

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 receitas 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



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



Uma cozinha excepcional. 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



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)



Establecimiento
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



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	De Hunan e Sichuan
Golden Flower	Chinesa
Jade Dragon	Cantonesa
Mizumi	Japonesa
The Tasting Room	Francesa contemporânea



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
Baecnynok	Dubu
Bongpiyang	Naengmyeon
Buchon Yukhoe	Yukhoe

Establecimiento	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
Chungmuro Jjukkumi Bulgogi	Barbecue
Tuktuk Noodle Thai	Tailandesa



Establecimiento	Cozinha
Piyangkong Halmani	Dubu
Pildong Myeonok	Naengmyeon
Hadongkwan N	Gom-tang
Hanilkwan	Coreana
Halmaejip	Jokbal
Hwanggeum Kongbat N	Dubu
Hwangsaeంగా 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