

LA GUÍA MICHELIN TOKYO 2021

2 NUEVOS RESTAURANTES CON *** BRILLAN EN EL PANORAMA GASTRONÓMICO DE TOKIO, Y 6 ESTABLECIMIENTOS SON DISTINGUIDOS CON UNA ESTRELLA VERDE MICHELIN

Michelin presenta la nueva selección de la Guía MICHELIN Tokyo 2021. Con 446 restaurantes referenciados –2 nuevos establecimientos con ***, 2 con ** y 18 con *– así como 34 hoteles y ryokans, la capital del país del Sol Naciente continúa figurando entre los destinos gastronómicos y hoteleros más dinámicos y atractivos del mundo.

Esta edición número 14 de la Guía MICHELIN Tokyo se enriquece, además, con una nueva distinción: la Estrella Verde MICHELIN. Iniciada en enero de 2020 con ocasión de la presentación de la Guía MICHELIN France, y desplegada posteriormente en otras ediciones internacionales de la Guía MICHELIN, la Estrella Verde MICHELIN permite a los lectores y usuarios identificar los establecimientos particularmente comprometidos con una gastronomía sostenible.

Esta selección es el fruto del trabajo sobre el terreno de los inspectores de la Guía, así como de sus comprobaciones de las iniciativas sostenibles desplegadas. Los establecimientos seleccionados defienden una visión inspiradora e impactante, tanto para el gran público como para los profesionales del sector.

*“Tokio siempre ha tenido un lugar destacado entre las Guías MICHELIN, y nuestros inspectores se han visto continuamente impresionados por la excelencia gastronómica que muestran los restaurantes de la ciudad. De nuevo este año, y pese a la crisis sanitaria frente a la cual los chefs han desplegado un gran compromiso y constancia, la selección de la Guía MICHELIN continúa reflejando tanto el dinamismo como la diversidad del panorama gastronómico local, destacando 2 establecimientos que han recibido ***”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “Señalemos también una destacada novedad este año, con los 6 primeros establecimientos que han obtenido la Estrella Verde MICHELIN por sus iniciativas vanguardistas y virtuosas en el campo de la gastronomía sostenible”.*

2 nuevos restaurantes obtienen la más alta distinción gastronómica

El primer restaurante chino de Tokio que ha obtenido *** es **Sazenka**, dirigido por el chef Tomoya Kawada. Ofrece una cocina única que combina sabores típicamente chinos y técnicas japonesas. La sopa de faisán es la ilustración perfecta de este mestizaje, pues la receta ilustra la maestría del chef en la preparación del dashi, así como en los platos de pichón que rinden tributo a la técnica de cocina japonesa de parrilla de carbón.

L'Effervescence, premiado con * por nuestros inspectores en 2012, y con una segunda Estrella en 2015, recibe ahora ***. Este restaurante, un remanso de paz en el corazón de la ciudad, ofrece una cocina única con influencias francesas que realza los sabores de los productos locales y de gran calidad que el chef Shinobu Namae tiene a gala seleccionar. Nuestros inspectores también se han sentido seducidos por la ceremonia del té que complementa el menú, inspirada en los preceptos de la escuela Sowa.

Con estas dos incorporaciones, Tokio cuenta actualmente con 12 restaurantes distinguidos con 🌟🌟🌟.

2 nuevos restaurantes con 🌟🌟

El restaurante **Kutan** permite saborear una cocina japonesa de alto nivel que magnifica los ingredientes que el chef obtiene de los productores que visita con regularidad. La sopa nimono, con su caldo sutil pero con rico sabor, ha seducido particularmente a nuestros inspectores, así como la creatividad de los tsukuri.

Por su parte, **Sushi Kanesaka** propone menús omasake de extrema finura, orientados a adaptarse a las preferencias de los clientes. Aquí, lo sushis al estilo Edo se preparan con la mayor tradición y muestran un notable equilibrio entre el arroz vinagreta, la guarnición y el wasabi. La arquitectura del establecimiento merece también una especial atención, pues sigue los códigos de una sala de ceremonia del té concebida por un carpintero especializado en edificios religiosos.

Estados 2 nuevas direcciones hacen que el número de establecimientos con 🌟🌟 en la edición de la Guía MICHELIN Tokyo 2021 llegue a 42.

18 nuevos establecimientos con 🌟 se añaden a la selección

Entre las novedades de esta edición, 18 restaurantes reciben 🌟. Entre ellos se encuentran establecimientos especializados en la preparación de sushi, como **Hato**, **Sushiya Shota**, **Sushi Murayama** y **Sushi Sugaya**; así como otros de cocina china: **Itsuka**, **ShinoiS** y **Series**. También se ha distinguido a 4 restaurantes que ofrecen atractivos platos con influencias francesas: **L'Intemporel**, **Makiyaki Ginza Onodera**, **Au Deco**, **Esterre** y **Faro**, éste último con un toque italiano. La cocina netamente japonesa también cuenta con excelentes embajadores en los restaurantes **Juko**, **Shigematsu**, **Oryori Katushi**, **Onarimon Haru**, **Azabu Wakei** y **Akasaka Ogino**.

Con las nuevas incorporaciones, ya hay 158 restaurantes que exhiben la distinción de 🌟 en la Guía MICHELIN Tokio 2021.

6 restaurantes galardonados por su enfoque sostenible de la gastronomía

La Estrella Verde MICHELIN se concede por primera vez en Tokio a 6 establecimientos, cuyas iniciativas y compromiso con una gastronomía más sostenible son particularmente notables. Entre ellos se encuentran **L'Effervescence**, junto a **Lature**, **Florilège**, **NARISAWA**, **Sincère** y **Quintessence**. Todos ellos defienden una visión inspiradora que nuestros equipos han querido destacar, ya sea por estar involucrados en la reducción de residuos o en el impacto ambiental de su actividad, en la protección de los recursos y las especies en peligro de extinción o en el apoyo a los productores locales respetuosos con el medio ambiente.

La Guía MICHELIN Tokio referencia también 234 restaurantes con la distinción Bib Gourmand (🍷), de los cuales 35 son nuevos; así como 34 hoteles y ryokans, de ellos 7 nuevos. A través de los 446 restaurantes seleccionados, se encuentran representados 38 diferentes estilos de cocina, incluyendo por primera vez este año la cocina marroquí, con el restaurante Bib Gourmand (🍷) Enrique Marruecos.

La Guía MICHELIN Tokyo 2021 en cifras:

- 12 restaurantes con 🌟🌟🌟 (2 nuevos)
- 42 restaurantes con 🌟🌟 (2 nuevos)

- 158 restaurantes con 🌟 (18 nuevos)
- 234 restaurantes Bib Gourmand (🌟) (35 nuevos)
- 6 restaurantes Estrella Verde MICHELIN 🌿
- 34 hoteles y ryokans (7 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 la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a 125.400 personas y dispone de 67 centros de producción de neumáticos que en 2018 han fabricado 190 millones de neumáticos. (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid – ESPAÑA

Móvil: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com

