

26.03.2024 – 15:19 Uhr

SÉZANNE IN TOKIO IST NO.1 DER ASIA'S 50 BEST RESTAURANTS 2024

Seoul, Südkorea, 26. März 2024 (ots/PRNewswire) -

- Das **Sézanne** in Tokio klettert an die Spitze und erhält den Titel **The Best Restaurant in Asia, sponsored by S.Pellegrino & Acqua Panna**
- Singapur führt die Rangliste mit neun Einträgen an und begrüßt die Newcomer **Seroja** (No.31) – das auch den **Highest New Entry Award 2024, sponsored by Nongshim** gewonnen hat – und **Lolla** (No.43)
- Ein beeindruckender Aufstieg von 32 Plätzen gelang **Wing** (No.5) in Hongkong, das den **Highest Climber Award, sponsored by Korean Air**, erhält
- Das **Nusara** (No.6) ist diesjähriger Gewinner des **Gin Mare Art of Hospitality Award**, während das ebenfalls in Bangkok gelegene **Haoma** (No.90) den **Sustainable Restaurant Award** erhält
- **Mineko Kato** vom **Faro** in Tokio erhält den begehrten Titel **Asia's Best Pastry Chef, sponsored by Valrhona**
- **Kevin Lu** von **Logy** (No.22) in Taipeh ist Gewinner des **Beronia Asia's Best Sommelier Award**
- **Sung Anh** von **Mosu** (No.41) in Seoul erhält von den Teilnehmern des Wettbewerbs den **Inedit Damm Chefs' Choice Award**

Die vollständige Liste 1-50 finden Sie [hier](#).

Sézanne in Tokio wurde als **The Best Restaurant in Asia, sponsored by S.Pellegrino & Acqua Panna**, bei der Live-Preisverleihung für Asia's 50 Best Restaurants 2024 ausgezeichnet. Die prestigeträchtige Zeremonie wurde in Kooperation mit dem Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (MAFRA) und der Seoul Metropolitan Government.

Die diesjährige Liste wurde durch eine Abstimmung der Asia's 50 Best Restaurants Academy ermittelt, einer einflussreichen, nach Geschlechtern ausgewogenen Gruppe von 318 Expertinnen und Experten, darunter Gastrokritiker, Küchenchefs, Gastronomen und regionale kulinarische Führungskräfte. Sie umfasst Restaurants aus 19 Städten der Region sowie acht neue Einträge.

Unter der Leitung von Chefkoch Daniel Calvert bietet **Sézanne** eine neofranzösische Küche, die mit fachmännischer Präzision moderne Klassiker präsentiert und hochwertige japanische Zutaten einbezieht. Das Restaurant befindet sich im siebten Stock des Four Seasons Hotel Tokyo in Marunouchi und ist von der gleichnamigen Stadt in der französischen Champagne inspiriert. Zu diesem Erlebnis gehört auch eine große Auswahl an seltenen Champagnern, handwerklich hergestellten Schaumweinen und Jahrgangs-Cuvées.

William Drew, Director of Content bei Asia's 50 Best Restaurants, kommentiert: „Wir gratulieren den geschätzten Restaurants auf der diesjährigen Rangliste, die die Lebendigkeit und Vielfalt der kulinarischen Landschaft Asiens widerspiegeln. Eine besondere Anerkennung gebührt dem gesamten Sézanne-Team: Seine tadellose Küche, seine Gastfreundschaft und sein innovativer Ansatz haben dazu geführt, dass das Restaurant zu einem unverzichtbaren Ziel geworden ist.“

Foto: https://mma.prnewswire.com/media/2372215/50_Best_Tokyo.jpg

PDF: https://mma.prnewswire.com/media/2369826/50_Best_List.pdf

Logo: https://mma.prnewswire.com/media/2321642/50_Best_Logo.jpg

Medienzentrum: <https://mediacentre.theworlds50best.com>

View original content: <https://www.prnewswire.com/news-releases/sezanne-in-tokio-ist-no1-der-asias-50-best-restaurants-2024-302099720.html>

Pressekontakt:

asias50bestrestaurants@foodnews.com.sg,
+(65) 9387 9732

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100071386/100917476> abgerufen werden.