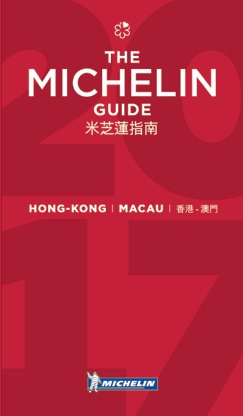
**INFORMAÇÃO DE IMPRENSA**  
28/12/2016

O guia MICHELIN Hong Kong Macau 2017

Quadro novos restaurantes distinguidos com duas estrelas

***Com um total de 79 restaurantes com estrelas, de entre os quais, oito com três estrelas, Hong Kong e Macau transformaram-se em verdadeiras locomotoras do panorama gastronómico asiático.***

A Michelin apresentou a nova edição do guia MICHELIN *Hong Kong Macau* 2017, que seleciona 238 restaurantes em Hong Kong e 68 em Macau.

Nesta seleção, todos os restaurantes premiados com três estrelas – seis em Hong Kong e dois em Macau – mantêm as suasestrelas: pouco maisde uma centena de restaurantes no mundo podem orgulhar-se de ser detentores desta distinção.

Quatro restaurantes foram distinguidos com duas estrelas: O ***Ta Vie***, situado no segundo andar do hotel Pottinger, em Hong Kong, onde o *chef* Sato Hideaki propõe uma cozinha inovadora na qual as técnicas japonesas e francesas se fundem, conferindo valor aos produtos asiáticos; o ***Kashiwaya,*** sucursal de Hong Kong da casa mãe de Osaka e especializada em cozinha japonesa; o ***Mizumi***, em Macau, uma mesa que oferece uma elegante cozinha nipónica graças a ingredientes provenientes diretamente do Japão e explorada pelos *chefs* Shimamiya, Yoshida e Kazuhito Motoyoshi, os três com raízes no Japão. Por último, e também em Macau, o ***Feng Wei Ju*** obteve duas estrelas. Neste restaurante, onde se destaca um impressionante balcão dourado, servem-se três tipos de cozinha: de Sichuan, de Hunan e, por último, pratos de aletria, preparados diretamente à frente dos clientes.

«Ainda que o mercado se tenha estabilizado e ganho em qualidade, mantendo uma oferta muito rica, com 49 estilos de cozinha reunidos no guia deste ano, os nossos inspetores verificaram uma verdadeira evolução da cozinha japonesa nos últimos três anos.Na realidade, cada vez mais *chefs* japoneses escolhem abrir uma sucursal dos seus restaurantes em Hong Kong», comentou Michael Ellis, Diretor Internacional dos guias MICHELIN. «O fenómeno vê-se refletido na seleção de 2017 do guia MICHELIN, como é o caso do *Kashiwaya,* um restaurante de Osaka que obteve, este ano, duas estrelas para o seu endereço de Hong Kong, ou das das mesas originárias de Tóquio, o ***Sushi Wadatsumi,*** que conserva a sua estrela este ano e o ***Sushi Tokami,*** que a obtém pela primeira vez.

O guia MICHELIN *Hong Kong Macau* recompensa 41 restaurantes com uma estrela em Hong Kong, entre os quais, sete foram obtidas pela primeira vez, em todos os estilos. Como o ***VEA***, iniciais dos proprietários (Vicky, na cozinha e Antonio, no bar), uma mesa que propõe pratos especialmente estudados, originais e muito bem executados; o ***Epure***, um restaurante elegante que oferece cozinha francesa contemporânea; o ***IM Teppanyaki & Wine***, onde os clientes se podem instalar no bar para desfrutar de uma experiência multissensorial e degustar saborosos pratos japoneses compostos por ingredientes de primeiríssimo nível; o ***Beefbar***, um restaurante *steakhouse* ou ainda as mesas cantonesas do ***Spring Moon*** e do***Yat Tung Heen.***

Em Macau, 12 restaurantes obtiveram uma estrela, entre estes, três novos: O ***Lai Heen***, o ***Peal Dragon*** e o***Ying***, todos de cozinha cantonesa.

Adicionalmente, 75 restaurantes foram reconhecidos com um Bib Gourmand, uma distinção atribuída pelos inspetores às direções que propõem um menu de qualidade composto por três pratos a um máximo de 300 HKD (aproximadamente 35 euros).

Por último, na categoria *Street food*, 21 endereços de Hong Kong e 12 de Macau foram selecionadas este ano, uma escolha que reflete o estilo de vida e o panorama gastronómico local.

A seleção integral do guia MICHELIN Hong Kong Macau 2017 está disponível no site <https://guide.michelin.com.hk>, acessível em versão bilingue.

A nova seleção distingue:

* 8 restaurantes de três estrelas, entre os quais, seis em Hong Kong e dois em Macau.
* 19 restaurantes de duas estrelas, entre os quais, 14 em Hong Kong e cinco em Macau.
* 52 restaurantes de uma estrela, entre os quais, 41 em Hong Kong e 11 em Macau.
* 75 restaurantes Bib Gourmand, entre os quais, 63 em Hong Kong e 12 em Macau.

### **Sobre o guia MICHELIN**

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 28 países em que está presente. Verdadeira montra da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes graças às distinções que atribui todos os anos, o guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local e para o atrativo turístico dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção e do seu histórico conhecimento do setor da hotelaria e restauração, o guia MICHELIN proporciona aos seus leitores uma experiência única no mundo que lhe permite oferecer um serviço de qualidade.

As seleções estão disponíveis em versão impressa e digital. São acessíveis tanto através da Internet como para todos os dispositivos móveis que propõem uma navegação adaptada às utilizações de cada pessoa, mas também um serviço de reserva on-line.

Com o guia MICHELIN o Grupo continua a acompanhar milhões de pessoas nas suas deslocações para que possam também vivenciar uma experiência única de mobilidade.

*A missão da* ***Michelin****, líder do setor dos pneus, é contribuir de maneira sustentável para a mobilidade das pessoas e dos bens. Por este motivo, o Grupo fabrica, comercializa e distribui pneus para todo o tipo de veículos. A Michelin propõe igualmente serviços digitais inovadores, como a gestão telemática de frotas de veículos e ferramentas de ajuda à mobilidade. De igual forma, edita guias turísticos, de hotéis e restaurantes, mapas e atlas de estradas. O Grupo, que tem a sua sede em Clermont-Ferrand (França), está presente em 170 países, emprega 111.700 pessoas em todo o mundo e dispõe de 68 centros de produção implantados em 17 países diferentes que, em conjunto, fabricaram 184 milhões de pneus em 2015. A Michelin possui um Centro de Tecnologia que se encarrega da investigação e desenvolvimento com implantação na Europa, América do Norte e Ásia (*[*www.michelin.es)*](http://www.michelin.es))*.*

O guia MICHELIN Hong Kong Macau 2017  
Restaurantes com estrelas Hong Kong

o

**Uma cozinha única. Justifica a viagem!**

**Novas estrelas N**

|  |  |
| --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Cozinha** |
| Bo Innovation | Inovadora |
| L'Atelier de Joël Robuchon | Francesa contemporânea |
| Lung King Heen | Cantonesa |
| 8 ½ Otto E Mezzo Bombana | Italiana |
| Sushi Shikon | Sushi |
| T'ang Court | Cantonesa |

n

**Uma cozinha excecional. Merece a pena um desvio!**

|  |  |
| --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Cozinha** |
| Amber | Francesa contemporânea |
| Caprice | Francesa |
| Duddell's | Cantonesa |
| Forum | Cantonesa |
| Kashiwaya **N** | Japonesa |
| Ming Court | Cantonesa |
| Pierre | Francesa contemporânea |
| Ryu Gin | Japonesa |
| Shang Palace | Cantonesa |
| Summer Palace | Cantonesa |

|  |  |
| --- | --- |
| Sun Tung Lok (Tsim Sha Tsui) | Cantonesa |
| Ta Vie **N** | Inovadora |
| Tin Lung Heen | Cantonesa |
| Yan Toh Heen | Cantonesa |

m

**Uma cozinha muito refinada. Compensa parar!**

|  |  |
| --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Cozinha** |
| Ah Yat Harbour View | Cantonesa |
| Akrame | Francesa contemporânea |
| Beefbar **N** | Steakhouse |
| Celebrity Cuisine | Cantonesa |
| CIAK - In The Kitchen | Italiana |
| Épure **N** | Francesa contemporânea |
| Fu Ho (Tsim Sha Tsui) | Cantonesa |
| Golden Valley | Chinesa |
| Guo Fu Lou | Cantonesa |
| Ho Hung Kee | Noodles e congee |
| IM Teppanyaki & Wine **N** | Teppanyaki |
| Jardin de Jade | Xangaína |
| Kam's Roast Goose | Cantonesa carnes assadas |
| Lei Garden (Kwun Tong) | Cantonesa |
| Lei Garden (Mong Kok) | Cantonesa |
| Lei Garden (North Point) | Cantonesa |
| Loaf On | Cantonesa |
| Man Wah | Cantonesa |
| Mandarin Grill + Bar | Europeia contemporânea |
| MIC Kitchen | Inovadora |
| ON | Francesa |
| Pang's Kitchen | Cantonesa |

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

O guia MICHELIN Hong Kong Macau 2017  
Restaurantes com estrelas Macau

o

**Uma cozinha única. Justifica a viagem!**

**Novas estrelas N**

|  |  |
| --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Cozinha** |
| Robuchon au Dôme | Francesa contemporânea |
| The Eight | Chinesa |

n

**Uma cozinha excecional. Merece a pena um desvio!**

|  |  |
| --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Cozinha** |
| Feng Wei Ju **N** | De Hunan e Sichuan |
| Golden Flower | Chinesa |
| Jade Dragon | Cantonesa |
| Mizumi **N** | Japonesa |
| The Tasting Room | Francesa contemporânea |

m

**Uma cozinha muito refinada. Compensa parar!**

|  |  |
| --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Cozinha** |
| King | Cantonesa |
| Lai Heen **N** | Cantonesa |
| 8 1/2 Otto e Mezzo | Italiana |
| Pearl Dragon **N** | Cantonesa |
| Shinji | Sushi |
| Terrazza | Italiana |
| The Golden Peacock | Indiana |
| The Kitchen | Steakhouse |
| Tim's Kitchen | Cantonesa |
| Wing Lei | Cantonesa |
| Ying **N** | Cantonesa |
| Zi Yat Heen | Cantonesa |

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

Tel: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293