイド『東京最高のレストラン』が、数ある東京のレストランの中から“いつまでも存在し続けてほしいほど美味しい料理”として「後世に残したい東京最高の名物料理」を初めて認定。「後世に残したい 東京最高の名物料理レストランウィーク」はその名物料理が入った特別コースをレストランで楽しめる 20 日間だけのイベントです。Retty 限定でネット予約受付を行なっています。

開催期間	2025 年 1 月 27 日（月）～2 月 15 日（土）
会場	東京都内の「後世に残したい東京最高の名物料理」認定レストラン 101 店
協賛	AMERICAN EXPRESS、ANGEL JAPAN、サントリー、八海山、TERRA COFFEE ROASTERS、いよはる
主催	東京最高の名物料理レストランウィーク実行委員会（ぴあ）
協力	Retty
公式サイト	<a href="https://tokyo-saikou.jp/">https://tokyo-saikou.jp/</a>

## 東京最高の名物料理一覧（全 101 皿）

### ■フレンチ 16 皿

- オマール海老のグラタン [【Ata】](#)
- トリプルコンソメスープ [【Saucer】](#)
- 香りを楽しむ季節のコース（メカレー付き） [【odorat】](#)
- トラフグのマリネ、ロックフォールソース [【レストランラフィナージュ】](#)
- 雲丹の香るソール・スフレ椎茸の鱗を纏って [【caillou】](#)
- 仔鳩と鮑のパイ包み焼き その肝のサルミソース [【ラペ】](#)
- ボルピー社プロシュート・12 ヶ月熟成生ハム 玉葱のキッシュ [【前芝料理店】](#)
- キッシュ・ローレーヌ [【Bistrot Bar à vin Kodama】](#)
- La Farine de sarrasin 両国江戸蕎麦ほそ川の蕎麦粉をソースエミュルションの技法で仕上げたそばがき 奥井海生堂蔵囲い 2 年物極上利尻昆布のジュレとのアンサンブル、キャビア《オシェトラ》、甘えび、ウォッカクリーム、おろしたて天城山葵をあしらって [【Nabeno-lsm】](#)
- フォアグラを詰めた黒糖饅頭 [【Métis 六本木】](#)
- ロックフォールを練り込んだロールキャベツ コンソメ仕立て [【N'onaka】](#)
- 黒毛和牛のブフ・ブルギニオン [【ル・ブルギニオン】](#)
- 魚沼産八色椎茸のタルト ラルドの薄いヴェールで覆って [【レストランリューズ】](#)
- 牡蠣と九条ネギのオムレツ ソースノルマンディ [【morceau 東京ミッドタウン日比谷店】](#)
- 海老と豚肉 餅米のロールキャベツ [【Värmen 東京ミッドタウン日比谷店】](#)
- フォワグラ/白子/セリ [【Neki】](#)

### ■イタリアン 33 皿

- イワシとウイキョウのスパゲッティ [【ROZZO SICILIA】](#)

- 前菜 6 種盛り合わせ [【Da GOTO】](#)
- 烏賊墨のカヴァテッリ 魚介のラグー 雲丹のスーパーマ添え [【byebyeblues TOKYO】](#)
- メッツォ ウォーヴォ エ タルトウッフオ [【IL TEATRINO DA SALONE】](#)
- 竹島さんの水牛モッツアレラ 季節のフルーツ [【Rossi】](#)
- 鮮魚のアクアパッツァ [【リストランテ アクアパッツァ】](#)
- ブレザオラ [【デプス ブリアンツァ】](#)
- 新鮮貝類のフレグラ [【タロス】](#)
- 高知産フルーツトマトの冷製カペッリーニ [【インフィニートヒロ】](#)
- 釜揚げシラスと大葉のスパゲッティ [【701】](#)
- 鮮魚のインサラータ [【Onda Tokyo】](#)
- 茹でタコ 2018/シチリア [【SALONE TOKYO 東京ミッドタウン日比谷】](#)
- マカッレ風リゾット (Riso alla Macalle) [【canade】](#)
- リソ ディ セモラ [【アルマーニ/リストランテ】](#)
- 特製前菜盛り合わせ [【BRUSTA】](#)
- 高知県産 極みエノキのスパゲッティ [【Attivo】](#)
- ぶっかけピザ [【CRAZY PIZZA at SQUARE】](#)
- 人参ムース 生雲丹とコンソメゼリー [【リストランテ アルポルト】](#)
- アルゼンチン産特選牛フィレステーキ [【CarneSio east】](#)
- 乾燥空豆のペースト くたくたホウレン草のせ [【OSTERIA RADICI】](#)
- 牛タンのカツレツ カチョエペペ [【Osteria Tre Pazzi】](#)
- 塊で焼いたポルケッタ [【falò ファロ】](#)
- 自家製ハムのブルスケッタ [【イル・ジョット】](#)
- ポルチーニ茸のクレープと伊産トリュフ [【Filemone】](#)
- ピチアリオーネ [【リ・カーリカ】](#)
- カーチョ・エ・ペペ [【Convivio】](#)
- インサラティッシマ・ギフト [【GIFT】](#)
- インサラティッシマ・リナシメント [【RINASCIMENTO】](#)
- サカエヤ/熟成牛サーロインの炭火焼き [【メログラーノ】](#)
- スパゲッティ トマト [【PRIMO PASSO】](#)
- カネーデルリ プレサーティ [【ダオルモ】](#)
- ヒヨコ豆ペーストのフリット パネッレ [【ブラマソーレ】](#)
- さかな人 長谷川さんのカルツォーネ ンドゥイヤトマトソース [【Peace】](#)

## ■中華 15 皿

- 中洞特製麻婆豆腐 [【四川家庭料理 中洞】](#)
- 四川ダック [【神楽坂 芝蘭】](#)
- 最上級ふかひれ中華そば [【ふかひれ家】](#)
- 天草黒毛和牛の黒酢炒め [【ON the TABLE CHINESE】](#)
- 干し鮑の璃宮特製ソース煮 [【広東名菜 赤坂璃宮 銀座店】](#)
- 口福前菜盛り合わせ [【中国菜 華丘房】](#)
- 菰田欣也スペシャリテ チンジャオオロス [【4000 Chinese Restaurant】](#)
- 麻婆豆腐 [【四川料理 花重】](#)
- 干し貝柱の炒飯 [【KOBAYASHI】](#)

- 鮑のお焦げ【[中国菜 ARATA](#)】
- 新春餃子コース【[吉春](#)】
- 特大ふかひれのトリュフ煮込み【[銀座嘉禅](#)】
- 運気の上がる前菜盛り合わせ【[慈華](#)】
- ラムフレンチチョップ【[羊香味坊](#)】
- 美禄（びろく）コース／12品【[香福味坊](#)】

## ■和食・鮨 18皿

- おまかせコース【[鮨 門わき](#)】
- からく井【[鮨 からく](#)】
- 玄挽きそば【[蕎麦おさめ](#)】
- ねぎま鍋【[ねぎま](#)】
- 花巻蕎麦【[浅草 ひら山](#)】
- 雉のお椀【[乃木坂 しん](#)】
- 鶏のもつ煮【[御料理ほりうち](#)】
- おでん春巻き 鰯大根【[おでん屋 平ちゃん](#)】
- 蕎麦ご飯（お蕎麦の下に鯛ご飯）【[懐石 辻留](#)】
- 七福稲荷寿司【[和氣 旬](#)】
- フカヒレの旨煮【[銀座 稲葉](#)】
- 焼きすっぽん【[東山無垢](#)】
- 芝煮【[江戸前 芝浜](#)】
- 河豚白子と卵黄漬け白トリュフのせ【[鮨 東京 よし田](#)】
- 富山湾氷見寒鰯のしゃぶしゃぶ【[日本料理 山崎](#)】
- 林 SPF の水餃子【[nou](#)】
- 鰯と大根の炊き込みご飯【[曙橋かず](#)】
- 湘南サザエの揚げ物【[空花](#)】

## ■肉料理・焼き鳥 13皿

- きさ輝地鶏焼叩きコース【[焼鳥角レ](#)】
- 3段階で火入れした黒タン薫焼き【[おか崎](#)】
- ロースカツ【[すぎ田](#)】
- スープも美味しいもつ煮込み【[ホルモン焼き 婁熊東京](#)】
- 神戸ビーフ 100% タロちゃんバーグ【[ホルモン人生タロちゃん](#)】
- 但馬玄ハンバーグサンドイッチ【[西麻布 焼肉 X ～TEN～](#)】
- すき焼き【[銀座 吉澤](#)】
- すき焼き【[すき焼き あさい](#)】
- すき焼きコース 特上（米沢牛）【[すき焼割烹日山](#)】
- 山形肉牛 自家製手ほぐしコンビーフ【[加藤牛肉店 銀座](#)】
- 烏賊墨のパエリア【[神保町 五木田](#)】
- 鶏焼肉 厳選部位 もも、むね、ささみ【[一鳥目 とり松](#)】
- 縛りタン【[うし松](#)】

## ■その他 6皿

- シュバインスハクセ Schweinshaxe 【[Blauer Engel](#)】
- Suquet Alfonsino～サフランアリオリと海水フユメ～ 【[MASIA](#)】
- アロスコンアルメハス(バスク風あさりご飯) 【[TauLa](#)】
- 有機卵とトリュフ 【[ENEKO Tokyo](#)】
- ブラックカレー 【[東洋軒 東京ステーション](#)】
- カオヤム (季節のカオヤムとして提供/秋はサーモンと栗のカオヤム。春はシラスと筍のカオヤム等) 【[CHOMPOO](#)】

## 『東京最高のレストラン』

今年で24年目を迎える、東京で最も歴史あるレストランガイド。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「最高のレストラン」を選んでいきます。その数約400店。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。

最新版は12月10日に発売。巻頭カラーで実際の名物料理画像を、巻末ではメンバーによる座談会「名物料理とは何か？」と名物料理リストを掲載しています。



書名：「東京最高のレストラン 2025」

メンバー：マッキー牧元／森脇慶子／小石原はるか／松浦達也／浅妻千映子

編集長：大木淳夫

発売：2024年12月10日

価格：定価2,420円（本体2,200円）

体裁：四六変 頁数：本体256P／カラー＋1色

発行：ぴあ株式会社 <https://corporate.pia.jp/>

実名口コミのグルメ情報・予約サイト「Retty (レッティ)」 <https://retty.me/>

「新たな『食体験』を創り上げ、人生をもっとHappyに」

Rettyは「自分にベストなお店が見つかる」実名口コミのグルメ情報・予約サイトです。実名ユーザーによるオススメの口コミが集まるので、信頼できるポジティブな情報から自分の好みやシーンに合わせたお店探しができます。2011年6月のサービスリリース以来、幅広い年代にご利用いただいています。

iPhoneアプリ：<https://itunes.apple.com/jp/app/id473919569>

Androidアプリ：<https://play.google.com/store/apps/details>

## Retty 株式会社

会社名 Retty 株式会社 (Retty, Inc.) <https://corp.retty.me/>

代表者 代表取締役・武田 和也

所在地 東京都港区芝公園 2-10-1 住友不動産芝園ビル 2階

事業内容 実名口コミグルメサービス「Retty」の運営

[本件に関するお問い合わせ]

ぴあ株式会社 広報室 e-mail: [koho@pia.co.jp](mailto:koho@pia.co.jp)