

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 suas estrelas: pouco mais de 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 mostra 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).*



O guia MICHELIN Hong Kong Macau 2017

Restaurantes com estrelas Hong Kong



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



Uma cozinha excepcional. 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



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)	Xangaiña
Zhejiang Heen	Xangaiña

O guia MICHELIN Hong Kong Macau 2017

Restaurantes com estrelas Macau



Uma cozinha única. Justifica a viagem!

Novas estrelas **N**

Estabelecimento	Cozinha
Robuchon au Dôme	Francesa contemporânea
The Eight	Chinesa



Uma cozinha excepcional. 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



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

