

GUIA MICHELIN TOKYO 2021

2 NOVOS RESTAURANTES COM BRILHAM NO PANORAMA GASTRONÓMICO DE TÓQUIO, E 6 ESTABELECIMENTOS SÃO DISTINGUIDOS COM UMA ESTRELA VERDE MICHELIN

A Michelin apresenta a nova seleção do Guia MICHELIN Tokyo 2021. Com 446 restaurantes referenciados – 2 novos estabelecimentos com , 2 com  e 18 com  – assim como 34 hotéis e ryokans, a capital do país do Sol Nascente continua a figurar entre os destinos gastronómicos e hoteleiros mais dinâmicos e atrativos do mundo.

Esta edição número 14 do Guia MICHELIN Tokyo é ainda enriquecida com uma nova distinção: a Estrela Verde MICHELIN. Introduzida em janeiro de 2020, por ocasião da apresentação do Guia MICHELIN France, e posteriormente implementada em outras edições internacionais do Guia MICHELIN, a Estrela Verde MICHELIN permite aos leitores e utilizadores identificar os estabelecimentos particularmente comprometidos com uma gastronomia sustentável.

Esta seleção é fruto do trabalho no terreno dos inspetores do Guia, assim como das suas comprovações das iniciativas sustentáveis implementadas. Os estabelecimentos galardoados com a Estrela Verde MICHELIN advogam uma visão inspiradora e impactante, tanto para o grande público como para os profissionais do sector.

“Tóquio ocupou sempre um lugar de destaque entre os Guias MICHELIN, e os nossos inspetores têm ficado permanentemente impressionados com a excelência gastronómica exibida pelos restaurantes da cidade. Mais uma vez este ano, e pese a crise sanitária, enfrentada pelos chefs com grande compromisso e tenacidade, a seleção do Guia MICHELIN continua a refletir tanto o dinamismo como a diversidade do panorama gastronómico local, destacando 2 estabelecimentos que receberem ”, afirma Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Assinalamos, igualmente, uma novidade de destaque este ano, com os 6 primeiros estabelecimentos a obterem a Estrela Verde MICHELIN pelas suas iniciativas vanguardistas e virtuosas no domínio da gastronomia sustentável”.

2 novos restaurantes obtêm a mais alta distinção gastronómica

O primeiro restaurante chinês de Tóquio a obter  é o **Sazenka**, dirigido pelo chef Tomoya Kawada. Oferece uma cozinha única, que combina sabores tipicamente chineses com técnicas japonesas. A sopa de faisão ilustração na perfeição esta fusão, já que a receita traduz a mestria do chef na preparação do dashi, tal como nos pratos de pombo, que prestam tributo à técnica de cozinha japonesa de grelhados no carvão.

O **L'Effervescence**, premiado pelos nossos inspetores com  em 2012, e com uma segunda Estrela em 2015, recebe agora . Este restaurante, um remanso de paz no coração da cidade, oferece uma cozinha única, com influências francesas, que realça os sabores dos produtos locais e de grande qualidade que o chef Shinobu Namae tem a missão de selecionar. Os nossos inspetores também se sentiram seduzidos pela cerimónia do chá que complementa o menu, inspirada nos preceitos da escola Sowa.

Com estas duas incorporações, Tóquio conta, atualmente, com 12 restaurantes distinguidos com 🌟🌟🌟.

2 novos restaurantes com 🌟🌟

O restaurante *Kutan* permite saborear uma cozinha japonesa de alto nível, que sublima os ingredientes que o chef obtém dos produtores que visita com regularidade. A sopa nimono, com o seu caldo subtil, porém, com um rico sabor, seduziu de forma particular os nossos inspetores, assim como a criatividade dos tsukuri.

Por seu turno, o *Sushi Kanesaka* propõe menus omasake de extrema fineza, centrados em adaptarem-se às preferências dos clientes. Aqui, os sushi ao estilo Edo são preparados dentro da maior tradição, e exibem um notável equilíbrio entre o arroz avinagrado, a guarnição e o wasabi. A arquitetura do estabelecimento merece, também, uma especial atenção, pois segue os códigos de uma sala de cerimónia do chá, concebida por um carpinteiro especializado em edifícios religiosos.

Estas duas 2 novas adições fazem com que o número de estabelecimentos com 🌟🌟 na edição do Guia MICHELIN Tokyo 2021 chegue a 42.

18 novos estabelecimentos com 🌟 adicionados à seleção

Entre as novidades desta edição, 18 restaurantes recebem 🌟. Entre eles encontram-se estabelecimentos especializados na preparação de sushi, como o *Hato*, o *Sushiya Shota*, o *Sushi Murayama* e o *Sushi Sugaya*; assim como outros de cozinha chinesa: *Itsuka*, *ShinoiS* e *Series*. Também foram distinguidos 4 restaurantes que oferecem atrativos pratos com influências francesas: *L'Intemporel*, *Makiyaki Ginza Onodera*, *Au Deco*, *Esterre* e *Faro*, este último com um toque italiano. A cozinha japonesa inata também conta com excelentes embaixadores nos restaurantes *Juko*, *Shigematsu*, *Oryori Katushi*, *Onarimon Haru*, *Azabu Wakei* e *Akasaka Ogino*.

Com as novas incorporações, existem já 158 restaurantes que exibem a distinção de 🌟 no Guia MICHELIN Tokio 2021.

6 restaurantes galardoados pela sua abordagem sustentável da gastronomia

A Estrela Verde MICHELIN é concedida pela primeira vez em Tóquio a 6 estabelecimentos, cujas iniciativas e compromisso com uma gastronomia mais sustentáveis são particularmente notáveis. Entre eles encontram-se o *L'Effervescence*, juntamente com o *Lature*, o *Florilège*, o *NARISAWA*, o *Sincère* e o *Quintessence*. Todos defendem uma visão inspiradora, que as nossas equipas quiseram destacar, seja por estarem envolvidos na redução de resíduos ou no impacto ambiental da sua atividade, na proteção dos recursos e das espécies em perigo de extinção, ou no apoio aos produtores locais respeitadores do meio ambiente.

O Guia MICHELIN Tokio referencia, igualmente, 234 restaurantes com a distinção Bib Gourmand (🌟), dos quais 35 são novos; assim como 34 hotéis e ryokans, 7 dos quais novos. Através dos 446 restaurantes selecionados, encontram-se representados 38 diferentes estilos de cozinha, incluindo, pela primeira vez este ano, a cozinha marroquina, com o restaurante Bib Gourmand (🌟) Enrique Marruecos.

O Guia MICHELIN Tokyo 2021 em números:

- 12 restaurantes com 🌟🌟🌟 (2 novos)
- 42 restaurantes com 🌟🌟 (2 novos)

- 158 restaurantes com 🌟 (18 novos)
- 234 restaurantes Bib Gourmand (🌟) (35 novos)
- 6 restaurantes Estrela Verde MICHELIN 🌿
- 34 hotéis e ryokans (7 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, descubra 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.

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 forma 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 eficácia do transporte. 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 diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 170 países, emprega mais de 127.000 pessoas e dispõe de 69 centros de produção de pneus, que, em 2019, fabricaram 200 milhões de pneus (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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

