

La guía MICHELIN Kyoto Osaka 2017

Los 419 restaurantes y 78 hoteles recogidos reflejan la diversidad gastronómica de ambas ciudades

La selección con las mejores propuestas de Kyoto y Osaka está disponible en versiones japonesa e inglesa en la nueva plataforma digital Guía MICHELIN JAPÓN.



Michelin ha publicado la nueva selección de la guía MICHELIN Kyoto Osaka 2017, que presenta los mejores hoteles, ryokans y restaurantes de Kyoto y Osaka. En la selección 2017, dos restaurantes japoneses de Kyoto, **Ifuki** y **Noguchi** obtienen una segunda estrella, elevando el total de restaurantes de dos estrellas en Kyoto y Osaka a 46.

Dos ryokans y 132 restaurantes, incluyendo 12 nuevos, integran la lista de establecimientos de una estrella. Cuatro de ellos se encuentran en Kyoto: **Aka**, que sirve cocina española, **Kinobu** y **Kokyu**, que proponen ambos cocina japonesa, y, por último, **Ten-yu**, especialista en tempura. Los otros 8 nuevos restaurantes de una estrella de la guía MICHELIN 2017 se sitúan en Osaka: **Pierre**, que ofrece cocina francesa, **Again**, especializado en kushiage, **Choraku** y **Tominoya**, que sirven cocina “oden”, **Shiotsu** y **Nakatani**, especializados en preparación de sushi, **Terada**, un restaurante que ofrece cocina japonesa, y, finalmente, **Ishii**, especializado en yakitori.

La selección de la guía MICHELIN Kyoto Osaka incluye igualmente 232 restaurantes Bib Gourmand, de los cuales, 55 consiguen su distinción por primera vez (20 en Kyoto y 35 en Osaka). El Bib Gourmand recompensa los establecimientos que ofrecen una cocina de calidad por un máximo de 5.000 yenes (unos 43 euros). Este reconocimiento refleja igualmente la tendencia cada vez más importante de proponer una restauración a precios más moderados, en un marco más informal y amistoso. El año anterior solo estaban recogidas en la categoría Bib Gourmand la gastronomía francesa, italiana y washoku, tradicional japonesa. Este año, la selección se ha ampliado a todos los tipos de cocina.

“Nuestra selección demuestra la diversidad culinaria y la constante evolución de la gastronomía de Kyoto y Osaka, aunque estas dos ciudades son bien conocidas desde hace tiempo por su deliciosa cocina tradicional, el washoku”, ha declarado Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN. “Como prueba de esta diversidad, la guía MICHELIN incluye actualmente 32 tipos de cocina, como izakaya, soba, sushi, udon, obanzai, oden, okonomiyaki, tempura o takoyaki. Dos nuevas cocinas se incorporan a la guía: “caijan” y “pakista”, que enriquecen nuestra selección y refuerzan su interés”.

La guía MICHELIN Kyoto Osaka 2017 en versión japonesa ya está disponible en Japón. La selección se encuentra también en formato digital en versión bilingüe inglés y japonés, en la web: <http://guide.michelin.co.jp/>.

La guía MICHELIN Kyoto Osaka 2017 recoge 497 establecimientos, de ellos, 51 son hoteles, 27 ryokans y 419 restaurantes. Esta selección comprende:

- ✓ 10 restaurantes tres estrellas: 7 en Kyoto, 3 en Osaka
- ✓ 45 restaurantes dos estrellas: 25 en Kyoto, 20 en Osaka y 1 ryokan en Kyoto
- ✓ 132 restaurantes una estrella: 64 en Kyoto, 68 en Osaka y 2 ryokans en Kyoto
- ✓ 232 restaurantes Bib Gourmand: 90 en Kyoto, 142 en Osaka.

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 112.300 personas en todo el mundo y dispone de 68 centros de producción implantados en 17 países diferentes. Michelin posee un Centro de Tecnología encargado de la investigación y desarrollo con implantación en Europa, América del Norte y Asia. (www.michelin.es).*