

La guía MICHELIN Hong Kong Macau 2017

Cuatro nuevos restaurantes distinguidos con dos estrellas

Con un total de 79 restaurantes con estrellas, de ellos, 8 con tres estrellas, Hong Kong y Macao se han convertido en verdaderas locomotoras del panorama gastronómico asiático.



Michelin ha presentado la nueva edición de la guía MICHELIN *Hong Kong Macau* 2017, que selecciona 238 restaurantes en Hong Kong y 68 en Macao.

En esta selección, todos los restaurantes recompensados con tres estrellas, es decir, 6 en Hong Kong y 2 en Macao, mantienen sus estrellas: poco más de un centenar de restaurantes en el mundo pueden enorgullecerse de poseer esta distinción.

Cuatro restaurantes han sido distinguidos con dos estrellas: **Ta Vie**, situado en el segundo piso del hotel Pottinger, en Hong Kong, donde el chef Sato Hideaki propone una cocina innovadora en la que las técnicas japonesas y francesas se funden para aportar valor a los productos asiáticos; **Kashiwaya**, sucursal hongkonesa de la casa madre de Osaka y especializada en cocina japonesa; **Mizumi**, en Macao, una mesa que ofrece una elegante cocina nipona gracias a unos ingredientes que proceden directamente de Japón y desarrollada por los chefs Shimamiya, Yoshida y Kazuhito Motoyoshi, los tres con base en Japón. Por último, y también en Macao, **Feng Wei Ju** consigue dos estrellas. En este restaurante, donde destaca una impresionante barra dorada, se sirven tres tipos de cocina: sichuanesa, de Hunan y, por último, platos de fideos, preparados directamente a la vista de los clientes.

“Si bien el mercado se ha estabilizado y ha ganado en calidad, manteniendo una oferta muy rica, con 49 estilos de cocina recogidos en la guía este año, nuestros inspectores han notado un verdadero desarrollo de la cocina japonesa desde hace tres años. En efecto, cada vez más chefs japoneses eligen abrir en Hong Kong una sucursal de sus restaurantes”, ha comentado Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN. “El fenómeno se refleja en la selección 2017 de la guía MICHELIN, como en el caso de Kashiwaya, un restaurante de Osaka que obtiene este año dos estrellas para su dirección hongkonesa, o de las dos mesas originarias de Tokyo, Sushi Wadatsumi, que mantiene su estrella este año y Sushi Tokami, que la consigue por primera vez”.

La guía MICHELIN *Hong Kong Macau* recompensa 41 restaurantes con una estrella en Hong Kong, entre ellos, 7 la obtienen por primera vez, de todos los estilos. Como **VEA**, iniciales de los propietarios (Vicky, en cocina y Antonio, en el bar), una mesa que propone platos especialmente estudiados, originales y muy bien ejecutados; **Epure**, un restaurante elegante que ofrece cocina francesa contemporánea; **IM Teppanyaki & Wine**, donde los clientes pueden instalarse en el bar para disfrutar de una experiencia multisensorial y degustar sabrosos platos japoneses compuestos por ingredientes de primer nivel; **Beefbar**, un restaurante steakhouse o también de las mesas cantonesas **Spring Moon** y **Yat Tung Heen**.

En Macao, 12 restaurantes logran una estrella, entre ellos tres nuevos: **Lai Heen**, **Peal Dragon** y **Ying**, todos proponen cocina cantonesa.

Además, 75 restaurantes han sido reconocidos con un Bib Gourmand, una distinción atribuida por los inspectores a aquellas direcciones que proponen un menú de calidad compuesto por tres platos a un precio máximo de 300 HKD (unos 35 euros).

Por último, respecto a la categoría *Street food*, 21 direcciones de Hong Kong y 12 de Macao se han visto seleccionadas este año, una elección que refleja el estilo de vida y el panorama gastronómico local.

La selección íntegra de la guía MICHELIN Hong Kong Macau 2017 está disponible en el sitio <https://guide.michelin.com.hk>, accesible en versión bilingüe.

La nueva selección distingue:

- ✓ 8 restaurantes tres estrellas, de ellos, 6 en Hong Kong y 2 en Macao.
- ✓ 19 restaurantes dos estrellas, de ellos, 14 en Hong Kong y 5 en Macao.
- ✓ 52 restaurantes una estrella, de ellos, 41 en Hong Kong y 11 en Macao.
- ✓ 75 restaurantes Bib Gourmand, de ellos, 63 en Hong Kong y 12 en Macao.

Sobre la guía MICHELIN

La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 28 países en los que está presente. Verdadero escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única en el mundo que le permite ofrecer un servicio de calidad.

Las selecciones están disponibles en versiones impresa y digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proponen una navegación adaptada a los usos de cada uno, pero también un servicio de reserva on line.

Con la guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos para hacerle vivir también una experiencia única de movilidad.

*La misión de **Michelin**, líder del sector del neumático, es contribuir de manera sostenible a la movilidad de las personas y los bienes. Por esta razón, el Grupo fabrica, comercializa y distribuye neumáticos para todo tipo de vehículos. Michelin propone igualmente servicios digitales innovadores, como la gestión telemática de flotas de vehículos y herramientas de ayuda a la movilidad. Asimismo, edita guías turísticas, de hoteles y restaurantes, mapas y atlas de carreteras. El Grupo, que tiene su sede en Clermont-Ferrand (Francia), está presente en 170 países, emplea a 111.700 personas en todo el mundo y dispone de 68 centros de producción implantados en 17 países diferentes que, en conjunto, han fabricado 184 millones de neumáticos en 2015. Michelin posee un Centro de Tecnología encargado de la investigación y desarrollo con implantación en Europa, América del Norte y Asia. (www.michelin.es).*



La guía MICHELIN *Hong Kong Macau* 2017

Restaurantes con estrellas Hong Kong



Una cocina única. ¡Justifica el viaje!

Nuevas estrellas **N**

Establecimiento	Cocina
Bo Innovation	Innovadora
L'Atelier de Joël Robuchon	Francesa contemporánea
Lung King Heen	Cantonesa
8 1/2 Otto e Mezzo - Bombana	Italiana
Sushi Shikon	Sushi
T'ang Court	Cantonesa



Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!

Establecimiento	Cocina
Amber	Francesa contemporánea
Caprice	Francesa
Duddell's	Cantonesa
Forum	Cantonesa
Kashiwaya N	Japonesa
Ming Court	Cantonesa
Pierre	Francesa contemporánea
Ryu Gin	Japonesa
Shang Palace	Cantonesa
Summer Palace	Cantonesa

Sun Tung Lok (Tsim Sha Tsui)	Cantonesa
Ta Vie N	Innovadora
Tin Lung Heen	Cantonesa
Yan Toh Heen	Cantonesa



Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!

Establecimiento	Cocina
Ah Yat Harbour View	Cantonesa
Akrame	Francesa contemporánea
Beefbar N	Steakhouse
Celebrity Cuisine	Cantonesa
CIAK - In The Kitchen	Italiana
Épure N	Francesa contemporánea
Fu Ho (Tsim Sha Tsui)	Cantonesa
Golden Valley	China
Guo Fu Lou	Cantonesa
Ho Hung Kee	Noodles y Congee
IM Teppanyaki & Wine N	Teppanyaki
Jardin de Jade	Shanghaiana
Kam's Roast Goose	Cantonesa carnes asadas
Lei Garden (Kwun Tong)	Cantonesa
Lei Garden (Mong Kok)	Cantonesa
Lei Garden (North Point)	Cantonesa
Loaf On	Cantonesa
Man Wah	Cantonesa
Mandarin Grill + Bar	Europea contemporánea
MIC Kitchen	Innovadora
ON	Francesa
Pang's Kitchen	Cantonesa

Peking Garden (Central)	Pekinesa
Qi (Wan Chai)	Sichuan
Sai Kung Sing Kee	Mariscos
Seasons	Francesa
Serge et le Phoque	Francesa contemporánea
Spring Moon N	Cantonesa
Sushi Tokami N	Japonesa
Sushi Wadatsumi	Sushi
Tate	Innovadora
Tim Ho Wan (North Point)	Dim Sum
Tim Ho Wan (Sham Shui Po)	Dim Sum
Tosca	Italiana
VEA N	Innovadora
Wagyu Kaiseki Den	Japonesa
Wagyu Takumi	Innovadora
Yat Lok	Cantonesa carnes asadas
Yat Tung Heen (Jordan) N	Cantonesa
Yè Shanghai (Tsim Sha Tsui)	Shanghaiana
Zhejiang Heen	Shanghaiana

La guía MICHELIN *Hong Kong Macau* 2017

Restaurantes con estrellas Macao



Una cocina única. ¡Justifica el viaje!

Nuevas estrellas **N**

Establecimiento	Cocina
Robuchon au Dôme	Francesa contemporánea
The Eight	China



Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!

Establecimiento	Cocina
Feng Wei Ju N	Hunanesa y Sichuan
Golden Flower	China
Jade Dragon	Cantonesa
Mizumi N	Japonesa
The Tasting Room	Francesa contemporánea



Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!

Establecimiento	Cocina
King	Cantonesa
Lai Heen N	Cantonesa
8 1/2 Otto e Mezzo	Italiana
Pearl Dragon N	Cantonesa
Shinji	Sushi
Terrazza	Italiana
The Golden Peacock	India
The Kitchen	Steakhouse
Tim's Kitchen	Cantonesa
Wing Lei	Cantonesa
Ying N	Cantonesa
Zi Yat Heen	Cantonesa

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

Avda. de Los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA
Tel: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293

