**INFORMAÇÃO DE IMPRENSA**  
22/12/2017

O guia MICHELIN Hong Kong Macau 2018

Em dez anos, triplicaram-se os restaurantes com estrela

***A Michelin apresentou a nova edição do guia MICHELIN Hong Kong Macau 2018, que seleciona 227 estabelecimentos de Hong Kong e 65 de Macau. Desde 2008, o panorama culinário de Hong Kong*** ***amadureceu e ganhou em qualidade e diversidade, ao mesmo tempo que manteve uma completa oferta que abrange tanto restaurantes cantoneses de bairro a estabelecimentos de nível mundial. Hoje, Hong Kong é um verdadeiro centro gastronómico da Ásia e um dos destinos mais apaixonantes e dinâmicos do mundo.***

“*Dez anos após a apresentação do primeiro guia MICHELIN Hong Kong Macau, sentimo-nos muito orgulhosos de constatar a vivacidade do panorama gastronómico local: o número de restaurantes com estrela multiplicou-se por três”,* comentou Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN.

Os restaurantes que conseguiram três estrelas em 2017 conservam-nas este ano: ***Bo Innovation*, *L’Atelier de Joël Robuchon*, *Lung King Heen*, *8 ½ Otto e Mezzo-Bombana*, *Sushi Shikon*, *T’ang Court*,** todos situados em Hong Kong, assim como ***Robuchon au Dôme*** e ***The Eight*,** em Macau. Só cerca de cem estabelecimentos no mundo contam com esta distinção única.

Este ano, onze restaurantes de Hong Kong e cinco de Macau foram distinguidos com duas estrelas.

Oito novos restaurantes recebem uma estrela nesta edição do guia MICHELIN, todos de Hong Kong. Entre eles, ***Arcane,*** dirigido pelo chefe australiano Shane Osborn, que se baseia em recetas autênticas e ingredientes de qualidade para oferecer verdadeiras criações artísticas, realizadas numa cozinha aberta. Recompensado também com uma estrela, ***Kaiseki Den by Saotome*** é um restaurante que, em 2017, mudou de local e o seu nome. Nele, o chefe Saotome serve uma cozinha japonesa com os produtos de temporada mais frescos, como os seus pratos fetiche: arroz com trufa e ouriço do mar e a carne wagyu grelhada. ***Imperial Treasure***, bem conhecido pelos gourmets de Singapura e Xangai, que abriu a sua primeira sucursal em Hong Kong, também recebe uma estrela no guia MICHELIN Hong Kong Macau 2018. Numa elegante sala com vistas panorâmicas do porto, os comensais podem desfrutar de refinados pratos chineses, como o mero escalfado em sopa de peixe, acompanhado de arroz crocante e caranguejo recheado. Dois restaurantes cantoneses recebem uma estrela: ***Ying Jee Club,*** que serve uma cozinha tradicional cheia de sutileza, como o seu característico frango salgado crocante, numa sala de jantar elegante e contemporânea, e ***Yee Tung Heen***, que propõe grandes clássicos cantoneses, mas também especialidades mais criativas, partindo de produtos de temporada.

Prova do atrativo que o panorama culinário de Hong Kong tem para os chefes de fama mundial, dois restaurantes liderados por chefes franceses conseguem a sua primeira estrela em 2018: ***The Ocean,*** propriedade de Olivier Bellin, que cria soberbos pratos articulados à volta do marisco, especialmente camarão, ouriços do mar e vieiras, e ***Rech,*** a primeira delegação internacional do famoso restaurante de mariscos de Paris dirigido por Alain Ducasse. O conceituado chefe propõe clássicos como uma magnífica fonte de marisco, ostras cruas, um linguado meunière único, sem esquecer um fabuloso babá com rum, juntamente com pratos criativos como peixe cru marinado e gambas com nozes, ervas e algas.

A seleção não estaria completa sem o restaurante ***Tate***, com uma estrela já na seleção de 2017, que se mudou para uns locais mais amplos em Hollywood Road. A chefe e proprietária, Vicky Lau, propõe uma cozinha inovadora e artística, que combina inspiração japonesa e a francesa.

Além disso, o guia deste ano incorpora 82 Bib Gourmand, 73 em Hong Kong e 9 em Macau, que propõem um menu de três pratos por até 400 dólares Hong Kong (algo mais de 43 euros). A seleção destaca a qualidade da cozinha cantonesa e a riqueza da oferta gastronómica local, com pratos como o salteado cantonês, congee, noodles e dim sum a preços atrativos.

A seleção íntegra do guia MICHELIN Hong Kong Macau 2018 está disponível no site <https://guide.michelin.com.hk>, acessível em versão bilingue inglês e chinês.

A nova seleção distingue:

* 8 restaurantes de três estrelas, dos quais, seis em Hong Kong e dois em Macau.
* 16 restaurantes duas estrelas, dos quais, 11 em Hong Kong e 5 em Macau.
* 57 restaurantes uma estrela, dos quais, 46 em Hong Kong e 11 em Macau.
* 82 restaurantes Bib Gourmand, dos quais, 73 em Hong Kong e 9 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, revela 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 ao 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. Estão acessíveis tanto através da Internet como em todos os dispositivos móveis que propõem uma navegação adaptada às utilizações de cada pessoa, assim como 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* ***Michelin*** *ambiciona melhorar de maneira sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do setor do pneu, a* ***Michelin*** *concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diversas utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a sua mobilidade. De igual modo,* ***a Michelin*** *oferece aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações.* ***A Michelin*** *também desenvolve materiais de alta tecnologia para a indústria ligada à mobilidade. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a* ***Michelin*** *está presente em 170 países, emprega 111 700 pessoas e dispõe de 68 centros de produção em 17 países que, em 2016, fabricaram 187 milhões de pneus. (www.michelin.es).*

O guia MICHELIN *Hong Kong Macau* 2018  
Restaurantes com estrelas Hong Kong

o

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

**Novas estrelas N**

|  |
| --- |
| **Estabelecimento** |
| Bo Innovation |
| L'Atelier de Joël Robuchon |
| Lung King Heen |
| 8 1/2 Otto e Mezzo - Bombana |
| Sushi Shikon |
| T'ang Court |

n

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

|  |
| --- |
| **Estabelecimento** |
| Amber |
| Caprice |
| Forum |
| Kashiwaya |
| Pierre |
| Ryu Gin |
| Shang Palace |
| Sun Tung Lok (Tsim Sha Tsui) |
| Ta Vie |
| Tin Lung Heen |
| Yan Toh Heen |

m

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

|  |
| --- |
| **Estabelecimento** |
| Ah Yat Harbour View (Tsim Sha Tsui) |
| Akrame |
| Arcane **N** |
| Beefbar |
| Celebrity Cuisine |
| Duddell's |
| Épure |
| Fu Ho (Tsim Sha Tsui) |
| Guo Fu Lou |
| Ho Hung Kee |
| IM Teppanyaki & Wine |
| Imperial Treasure Fine  Chinese Cuisine **N** |
| Jardin de Jade |
| Kaiseki Den by Saotome **N** |
| Kam's Roast Goose |
| Lei Garden (Kwun Tong) |
| Lei Garden (Mong Kok) |
| Lei Garden (North Point) |
| Loaf On |
| Man Wah |
| Mandarin Grill + Bar |
| MIC Kitchen |
| Ming Court |
| ON |
| Pang's Kitchen |
| Peking Garden (Central) |

|  |
| --- |
| **Estabelecimento** |
| Qi (Wan Chai) |
| Rech **N** |
| Sai Kung Sing Kee |
| Serge et le Phoque |
| Spring Moon |
| Summer Palace |
| Sushi Tokami |
| Sushi Wadatsumi |
| Takumi by Daisuke Mori |
| Tate **N** |
| The Ocean **N** |
| Tim Ho Wan (Sham Shui Po) |
| Tosca |
| VEA |
| Yat Lok |
| Yat Tung Heen (Jordan) |
| Yè Shanghai (Tsim Sha Tsui) |
| Yee Tung Heen **N** |
| Ying Jee Club **N** |
| Zhejiang Heen |

O guia MICHELIN *Hong Kong Macau* 2018  
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 | De Hunan e Sichuan |
| Golden Flower | Chinesa |
| Jade Dragon | Cantonesa |
| Mizumi | Japonesa |
| The Tasting Room | Francesa contemporânea |

m

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

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

O guia MICHELIN *Hong Kong Macau* 2018  
Bib Gourmand Hong Kong

|  |  |
| --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Cozinha** |
| Gaeseong Mandu Koong | Mandu |
| Kyodaiya **N** | Udon |
| Goobok Mandu | Mandu |
| A Flower Blossom on the Rice **N** | Coreana |
| Nampo Myeonok **N** | Naengmyeon |
| Neung Ra Do | Naengmyeon |
| Daesungjip | Dogani-tang |
| Mapo Ok **N** | Seolleongtang |
| Mandujip | Mandu |
| Manjok Ohyang Jokbal | Jokbal |
| Myeongdong Kyoja | Kal-guksu |
| Mokcheon Jip (Encore Kal-guksu) | Kal-guksu |
| Minami **N** | Soba |
| Mish Mash **N** | Coreana contemporânea |
| Mi Jin **N** | Memil-guksu |
| Mealbon **N** | Kal-guksu |
| Baecnyunok | Dubu |
| Bongpiyang | Naengmyeon |
| Buchon Yukhoe | Yukhoe |

|  |  |
| --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Cozinha** |
| Bukmakgol | Coreana |
| Samcheongdong Sujebi **N** | Sujebi |
| Subaru | Soba |
| Yangyang Memil Makguksu **N** | Memil-guksu |
| Emoi **N** | Vietnamita |
| Yukjeon Hoekwan | Bulgogi |
| Ogane Jokbal | Jokbal |
| Ogeunnae Dakgalbi | Barbecue |
| Ojangdong Hamheung Naengmyeon | Naengmyeon |
| Oh Tongyoung | Coreana |
| Okdongsik **N** | Dwaeji-gukbap |
| Yonggeumok | Chueo-tang |
| Wooyukmien **N** | Taiwanesa |
| Inaniwa Yosuke **N** | Udon |
| Imun Seolnongtang | Seolleongtang |
| Limbyungjoo Sandong Kalguksu | Kal-guksu |
| Jaha Son Mandu | Mandu |
| Jungin Myeonok | Naengmyeon |
| Jinmi Pyungyang Naengmyeon **N** | Naengmyeon |
| Chanyangjip | Kal-guksu |
| Chumgmuro Jjukkumi Bulgogi | Barbecue |
| Tuktuk Noodle Thai | Tailandesa |

|  |  |
| --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Cozinha** |
| Piyangkong Halmani | Dubu |
| Pildong Myeonok | Naengmyeon |
| Hadongkwan **N** | Gom-tang |
| Hanilkwan | Coreana |
| Halmaejip | Jokbal |
| Hwanggeum Kongbat **N** | Dubu |
| Hwangsaengga Kalguksu | Kal-guksu |

O guia MICHELIN *Hong Kong Macau* 2018  
Bib Gourmand Macau

|  |  |
| --- | --- |
| **Estabelecimento** | **Cozinha** |
| Castiço | Portuguesa |
| Chan Seng Kei | Cantonesa |
| Cheong Kei | Noodles |
| Din Tai Fung (COD) | Xangaiesa |
| Hou Kong Chi Kei | Cantonesa |
| IFT Educational Restaurant | Macaense |
| Lou Kei (Fai Chi Kei) | Cantonesa |
| Luk Kei Noodle | Noodles e congee |
| Tou Tou Koi | Cantonesa |

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

Avda. de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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