

ร้านอาหาร Odette ในสิงคโปร์ ครว้าตำแหน่งร้าน อาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชียสองปีซ้อน



งานประกาศรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย (Asia's 50 Best Restaurants) ประจำปี 2563 ได้จัดขึ้นในรูปแบบเสมือนจริงและมีการสตรีมไปทั่วภูมิภาคในวันอังคารที่ 24 มีนาคม โดยมีร้านอาหารหน้าใหม่ 7 แห่งเข้ามาติดอันดับเป็นครั้งแรก ขณะที่ญี่ปุ่นมีร้านอาหารติดอันดับมากที่สุดรวม 12 แห่ง

วิลเลียม ดรูว์ ผู้อำนวยการฝ่ายคอนเทนต์ของ Asia's 50 Best Restaurants กล่าวว่า “อุตสาหกรรมร้านอาหารทั่วเอเชียกำลังประสบกับช่วงเวลาที่ไม่เคยเกิดขึ้นมาก่อน จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องช่วยเหลือร้านอาหารทั่วภูมิภาคให้ฟื้นตัว ตลอดจนเชิดชูความสำเร็จซึ่งกันและกันตลอด 12 เดือนที่ผ่านมา และแสดงถึงความเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกันในอุตสาหกรรม”

ร้านอาหาร Odette ในสิงคโปร์ ครว้าอันดับ 1 เป็นปีที่สองติดต่อกัน โดยควบตำแหน่งร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย และร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งสิงคโปร์

รางวัลในแต่ละประเทศ

ญี่ปุ่น

ร้าน Den (อันดับ 3) ยังคงครองตำแหน่งร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งญี่ปุ่น ขณะที่ร้าน La Cime (อันดับ 10) ในโอซาก้า มีเรื่องให้หน้าภูมิใจสองเรื่อง หนึ่งคือการไต่ขึ้นมาสี่อันดับ และสองคือการที่เชฟยูสึเกะ ทาคาคะ ครว้ารางวัลขวัญใจเชฟ Inedit Damm Chefs' Choice Award ที่มาจากการ์โหวตของบรรดาเพื่อนเชฟ

สำหรับร้านอาหารหน้าใหม่ที่เข้ามาติดอันดับในปีนี้ได้แก่ ร้าน Ode (อันดับ 35) และร้าน Inua (อันดับ 49) ในโตเกียว

นอกจากนี้ เชฟชาวญี่ปุ่นยังคว้ารางวัลอื่น ๆ ได้แก่ เชฟโยชิอิโระ มุราตะ จากร้าน Kikunoi ในเกียวโต คว้ารางวัล American Express Icon Award ขณะที่เชฟนด์ลีโกะ โซจิ จากร้าน Ete คว้ารางวัลเชฟขนมอบยอดเยี่ยมแห่งเอเชียซึ่งสนับสนุนโดย Valrhona

จีน ฮ่องกง มาเก๊า และไต้หวัน (Greater China)

ร้านอาหารฮ่องกง The Chairman (อันดับ 2) คว้ารางวัลร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งประเทศไทยซึ่งสนับสนุนโดย Cinco Jotas

ฮ่องกงมีร้านอาหาร 8 แห่งที่ติดอันดับในปีนี้ ซึ่งรวมถึงร้าน Amber (อันดับ 31) เจ้าของรางวัลร้านอาหารยั่งยืนซึ่งสนับสนุนโดย Beronia โดยรางวัลนี้มอบให้แก่ร้านอาหารที่มีคะแนนความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมสูงสุดจากการตัดสินของ Food Made Good Global ซึ่งเป็นพันธมิตรของงาน

ร้าน Sichuan Moon ของเชฟอังเดร เจียง ซึ่งตั้งอยู่ในโรงแรม Wynn Palace มาเก๊า เข้ามาติดอันดับเป็นครั้งแรกที่อันดับ 23 คว้ารางวัลร้านอาหารหน้าใหม่อันดับสูงสุดซึ่งสนับสนุนโดย Legle

ร้าน Mume (อันดับ 18) คว้ารางวัลร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งไต้หวันซึ่งสนับสนุนโดย Dalmore เป็นปีที่สอง ขณะที่ร้าน JL Studio เจ้าของรางวัลร้านอาหารน่าจับตา Miele One To Watch Award ประจำปี 2562 ได้ก้าวเข้ามาติดอันดับเป็นครั้งแรกที่อันดับ 26

ประเทศไทย

ร้าน Suhring (อันดับ 6) คว้าตำแหน่งร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งประเทศไทยเป็นครั้งแรก ในปีนี้ร้านอาหารจากไทยติดอันดับรวม 7 แห่ง หนึ่งในนั้นคือร้าน 80/20 ที่เข้ามาติดอันดับครั้งแรกในอันดับ 47

ร้าน Sorn ทะยานขึ้นมา 32 ชั้นจากรั้งอันดับ 16 ในปีนี้ คว้ารางวัลร้านอาหารไต่อันดับสูงสุดซึ่งสนับสนุนโดย Aspire Lifestyles

สิงคโปร์

ร้าน Zen ของเชฟปีเยอร์น ฟรานท์เซน เข้ามาติดอันดับครั้งแรกที่อันดับ 28 ขณะที่ร้าน Les Amis (อันดับ 11) ร้านอาหารชั้นเลิศที่เปิดบริการมาตั้งแต่ปี 2537 คว้ารางวัลศิลปะแห่งการบริการ Gin Mare Art of Hospitality Award เกาหลีใต้

ในปีี้ เกาหลีใต้มีร้านอาหารติดอันดับสามแห่ง ซึ่งรวมถึงร้าน Hansikgonggan (อันดับ 34) ของเชฟโซฮีชุก เจ้าของรางวัลเชฟหญิงยอดเยี่ยมแห่งเอเชียประจำปี 2563 ที่เข้ามาติดอันดับครั้งแรก และร้าน Mingles (อันดับ 14) ที่ครองตำแหน่งร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเกาหลีใต้ห้าปีติดต่อกัน

รางวัลอื่น ๆ ในภูมิภาค

ร้าน Ministry of Crab ในเมืองโคลัมโบ (อันดับ 30) ครองตำแหน่งร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งศรีลังกา ขณะที่ร้าน Locavore (อันดับ 37) ในบาห์ลี ครองตำแหน่งร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งอินโดนีเซีย

ร้าน Indian Accent (อันดับ 13) ครองตำแหน่งร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งอินเดียเป็นปีที่หก ขณะที่ร้าน Bukhara

กลับมาติดอันดับอีกครั้งในอันดับ 45 ส่วนร้าน Masque ในมุมไบ คว่ำรางวัลร้านอาหารน่าจับตา Miele One To Watch Award ประจำปี 2563

ร้าน Toyo Eatery (อันดับ 44) ครองตำแหน่งร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งฟิลิปปินส์เป็นปีที่สอง

รูปภาพ: https://mma.prnewswire.com/media/1137082/Odette__Asias_50_Best_Restaurants.jpg

โลโก้: https://mma.prnewswire.com/media/1085423/50_Best_Asia_Restaurants_Logo.jpg

ติดต่อ: CatchOn, A Finn Partners Company, อีเมล: asias50best@finnpartners.com, โทร: +852 2566 8988