



世界のフォーシーズンズでミシュランダイニング

フォーシーズンズは、現在、世界中の 19 のホテルにある 24 軒のレストランで合計 34 ものミシュランの星を誇ります。今回は、その中でも芸術のような美食体験ができるミシュラン 3 つ星および 2 つ星のレストランをパリ、ロンドン、香港、東京からピックアップしてご紹介。美食を通して非日常を味わう旅にでかけてみませんか？フォーシーズンズのみシュラン星付きレストランのフルリストについては、[受賞歴に関するプレスリリース](#)をご覧ください

フォーシーズンズホテル丸の内東京（日本）



フォーシーズンズホテル丸の内東京にある「[SÉZANNE（セザン）](#)」は、「[ミシュランガイド東京 2025](#)」にてミシュラン 3 つ星を獲得。総料理長の[ダニエル・カルバート](#)による大胆にして繊細、軽やかなフランス料理が皆様を心に残るダイニング体験へ誘います。香港を代表する建築家[アンドレ・フー](#)によるラグジュアリーかつリラックス感に満ちた空間にて、洗練されたサービス、四季折々のメニュー、多彩なシャンパーニュのセレクションを心ゆくまでご堪能ください。

フォーシーズンズホテル香港（香港）



4つのレストランで合計8つのミシュラン星を獲得、香港で最も星を持つホテルとして知られ、美食家にとってパラダイスのようなフォーシーズンズホテル香港。ギヨーム・ギャリオ率いる3つ星のフレンチレストラン「Caprice (カプリス)」、2008年に中華で世界初のミシュラン3つ星を獲得して現在は2つ星を保持する広東料理の「Lung King Heen (龍景軒)」、革新的なイタリア料理を提供する2つ星の「ノイ BY パウロ・アイラウド」、そして1つ星を有する「鮭 さいとう」では、空輸された鮮魚を使用した本格的な江戸前寿司を味わえます。個性豊かなそれぞれのレストランで忘れられない美食体験が待っています。

フォーシーズンズホテル・ジョルジュサンク・パリ（フランス）



合計で6つのミシュラン星を獲得し、洗練されたラウンジと世界一流のワインセラーが揃い、パリ屈指のファインダイニングを楽しめると評判のフォーシーズンズホテル ジョルジュサンク パリ。クリスチャン・ル・スケール率いる3つ星の「Le Cinq (ル・サンク)」では、モダンでエレガントなお料理を煌びやかな空間で楽しむことのできる一生に一度の美食体験を。2つ星の「L'Orangerie (ロランジェリー)」は、大理石の中庭を望むガラス張りの明るい空間で、魚介、野菜、乳製品にフォーカスを置いた軽やかなフレンチを展開しています。1つ星の「Le George (ル・ジョルジュ)」では、シックでありながらも活気あふれる空間で、モダンな地中海料理の料理をお楽しみください。どのレストランを訪れても、歴史と文化の薫るパリならではの究極のグルメ体験をお約束します。

フォーシーズンズホテル ロンドン・アット・タワーブリッジ（イギリス）



ンドン中心部のランドマーク、タワーブリッジやロンドン塔の息をのむような景色を望むフォーシーズンズホテル ロンドン・アット・タワーブリッジ。テン・トリニティ・スクエアの歴史的建造物内に位置する「ラ・ダム・ド・ピック」は、世界的に著名な女性シェフ、アンヌ・ソフィー・ピックによる創造的かつ洗練された料理で2つのミシュラン星を連続して獲得しているフレンチレストランです。新しい風味の探求と食材りながら親しみやすい空間で提供しています。ロンドンでフレンチキュイジーヌの新境地を開き、ファインダイニングを再定義するこのレストランで、食の芸術を体験してみませんか？
