

ZONE PRESS

Free indie press celebrating
everything about Japan

传递日本魅力的免费杂志报

일본의 매력과 영국 내 유용한
일본정보를 담은 무료 신문

日本の魅力を発見・紹介する
インディーズ無料情報誌

Part JP/EN Translation

It's
FREE
for Japan
lovers :)

SPECIAL
COLLABORATION
WITH

LUXEAT GUIDE

Q&A with
Aiste Miseviciute of LUXEAT

Aiste **が選ぶ、**

×5

Authentic
Japanese



Contents:
Events
Food
Culture
Fashion
Visa tips
and more

+
**FREE
COCKTAIL!**

Photography: Shin Miura

ZONE PRESS

Free indie press celebrating
everything about Japan

传递日本魅力的免费杂志报

일본의 매력과 영국 내 유용한
일본정보를 담은 무료 신문

日本の魅力を発見・紹介する
インディーズ無料情報誌

Japanese life in the UK • Seasonal free paper • 10,000 copies • Partner with us



Aiste Miseviciute

Former supermodel and world-food ambassador

Originally from Lithuania, Aiste pursued her interest in gastronomy while working as a model in Paris and New York. This December 2025, Aiste launched her own restaurant guide, the *Luxeat Guide*.

リトアニア出身。パリやニューヨークを拠点にモデルとして活躍する傍らガストロノミーに向き合い、2025年12月には自身のレストランガイド「Luxeat Guide」をローンチした。

luxeatguide.com | [@luxeat](https://www.instagram.com/luxeat)

Q: How did your modelling career begin, and how does it influence your work today?

"I came to Paris after being invited to sign with a local model agency, and within months landed the cover of Numéro. I worked with leading photographers, and one of my first shoots was with Japanese photographer Satoshi Saikusa for that cover. I was fortunate to begin my career when fashion was still analogue – before Instagram and Photoshop – when photographers shot on film and everything felt more artisanal. My career expanded quickly with campaigns and international editorials, and food soon became my favourite way of exploring it. Even now, when I travel, the first thing I study is the restaurant scene; I truly travel through my stomach. My years in fashion continue to influence me today, especially my focus on aesthetics. I learned that we first "eat" with our eyes, a sensibility that resonates with Japanese culture, where the beauty and harmony of a dish are as important as its flavour. That connection shapes how I see and share gastronomy."

Q: What inspired you to move to gastronomy?

"I was living between Paris and New York when blogging first emerged, and it immediately felt like a new form of expression. Until then, you needed magazines or newspapers to share your voice, but blogs allowed anyone to speak directly to readers. I became one of the early food bloggers with the tagline "Who said models do not eat?" and discovered a like-minded community. I began organising events and helped introduce celebrated Japanese shokunin to Europe, including Takaaki Sugita, Kentaro Nakahara, Yoshiteru Ikegawa and Keiji Nakazawa. Seeing how food can bridge cultures marked the real beginning of my journey."

“Who said models do not eat?”

Q: What projects do you pursue with Luxeat?

"I'm currently involved in a range of food events centred on fine dining and Japanese gastronomy, and have recently begun organising fine-wine events as well. I've also launched the *Luxeat Guide*, my own restaurant guide showcasing artisanal restaurants and chefs who value sincerity, craftsmanship and a strong sense of place. In addition, I'm supporting the opening of two Japanese restaurants in Miami: URA, a private members' club led by Tokyo sushi master Hidefumi Namba, and a high-end yakiniku restaurant by Kentaro Nakahara."

Q: モデルとしてのキャリアはどのように始まり、その経験は今の活動にどのような影響を与えていますか？

パリのモデル事務所からのお誘いがきっかけでフランスに渡りました。数か月のうちにファッション誌「Numéro」の表紙を飾り、数々の世界的なトップフォトグラファーと仕事をする機会にも恵まれ、その一人が日本の七種論さんでした。当時はファッション業界もまだアナログな時代。InstagramやPhotoshopなどなくて、フォトグラファーはフィルムで写真を撮っていたし、すべてがもっと職人的で、手仕事の温かみを感じられました。海外でのキャンペーンやエディトリアルの仕事を通して、リトアニア出身の私の世界は一気に開けました。食を通じて世界を知ることが一番の楽しみになりました。私は胃袋で旅するタイプなんです。ファッションの世界で培った感覚、特に美意識は現在の活動にも大きく影響しています。人はまず“目で食べる”ことを学びました。これは、味だけでなく料理の美しさや調和が大切にされる日本の食文化そのものです。この美意識が、私がガストロノミーをどのように見、どのように伝えるかに大きな影響を与えているのです。

Q: ファッションからガストロノミーへと活動の軸を移されたきっかけは何でしょうか。

私がモデルとしてパリとニューヨークを行き来していた頃、ブログが登場しました。それまでは雑誌や新聞などに執筆しない限り、自分の声を届ける場はありませんでしたが、ブログによって誰もが直接読者とつながれるようになり、これは新しい自己表現の形だとすぐ直感したんです。初期のフードブロガーの一人になり、「Who said models do not eat?」というキャッチフレーズで、これが好評だったんです。ブログを通じて、自分と同じように食のために旅をする人たちのコミュニティがあることを知り、そのとき芽生えた好奇心が、私をガストロノミーの世界へとさらに引き込んでいきました。ファッション業界でのキャリアの後、ガストロノミーの分野で活動することは、自分にとってごく自然な流れだったように思います。私はイベントの企画を始め、ヨーロッパに著名な日本の職人シェフ(杉田孝明さん、中原健太郎さん、池川義輝さん、中澤圭二さん等)を紹介する第一人者となりました。料理が文化を結ぶ強力な架け橋になり得ることを強く実感しました。これが、私が本格的にガストロノミーの世界へ歩み出す大きなきっかけです。

Q: 現在は「Luxeat」としてどのような活動をされているのでしょうか。

ファインダイニングや日本料理をテーマにしたさまざまなフードイベントに取り組んでいて、近年ではワインイベントの企画も始めました。また、2025年12月には私自身のレストランガイドである「Luxeat Guide」を創刊しました。誠実な姿勢と職人技、そして土地への強いリスペクトをもって料理に向き合うシェフやレストランを紹介するガイドです。さらに、マイアミでオープンする日本料理店2店舗の立ち上げにも携わっています。ひとつは東京の寿司職人・難波英史さんが率いる会員制クラブ「URA」、もうひとつは中原健太郎さんによるハイエンドな焼肉レストランです。

Photography: Shin Miura, Location: Yashin Ocean House

Q&A





Photography: Shin Miura, Location: Yashin Ocean House

Q&A

Q: What does “eating luxuriously” mean to you?

“Today, luxury ingredients can be found almost anywhere, and “luxury” is too often equated with price. Whether you are in London, Paris or New York, Wagyu, caviar and bluefin tuna appear everywhere, even across large restaurant groups where dishes can feel standardised and almost factory-like. A high-end Japanese chain in Dubai will taste much the same as one in London. For me, true luxury is something entirely different. It is craftsmanship – food rooted in its place, reflecting the work, soul and integrity of the people behind it. I have deep respect for the Japanese *shokunin* philosophy, where mastery and dedication guide everything. Luxury, to me, is not extravagance, but the honest handling of seasonal ingredients and the daily commitment of a chef who is truly present. That is where genuine richness lies.”

Q: Among all world cuisines, why has Japanese cuisine captured your interest in particular?

“I first visited Japan as a teenage model, and my introduction to Japanese food surprisingly came from 7-Eleven onigiri and tamago sandwiches. I was struck by the focus on ingredients, the purity of flavours, and how even simple, affordable food could be such high quality. I also discovered *umami* for the first time. What fascinates me most is the Japanese approach to craft – the sincerity and dedication to achieving the best possible result. Food is one of its most beautiful expressions. After that first experience, I began travelling to Japan specifically to eat, exploring restaurants in Tokyo, Kyoto and beyond. The level of cuisine I encountered simply didn't exist in Europe twenty years ago, and it completely reshaped my understanding of gastronomy.”

Q: Aisteさんにとって“ラグジュアリーな食体験”とは何でしょうか？

今や高級食材は世界中どこでも手に入りになり、そして多くの場合は、それらは食体験の価格を上げるためだけに使われています。ロンドンでも、パリでも、ニューヨークでも、和牛、キャビア、本マグロなどを簡単に見つけることができますし、そうした食材は大手のレストラングループでも頻繁に用いられています。しかし、たとえ料金が高くても、料理が画一化され、どこか工場的に感じられることさえあります。ドバイでもロンドンでも、同じ日本食チェーンに行けば同じ体験になってしまうような状況が増えています。でも、私にとって“真のラグジュアリー”とはまったく別のもので、それは「職人の技」であり、その土地に根ざし、店を支える人々の仕事ぶりや誠実さが料理に映し出されていることです。その積み重ねのなかにこそ、本物の贅沢というものがあるのだと感じています。私は日本の“職人”の哲学に深い敬意を抱いています。熟練の技や献身。そういった精神があるからこそ、料理に唯一無二の美しさが宿るのだと思います。私にとってのラグジュアリーとは、華美であることではなく、旬の食材を誠実に扱い、日々の店の営みにしっかりと向き合うシェフがいること。本物であることとクラフトマンシップこそが本質的な贅沢なのだと思います。

Q: 数ある世界の料理のなかで、なぜ日本料理に魅了されたのでしょうか？

初めて日本を訪れたのはモデルをしていた10代頃。当時は東京のレストランに行けるような余裕はありませんでした。実は私にとって初めての日本食は、セブンイレブンのおにぎりや玉子サンドだったんです。日本料理がまだ身近でなかったリトアニアから来た私にとって、それは思いがけない体験でしたし、今でもセブンイレブンの食べ物大好きです。まず驚いたのは、素材そのもののこだわりの風味が清らかでピュアなこと、そしてシンプルで手頃な食品であっても驚くほどクオリティが高いことでした。そこで初めて「うま味」という、日本料理の基盤となる味覚の存在にも気づきました。なかでも私を強く惹きつけたのは、日本人々があらゆる物事に向き合う姿勢そのものです。常に誠実に、献身的に、可能な限り最良の結果を追求する。その精神がもっとも美しく表れているのが食であり、日本が世界に誇るソフトパワーのひとつだと思います。その最初の体験をきっかけに、私は

“True luxury is not extravagance but craftsmanship”

Q: What are the key things you look for in a restaurant?

“For me, the most important criterion is the level of artisanship. I look for restaurants where the chef is truly present in the kitchen and where the work reflects skill and a personal vision. I also pay close attention to the quality of the ingredients, because I genuinely believe that a great ingredient already does half of the work. When produce is exceptional, everything else can fall naturally into place.”

Q: How will online visibility reshape – or preserve – the meaning of true luxury?

“Even though social media will continue to be present as a way for restaurants to promote themselves, I believe the meaning of true luxury will move in the opposite direction. People are already looking for more authenticity and artisanship, and I hope that luxury will be defined by chefs who are present in their kitchens and by places that focus on substance rather than appearance. Today everything has become standardised and globalised. When you travel, cities often look the same, with the same luxury shops. Restaurants are one of the very last havens of artisanship, where you can still discover the soul of a place through its flavours and its traditions. I think it is essential that these authentic and old school restaurants continue to survive, because they are what keep real culinary culture alive.”

To discover more of Aiste's journeys and insights, visit luxeat.com.

“食べるために”日本へ通うようになりました。東京や京都、さらには地方の名店を訪ね歩くことは、大きな発見の連続でした。20年前のヨーロッパには存在しなかったレベルの料理に触れ、食の世界にはこんなにも新しい可能性があるのだと、まるで視界が一気に開けたようでした。

Q: Aisteさんがレストランを選ぶ際に重視している点を教えてください。

その店にどれだけ“職人性”があるかという点です。シェフが実際に厨房に立ち、料理にシェフの技術とビジョンがきちんと反映されている店に私は惹かれます。そして、使われている食材の質もとても重要です。優れた食材は、すでに料理の半分を完成させているものだと本気で思っていて。素材が卓越ものであれば、あとの工程は自然とまとり、料理全体がすっと形になっていきます。

Q: SNSでファインダイニングが可視化される今、“本当のラグジュアリー”は今後どう変わると思えますか？

SNSはこれからレストランが自らを発信する手段として存在し続けるとは思いますが、“本当の贅沢”は、むしろその逆方向へ進むのではないかと感じています。すでに多くの人々が、食により高い“本物性”や“職人性”を求めはじめていますし、真のラグジュアリーは、見た目ではなく本質に向き合う店と、自ら厨房に立つシェフによって形づくられていくものだと思います。今の時代、あらゆるものが標準化され、グローバル化され、旅をして都市の景色はどこか似通ってきています。同じようなラグジュアリーブランドが並び、どこにいても同じ光景が広がる。そんななかでレストランは、数少ない“職人性が息づく最後の聖域”と呼べる場所のひとつです。料理の味わいや受け継がれてきた伝統を通して、その土地の魂に触れることができる場所でもあるのです。だからこそ、本物を貫くレストラン、昔ながらの技と精神を守り続ける店が存続していくことが何より大切だと思うのです。彼らこそが、本来の食文化を未来につないでいく存在なのです。

Aisteさんの“発見”の続きは、luxeat.comから。

Aisteが選ぶ、 ×5 Authentic Japanese

レストラン



Photography: Shin Miura
Location: Yashin Ocean House



Let's go!



Originally from Lithuania and now based in London, former supermodel Aiste Misėviciute has become a leading voice in the world of gastronomy. Through her influential blog Luxeat, she shares exceptional dining experiences and is widely recognised for her deep appreciation and knowledge of Japanese cuisine. Recently, she launched her own restaurant guide, the *Luxeat Guide*.

For this Winter Edition of ZONE PRESS, Aiste shares her five must-visit Japanese restaurants in London.

リトアニア出身の元スーパーモデルで、現在はロンドンを拠点に活動する美食評論家のAiste Misėviciuteさん。上質な食体験を伝えるブログ「Luxeat」を運営し、レストラン業界に強い影響力を持つ彼女は、とくに日本料理への造詣が深いことで知られています。そんなAisteさんが最近ローンチしたのが、自らのレストランガイドである「Luxeat Guide」。

今回は、ZONE PRESS冬号に寄せて、Aisteさんがおすすめるロンドンのハイエンドな日本食レストランを特別に教えていただきました。

LUXEAT GUIDE × ZONE PRESS



Sunday counter omakase
is limited to just six seats



You'll also find
copies of ZONE PRESS

Aiste's Curated Winter Picks
— As featured in the

LUXEAT
GUIDE

01

Yashin
Ocean House

South Kensington

117–119 Old Brompton Road
South Kensington
London SW7 3RN

yashinocean.com

“South Kensington institution and a modern Japanese run by Shinya Ikeda, one of the most talented and experienced sushi masters in London. The fish quality is excellent, with Shinya-san adding an especially refined touch when he is behind the counter. He also pays particular care to the rice — its seasoning, temperature, and texture — which is central to his style. When booked at the counter, he offers a true omakase experience: one-by-one sushi made from superb ingredients and the kind of unparalleled skill that makes this one of the best sushi experiences in London.”

— LUXEAT GUIDE


サウス・ケンジントンの名店であり、ロンドンでも屈指の実力と経験を持つ寿司職人・池田真也氏が手がけるモダンジャパニーズ。魚の質は申し分なく、池田さんがカウンターに立つ日は、さらに洗練されたひと手間が加わります。彼のスタイルの要となるのは、米へのこだわり。味付け、温度、食感まで丹念に調整されています。カウンターを予約すれば、本格的なおまかせを体験できます。極上の素材を使い、一貫ずつ丁寧に握られる寿司は、卓越した技とともに、ロンドンで最高峰の寿司体験のひとつと言えるでしょう。

— LUXEAT GUIDE

02

Sushi Kanesaka

at 45 Park Lane

 Hyde Park Corner

45 Park Lane
London W1K 1PN

[www.dorchestercollection.com/
london/45-park-lane/dining/
sushi-kanesaka](http://www.dorchestercollection.com/london/45-park-lane/dining/sushi-kanesaka)

"Sushi Kanesaka, an outpost of the legendary establishment in Ginza, Tokyo, offers an exceptional dining experience under the leadership of head chef Hiroataka Wada. As part of the influential Shinji Kanesaka "school," which trained celebrated chefs like Takashi Saito of Sushi Saito, the London branch reflects the same dedication to excellence. Diners enjoy an omakase menu of around 18 pieces, blending very well executed nigiri with standout otsumami dishes such as steamed abalone and grilled Wagyu. While much of the seafood is sourced from European waters, the rice hails from Yamagata, ensuring a balance of local and traditional flavours. With impeccable fish quality and following the authentic Edo-mae sushi codes, Sushi Kanesaka delivers some of the finest sushi in London." — LUXEAT GUIDE

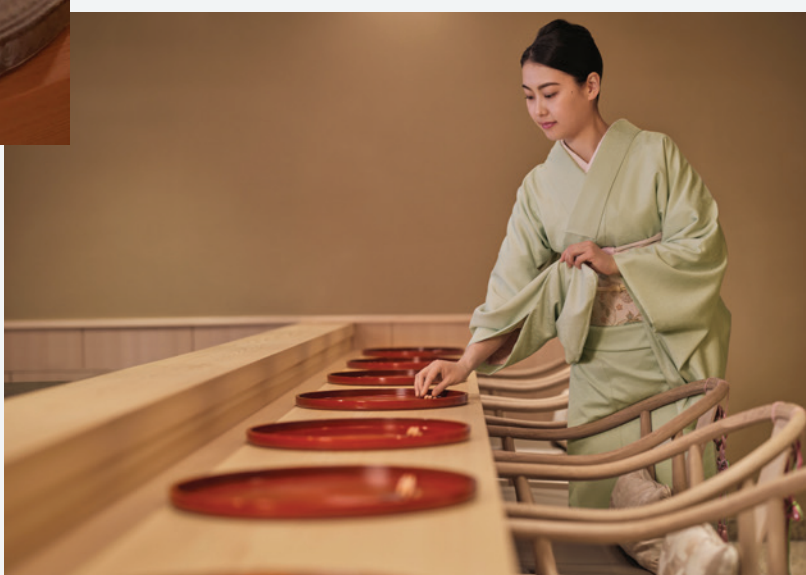
銀座の名門の流れを汲む「鮨かねさか」では、和田浩崇料理長のもと、卓越した食体験が提供されています。約18貫のおまかせでは、丁寧に握られた鮨に加え、蒸し鮑や和牛の焼き物といった逸品も楽しめます。魚介の多くはヨーロッパ近海から仕入れている一方で、シャリには山形県産米を使用。現地の素材と日本の伝統を見事に調和させています。魚の質は申し分なく、江戸前寿司の技法と精神を守りながら、ロンドンで食べられる寿司の中でも屈指の完成度を誇ります。— LUXEAT GUIDE

Aiste's Curated Winter Picks
— As featured in the

LUXEAT GUIDE




It's like Ginza in London



LUXEAT GUIDE × ZONE PRESS

03

Himi

 Oxford Circus

4 Newburgh Street
Carnaby, London W1F 7RF

himi.uk

"Himi, a neo-izakaya by chef couple Tamas Naszai and Tomoko Hasegawa, who previously ran Roji Omakase together. Located on a busy street in Soho, Himi is much more relaxed and casual than their former project, but the quality of cooking remains top-notch. The cuisine is contemporary Japanese, featuring excellent ingredients that Tamas and Tomoko have been sourcing from their previous restaurant days. The thoughtfully constructed menu includes starters such as tofu with enoki mushroom tempura, curly kale and cavolo nero salad, sushi, excellent temaki, and various grilled fish, vegetables, and Wagyu dishes prepared on a grill right in front of you." — LUXEAT GUIDE

かつて「Roji Omakase」を手がけたカップル、タマーシュ・ナザイ氏と長谷川朋子氏が営む「ネオ居酒屋」[Himi]。ソーホーの賑やかな通りに店を構え、前身となる店よりも、ぐっとカジュアルでリラックスした雰囲気ですが、変わらずトップクラスの料理。料理はコンテンポラリージャパニーズで、ふたりが前店の頃から信頼してきた生産者や仕入れ先から届く食材がふんだんに使われています。考え抜かれたメニューには、えのきの天ぷらを添えた自家製豆腐や、カーリーケールとカーボロネロのサラダをはじめ、寿司、完成度の高い手巻き、さらには魚や野菜、和牛などを目の前のグリルで焼き上げる多彩な料理が並びます。— LUXEAT GUIDE



Homey and cozy



Aiste's Curated Winter Picks
— As featured in the

LUXEAT GUIDE

04

Cubé

 Bond Street

4 Blenheim Street
London W1J 1LB

cubemayfair.com

"Despite the many Japanese restaurants in London, very few truly reflect the authentic Japanese spirit. Cubé is certainly one of the most genuine places. Owned by the same proprietor as Roketsu, it specialises in everyday Japanese culinary fare, such as nasu dengaku, agedashi tofu, or tonkatsu. What really stands out at Cubé is its sushi, made by Edo-mae trained chefs with extensive experience. You can enjoy sushi here "one by one" at the counter and it offers great value as well."

— LUXEAT GUIDE

ロンドンには多くの日本料理店がありますが、本当の意味で"日本らしさ"を体現している店はごくわずか。そんななかで、まぎれもなく本格的な一軒だと言えるのが「Cubé」です。「Roketsu」と同じオーナーが手がけるこの店では、なす田楽や揚げ出し豆腐、とんかつといった、日常の和食が丁寧に提供されています。しかし、私がCubéで特に感銘を受けたが、江戸前の技法をしっかりと身につけ、豊富な経験を積んだ職人が握る寿司です。カウンターでは一貫ずつ楽しむことができ、価格の面でも優れた価値を感じられるのが魅力です。— LUXEAT GUIDE



Omakase one-by-one
at the counter



Aiste's Curated Winter Picks
— As featured in the

LUXEAT GUIDE

05

Aragawa

 Green Park

38 Clarges Sreet
London W1J 7EN

aragawa-uk.com

"Aragawa, the legendary Tokyo steakhouse opened in London last year, features grill master Kazuo Imayoshi, who perfected his craft for 40 years at the Tokyo branch. He expertly slices the special Tajima beef and grills it while using high-quality binchotan charcoal from Japan, which burns without smoke, preserving the pure flavour of the beef. The sirloin from a 32-month-old Tajima Ooichi Kyodo cow was a standout dish. Despite being A5 grade, it had a well-balanced muscle-to-fat ratio and a delicate flavour. Tajima beef, a prized Wagyu variety from Hyogo province, is known for its exceptional marbling and rich taste, reflecting Japan's deep culinary traditions. Before grilling, the steak is seasoned with fine salt and pepper, grilled for 3-4 minutes on each side, and rested for 10 minutes. Imayoshi, a true shokunin, attentively monitors the grilling, knowing precisely when the steak is ready by listening to it. Despite the hefty price, Aragawa offers an exceptional experience, with better value at lunch." — LUXEAT GUIDE

東京の老舗ステーキハウス「麁皮」が昨年ロンドンに出店。ここでは東京の本店で40年にわたり腕を磨いたステーキマスター・今吉和雄氏が腕を振ります。彼は特別な但馬牛を丁寧に切り分け、日本産の良質な備長炭で焼き上げます。備長炭は煙を出さずに燃えるため、肉本来の澄んだ旨味をそのまま引き出してくれるのです。兵庫県が誇る和牛である但馬牛は、きめ細かなサシと豊かな旨味が特徴。日本の食の深い伝統を感じさせます。今吉氏は、まさに"職人"と呼ぶにふさわしい存在。焼き加減を確かめるために耳を澄ましなが、細心の注意を払って火を入れています。決して手頃なお店ではありませんが、ここでの体験体験は唯一無二。ランチはよりお得に楽しめるためおすすめです。— LUXEAT GUIDE



Legendary steakhouse



Aiste's Curated Winter Picks
— As featured in the

LUXEAT GUIDE