

O guia MICHELIN *Kyoto Osaka* 2017

Os 419 restaurantes e 78 hotéis recopilados refletem a diversidade gastronómica de ambas as cidades

A seleção com as melhores propostas de Kyoto e Osaka está disponível em versões japonesa e inglesa na nova plataforma digital Guia MICHELIN JAPÃO.



A Michelin publicou a nova seleção do guia MICHELIN Kyoto Osaka 2017, que apresenta os melhores hotéis, ryokans e restaurantes de Kyoto e Osaka. Na seleção 2017, dois restaurantes japoneses de Kyoto, **Ifuki** e **Noguchi** obtêm uma segunda estrela, elevando o total de restaurantes de duas estrelas em Kyoto e Osaka a 46.

Dois ryokans e 132 restaurantes, incluindo 12 novos, integram a lista de estabelecimentos de uma estrela. Quatro dos mesmos encontram-se em Kyoto: **Aka**, que serve cozinha espanhola, **Kinobu** e **Kokyu**, que propõem ambos cozinha japonesa, e, por último, **Ten-yu**, especialista em tempura. Os outros 8 novos restaurantes de uma estrela do guia MICHELIN 2017 situam-se em Osaka: **Pierre**, que oferece cozinha francesa, **Again**, especializado em kushiage, **Choraku** e **Tominoya**, que servem cozinha “oden”, **Shiotsu** e **Nakatani**, especializados em preparação de sushi, **Terada**, um restaurante que oferece cozinha japonesa, e, finalmente, **Ishii**, especializado em yakitori.

A seleção do guia MICHELIN *Kyoto Osaka* inclui igualmente 232 restaurantes Bib Gourmand, dos quais 55 conseguem a sua distinção pela primeira vez (20 em Kyoto e 35 em Osaka). O Bib Gourmand recompensa os estabelecimentos que oferecem uma cozinha de qualidade por um máximo de 5.000 yenes (uns 43 euros). Este reconhecimento reflete igualmente a tendência cada vez mais importante de propor uma restauração a preços mais moderados, num ambiente mais informal e amigável. No ano anterior só apareciam na categoria Bib Gourmand a gastronomia francesa, italiana e washoku, tradicional japonesa. Este ano a seleção ampliou-se a todos os tipos de cozinha.

“A nossa seleção demonstra a diversidade culinária e a constante evolução da gastronomia de Kyoto e Osaka, embora estas duas cidades sejam bem conhecidas há muito tempo pela sua deliciosa cozinha tradicional, o washoku”, declarou Michael Elhis, diretor internacional dos guias MICHELIN. “Como prova desta diversidade, o guia MICHELIN inclui atualmente 32 tipos de cozinha, como izakaya, soba, sushi, udon, obanzai, oden, okonomiyaki, tempura ou takoyaki. Duas novas cozinhas entram no guia: “caijan” e “pakista”, que enriquecem a nossa seleção e reforçam o seu interesse».

O guia MICHELIN *Kyoto Osaka* 2017 em versão japonesa já está disponível no Japão. A seleção encontra-se também em formato digital em versão bilingue inglês e japonês, na web: <http://guide.michelin.co.jp/>.

O guia MICHELIN Kyoto Osaka 2017 recopila 497 estabelecimentos, dos quais 51 são hotéis, 27 ryokans e 419 restaurantes. Esta seleção compreende:

- ✓ 10 restaurantes três estrelas: 7 em Kyoto, 3 em Osaka
- ✓ 45 restaurantes duas estrelas: 25 em Kyoto, 20 em Osaka e 1 ryokan em Kyoto
- ✓ 132 restaurantes uma estrela: 64 em Kyoto, 68 em Osaka e 2 ryokan em Kyoto
- ✓ 232 restaurantes Bib Gourmand. 90 em Kyoto, 142 em Osaka.

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 do pneu, 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 112 300 pessoas em todo o mundo e dispõe de 68 centros de produção implantados em 17 países diferentes. 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).*