

MICHELIN APRESENTA O GUIA MICHELIN TÓQUIO 2019

1 NOVO RESTAURANTE COM ★★★, 3 NOVOS RESTAURANTES COM ** E 29 NOVOS RESTAURANTES COM * CONFIRMAM TÓQUIO COMO UMA DAS PRINCIPAIS CIDADES GASTRONÓMICAS A NÍVEL MUNDIAL.

A Michelin apresenta o guia MICHELIN Tóquio 2019, que inclui 1 novo restaurante com ★★★, 3 novos com **, 29 novos com * e 44 novos estabelecimentos Bib Gourmand (🍷). Este impressionante número de novas distinções confirma que Tóquio continua a oferecer aos seus visitantes e aos seus habitantes estabelecimentos sempre capazes de satisfazê-los, quer se trate das mais destacadas metas gastronómicas, ou de restaurantes menos sofisticados.

Esta edição número 12 do guia MICHELIN Tóquio reúne um total de 484 restaurantes –12 dos quais souberam manter as suas ★★★ ao longo de doze anos –, e ainda 35 alojamentos. Mais uma vez este ano, a capital japonesa pode voltar a orgulhar-se de ser a cidade com mais estrelas do mundo, com 230 estabelecimentos distinguidos.

A propósito da seleção de 2019 do guia MICHELIN Tóquio, Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos guias MICHELIN, declarou: “A Michelin publica o guia de diversas grandes cidades do mundo, mas Tóquio é, verdadeiramente, um caso à parte. De facto, a cidade conta com uma impressionante variedade de tipos de cozinha, tanto japonesa como internacional, assim como com um número inigualável de estabelecimentos com estrela ou com o distintivo Bib Gourmand (🍷). Não restam dúvidas de que este facto, por si só, continuará a encorajar turistas de todo o mundo a visitar Tóquio e a descobrir as delícias de um vibrante panorama gastronómico. Esta diversidade de estilos de cozinha e de tipos de restaurantes é especialmente apreciada pela nossa equipa de inspetores, que continua, incansavelmente, e com grande gosto, a orientar a cada ano os nossos leitores no sentido dos melhores estabelecimentos que a cidade oferece”.

Entre as novidades mais interessantes deste ano, pode referir-se a magistral promoção do restaurante **L’Osier** (cozinha francesa, situado em Chuo-ku), que recebe ★★★. Aqui, a elegante cozinha oferecida pelo chef Olivier Chaignon inspira-se na tradição e valoriza os produtos de época, tanto franceses como japoneses. Entre os novos estabelecimentos com **, um faz a sua primeira entrada no guia, passando de um salto à dupla distinção: trata-se do **Kobikicho Tomoki** (restaurante de sushi, situado em Chuo-ku). Outros 2 restaurantes venceram, por seu turno, * adicional este ano: o **Nabeno-Ism** (cozinha francesa, situado em Taito-ku) e o **Harutaka** (restaurante de sushi, em Chuo-ku). A edição de 2019 distingue, igualmente, pela primeira vez, um restaurante de estilo Okinawa Ryori: o **Ryukyu Chinese Dining Tama** (em Shibuya-ku), situado em Tóquio. A cozinha de estilo Onigiri – que se articula em torno de especialidades de arroz, por vezes enroladas em folhas de nori – também faz a sua entrada no guia MICHELIN com a inclusão do estabelecimento **Onigiri Asakusa Yadoroku** (situado em Taito-ku).

O **Sobahouse Kinirohototogisu** (em Shinjuku-ku), pelo seu lado, torna-se no terceiro restaurante de estilo ramen a obter *; uma autêntica exclusividade da seleção de Tóquio, que é a única no mundo que conta, entre os seus estabelecimentos com estrela, com restaurantes especializados na preparação de ramen.

Os restaurantes que souberam manter durante doze anos consecutivos os mais elevados padrões gastronómicos, exibindo tanto uma verdadeira criatividade, como uma impressionante regularidade, o que lhes permite serem distinguidos com 🌟🌟🌟, são os seguintes: **Kanda** (cozinha japonesa, situado em Minato-ku), **Quintessence** (cozinha francesa, situado em Shinagawa-ku), **Joël Robuchon** (cozinha francesa, situado em Meguro-ku) e **Sukiyabashi Jiro Honten** (restaurante de sushi, situado em Chuo-ku).

No total, 73 novos restaurantes surgem na seleção do guia MICHELIN Tóquio 2019. Em conjunto, são testemunhas dos numerosos talentos gastronómicos que a capital japonesa alberga.

Esta seleção inclui:

- 13 restaurantes com 🌟🌟🌟 (1 novo)
- 52 restaurantes com 🌟🌟 (3 novos)
- 165 restaurantes com 🌟 (29 novos)
- 254 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (44 novos)
- 2 Ryokans e 33 hotéis (2 novos)

Sobre o guia MICHELIN

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escapate da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribui a cada ano, o guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do setor da hotelaria e restauração, o guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.

As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online. à

Com o guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de viajantes nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.

Sobre a MICHELIN

A Michelin ambiciona melhorar de maneira sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector 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 171 países, emprega 114 700 pessoas e dispõe de 70 centros de produção em 17 países, que, em 2017, fabricaram 190 milhões de pneus. (www.michelin.pt).