STANDARD

2026 年 11 月 9 日

各　位

会　社　名　株式会社ユニバーサルエンターテインメント
代 表 者 名　代表取締役社長　　岡田 知裕
（東証スタンダード・コード 6425）
問 合 せ 先　経営企画室　　柴田 大介
（https://www.universal-777.com/contact/）

オカダマニラ、江戸前鮨「銀座長岡」の「MICHELIN Selected」2 年連続選出に関するお知らせ

当社グループがフィリピン・マニラにて運営する統合型リゾート施設「オカダマニラ」は、フォーブス・トラベルガイドにおいてホテル部門で 7 年連続となる最高評価「5 つ星」を獲得し、スパ部門でも同じく 5 つ星評価を受けるなど、国際的に高い評価を誇るアジア屈指の統合型リゾートです。

このたびオカダマニラでは、東京発祥の伝統的な江戸前鮨を提供する「銀座長岡」が 2 年連続となる「MICHELIN Selected」（ミシュラン・セレクテッド）の認定を受けました。今回の受賞は、わずか 10 席の鮨カウンターを舞台に、ゲストの目の前で一貫一貫を仕上げる長岡淳二シェフの卓越した技と、日本各地から取り寄せた旬の食材、日本の伝統文化に根ざしたおもてなしや食体験が高く評価されたものです。

詳細は、添付のプレスリリースをご参照ください。

（添付資料）

【フィリピン・統合型リゾート】Okada Manila オカダマニラ
「銀座長岡」が 2 年連続で「MICHELIN Selected」に選出
わずか 10 席のカウンターで味わう、長岡淳二シェフによる江戸前鮨と季節の美食体験

PRESS RELEASE

2026 年 11 月 9 日

【フィリピン・統合型リゾート】Okada Manila オカダマニラ「銀座長岡」が 2 年連続で「MICHELIN Selected」に選出

わずか 10 席のカウンターで味わう、長岡淳二シェフによる江戸前鮨と季節の美食体験

フィリピン最大の統合型リゾート「オカダマニラ」内の江戸前鮨「銀座長岡」が、『MICHELIN Guide Manila and Environs & Cebu 2027』において、2 年連続で「MICHELIN Selected」（ミシュラン・セレクテッド）に選出されました。

今回で 2 年連続となる同認定は、2026 年 10 月 29 日に開催された授賞式で発表されました。わずか 10 席の鮨カウンターを舞台に、ゲストの目の前で一貫一貫を仕上げる 長岡淳二シェフの卓越した技と、日本各地から取り寄せた旬の食材、日本の伝統文化に根ざしたおもてなしや食体験が高く評価されました。



「2 年連続でこのような評価をいただけたことを、チーム一同、大変光栄に思います。カウンター越しにお客様へ鮨づくりへのこだわりや食材に込められた物語を直接お伝えし、日本の四季や食文化の魅力を感じていただきたいと考えています。食事を通じて、日本料理への理解と親しみを深めていただければ幸いです」
（銀座長岡　長岡淳二シェフ）

カウンター越しに光る職人技

銀座長岡では、東京発祥の伝統的な江戸前鮨を提供しています。厳選した魚介と酢飯を用い、味付けや温度のバランスに細心の注意を払いながら、一貫ずつ丁寧に仕上げます。また、日本各地から取り寄せる旬の食材により、四季折々の豊かな味わいや食感を楽しめるのも特徴です。

わずか 10 席の鮨カウンターでは、長岡シェフの手元から生み出される芸術的な一貫を間近で楽しむことができます。ゲストは食材や調理法についてシェフとの会話を楽しみながら、素材の下ごしらえから最後の握りに至るまで、職人の卓越した技とこだわりに触れることができます。
また長岡シェフは、師匠から受け継いだおもてなしの精神を大切にし、お客様一人ひとりの好みや反応に合わせて提供のペースや会話を調整。確かな技術と温かなおもてなしが融合した、特別な食体験を提供しています。





美食のデスティネーションとしてのオカダマニラ

「長岡シェフとチームが提供する極めてパーソナルなダイニング体験は、オカダマニラを象徴する魅力のひとつです。今回の MICHELIN Selected への 2 年連続の選出は、同店が一貫して高い品質と心のこもったおもてなしを提供し続けている証です。オカダマニラは今後も、食文化の伝統を守り継ぐシェフたちを支援するとともに、ゲストの皆さまにオカダマニラでの食体験、そしてフィリピンを訪れる魅力的な理由を提供し続けてまいります。」（オカダマニラ　代表取締役社長 COO 佐藤暢樹）

今回の受賞は、オカダマニラが展開するダイニングキャンペーン「THE WORLD'S BEST FLAVORS IN ONE DESTINATION」をさらに後押しするものです。館内には 40 を超えるレストランやバーが揃い、世界各国の多彩な美食体験を提供しています。その中でも「銀座長岡」は、日本の伝統的な鮨文化と職人技を間近で体感できる特別なダイニングとして、国内外のゲストに唯一無二の美食体験を提供してまいります。

「銀座長岡」店舗概要

所在地：オカダマニラ レストランプロムナード内
（アッパーグラウンドフロア）
営業時間：火曜日～土曜日 17:00～23:00
席数：カウンター10 席（予約を推奨）
ご予約・お問い合わせ
Mail：RestaurantReservation@okadamanila.com
TEL：+63 2 8555 5799



■オカダマニラについて　https://okadamanila.jp/

フィリピン・マニラに位置する「オカダマニラ」は、7 年連続でフォーブス・トラベルガイド 5 つ星を獲得している、アジアを代表する統合型リゾートです。東京ドーム約 6 個分に相当する約 30 ヘクタールの広大な敷地に、多彩な施設が集積し、訪れる人々に"ひとつの街"のような体験を提供しています。





オカダマニラは、日本からのアクセスにも優れています。東京・大阪などの主要都市から直行便で約 4〜5 時間、時差はわずか 1 時間と気軽に訪れることができ、現地の空港から車で約 15 分という立地で、到着後すぐにリゾート滞在を楽しめます。



館内には、全 1,001 室の客室・スイート・ヴィラを擁するラグジュアリーホテルを中心に、ミシュランガイド掲載の「銀座長岡」をはじめとする 40 以上のレストランやカフェが揃います。

さらに、洗練されたショッピングエリアや、世界的に知られる噴水ショー「ザ・ファウンテン」、充実したスパ・ウェルネス施設など、多彩な魅力を備え、滞在そのものを目的としたデスティネーションとして高い注目を集めています。



また、ファミリー向け施設も充実しており、体験型エンターテインメントやアクティビティ施設など、子どもから大人まで楽しめる幅広いコンテンツを提供。家族旅行にも安心の環境が整っています。

さらに、ビジネス利用にも対応した大規模 MICE 施設や、最大 5,000 名を収容可能な全天候型イベント空間「コーヴ・マニラ」など、多様な用途に応えるインフラも充実。観光・レジャーからビジネス、イベントまで、あらゆる滞在ニーズに応えます。

オカダマニラは、日本の洗練されたおもてなしの精神とフィリピンの温かいホスピタリティを融合させたサービスを特徴とし、国際色豊かなゲスト一人ひとりに寄り添った体験を提供しています。今後も、アジアを代表する統合型リゾートとして、その魅力をさらに進化させていきます。



■こんな方におすすめ

- 海外でも安心して滞在できるラグジュアリーリゾートを探している方
- グルメ・スパ・ショッピングなどを一度に楽しみたい方
- 記念日や特別な旅行で非日常を味わいたい方
- 家族旅行やグループ旅行で幅広いアクティビティを求める方
- 日本語対応など、快適な滞在環境を重視する方



■施設概要

名称	オカダマニラ
所在地	New Seaside Drive, Entertainment City, Parañaque City, Philippines
日本オフィス	〒105-0003 東京都港区西新橋 1 丁目 6 － 1 2 アイオス虎ノ門 Mail : Tokyo.Office@okadamanila.com
日本公式ウェブサイト	https://okadamanila.jp/
日本公式 Instagram アカウント	https://www.instagram.com/okadamanila_japan
日本公式 LINE アカウント	https://line.me/R/ti/p/@okadamanila_japan
敷地面積	約 30 ヘクタール
ホテル客室・ヴィラ	客室、スイート、ヴィラ 合計 1,001 室（客室は 60 ㎡～、スイートは 120～729 ㎡）
主な大型イベント会場	グランドボールルーム（1,930.5 ㎡） グラスボールルーム（942 ㎡） ゴールデンボールルーム（517 ㎡） クリスタルパビリオン（5,700 ㎡） コーヴ・マニラ（UV 保護ドーム 9,000 ㎡、最大収容人数 5,000 名）
ショッピングエリア	約 9,689 ㎡（クリスタル・コリドー、プロムナード　合計 80 以上のブランド）
ダイニング施設	レストラン、ラウンジ、カフェ 合計 40 以上
ザ・ファウンテン	37,464 ㎡ 噴水ショー：毎晩 19:00 より 30 分ごと（月～木：22:00 まで／金～日：24:00 まで）
ザ・リトリート・スパ	3,000 ㎡ トリートメントスイート 10 室 「ウェーブ・ドリーム」リラクゼーション・チャンバー完備
ザ・ガーデン	ソフトスケープ（緑地）：30,094.14 ㎡　水景施設：3,291 ㎡　ハードスケープ：2,500 ㎡
サステナビリティ・プログラム	Okada Green Heart（OGH） 6 つの柱：廃棄物、エネルギー、水、人材・コミュニティ、安全、責任あるゲーミング
認証・評価	・DOT（フィリピン観光省）認定 5 つ星・リゾート ・フォーブス・トラベルガイド 5 つ星（オカダマニラ／ザ・リトリート・スパ） ・フォーブス VERIFIED レスポンシブル・ホスピタリティ・バッジ ・TTG トラベルアワード 2026「ベストホテル – マニラ」 ・トラベル＋レジャー ラグジュアリーアワード アジア太平洋 2026 TOP3 （ベスト統合型リゾート 3 位／ベストシティホテルズ 2 位） ・ミシュランガイド・フィリピン版「銀座長岡」2 年連続掲載 ・Agoda 2025 ゴールドサークル賞、トリップアドバイザー「トラベラーズチョイス賞」 ・Booking.com トラベラー・レビュー（9/10）

＜当リリースに関する問い合わせ先＞
オカダマニラ　PR 事務局 （アビアレップス株式会社内）
TEL：03-6261-5733　E-mail： okada-manila.japan@aviareps.com　担当：早乙女・加藤