

INFORMACIÓN DE PRENSA

11/12/2018

MICHELIN PRESENTA LA GUÍA MICHELIN TOKIO 2019

**1 NUEVO RESTAURANTE CON ★★★, 3 NUEVOS RESTAURANTES CON **
Y 29 NUEVOS RESTAURANTES CON * CONFIRMAN A TOKIO
COMO UNA DE LAS CIUDADES GASTRONÓMICAS
MÁS DESTACADAS A NIVEL MUNDIAL.**

Michelin presenta la guía MICHELIN Tokio 2019, que incluye 1 nuevo restaurante con ★★★, 3 nuevos con **, 29 nuevos con * y 44 nuevos establecimientos Bib Gourmand (🍷). Este impresionante número de nuevas distinciones confirma que Tokio continúa ofreciendo a sus visitantes y a sus habitantes establecimientos que siempre pueden satisfacerles, bien se trate de destacadas metas gastronómicas o de restaurantes menos sofisticados.

Esta edición número 12 de la guía MICHELIN Tokio recoge un total de 484 restaurantes –12 de los cuales han sabido mantener sus ★★★ durante doce años– así como 35 alojamientos. Por tanto, este año la capital japonesa puede enorgullecerse de nuevo de ser la ciudad con más estrellas del mundo, con hasta 230 establecimientos distinguidos.

A propósito de la selección 2019 de la guía MICHELIN Tokio, Gwendal Poullennec, Director Internacional de las guías MICHELIN, declara: “Michelin publica la guía de diversas grandes ciudades del mundo, pero Tokio es verdaderamente un caso aparte. En efecto, la ciudad cuenta con una impresionante variedad de tipos de cocina, tanto japonesa como internacional, así como con un número inigualable de establecimientos con estrella o con el distintivo de Bib Gourmand (🍷). No hay duda de que este aspecto continuará animando a que turistas de todo el mundo visiten Tokio y descubran las delicias de un vibrante panorama gastronómico. Esta diversidad de estilos de cocina y de tipos de restaurantes es especialmente apreciada por nuestro equipo de inspectores, que sigue, incansablemente y con gran placer, orientando cada año a nuestros lectores hacia los mejores establecimientos que ofrece la ciudad”.

Entre las novedades más interesantes de este año, puede citarse la magistral promoción del restaurante **L’Osier** (cocina francesa, situado en Chuo-ku), que recibe ★★★. Aquí, la elegante cocina ofrecida por el chef Olivier Chaignon se inspira en la tradición y pone en valor los productos de temporada, tanto franceses como japoneses. Entre los nuevos establecimientos con **, uno hace su primera entrada en la guía, pasando de golpe a la doble distinción: se trata de **Kobikicho Tomoki** (restaurante de sushi, situado en Chuo-ku). Otros 2 restaurantes han ganado también * adicional este año: **Nabeno-Ism** (cocina francesa, situado en Taito-ku) y **Harutaka** (restaurante de sushi, en Chuo-ku). La edición 2019 igualmente distingue por primera vez un restaurante de estilo Okinawa Ryori: **Ryukyu Chinese Dining Tama** (en Shibuya-ku), dentro de Tokio. La cocina de estilo Onigiri –que se articula en torno a especialidades de arroz a menudo enrolladas en hojas de nori– también hace su entrada en la guía MICHELIN con la inclusión del establecimiento **Onigiri Asakusa Yadoroku** (situado en Taito-ku).

Sobahouse Kirohotogisu (en Shinjuku-ku), por su parte, se convierte en el tercer restaurante de estilo ramen que obtiene *; una auténtica exclusividad de la selección tokiota, que es la única en el

mundo que cuenta, entre sus establecimientos con estrella, con restaurantes especializados en la preparación de ramen.

Hay restaurantes que han sabido mantener durante doce años consecutivos los más altos estándares gastronómicos, mostrando a la vez una auténtica creatividad, así como una impresionante regularidad, que les permiten ser distinguidos con 🌟🌟🌟. Son los siguientes: **Kanda** (cocina japonesa, situado en Minato-ku), **Quintessence** (cocina francesa, situado en Shinagawa-ku), **Joël Robuchon** (cocina francesa, situado en Meguro-ku) y **Sukiyabashi Jiro Honten** (restaurante de sushi, situado en Chuo-ku).

En total, 73 nuevos restaurantes aparecen en la selección de la guía MICHELIN Tokio 2019. En conjunto, testimonian los numerosos talentos gastronómicos que alberga la capital japonesa.

Esta selección incluye:

- 13 restaurantes con 🌟🌟🌟 (1 nuevo)
- 52 restaurantes con 🌟🌟 (3 nuevos)
- 165 restaurantes con 🌟 (29 nuevos)
- 254 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (44 nuevos)
- 2 Ryokans y 33 hoteles (2 nuevos)

Sobre la guía MICHELIN

La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como 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 amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.

Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online.

Con la guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.

Sobre MICHELIN

Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar su movilidad. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para la industria en torno a la movilidad. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 171 países, emplea a 114.700 personas y dispone de 70 centros de producción en 17 países que en 2017 han fabricado 190 millones de neumáticos. (www.michelin.es).