



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 25 de outubro de 2021

Guia MICHELIN Kyoto Osaka 2022

- Nova seleção do Guia MICHELIN Kyoto Osaka inclui 207 e 208 restaurantes recomendados em cada uma destas cidades
- Kioto alcança 21 novas referências, e Osaka soma 26 novidades

A Michelin apresenta o Guia MICHELIN Kyoto Osaka 2022, com uma ampla seleção de restaurantes que mostram a riqueza e o dinamismo do panorama culinário de ambas cidades.

“Kioto e Osaka são, há muito tempo, duas referências gastronómicas de dimensão mundial, tão fascinantes quanto impressionantes. Da loja de esquina totalmente especializada em ramen, ao destino gastronómico do mais alto nível, os gourmets locais e estrangeiros podem desfrutar de uma oferta culinária que poucos destinos são capazes de oferecer com tanta finura”, afirma Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Ainda que a crise sanitária tenha atingido duramente o sector, com todas as restrições impostas aos viajantes, os chefs de Quioto e de Osaka mantiveram intacto a sua paixão por deleitar os amantes da gastronomia. Também notamos uma maior consciência ambiental em muitos chefs, pelo que estamos orgulhosos por destacar o compromisso com a gastronomia sustentável mediante a atribuição da Estrela Verde MICHELIN a 3 novos restaurantes”, remata Gwendalo Poullennec.

Adicionalmente, o Guia MICHELIN das cidades de Quioto e de Osaka celebra a sua 13ª edição com a inclusão de um novo território: a Prefeitura de Wakayama faz uma grande estreia no Guia, com 85 restaurantes selecionados, 8 dos quais alcançaram uma ou mais Estrelas MICHELIN, e outros 15 conseguiram a distinção Bib Gourmand (🍷).

Numata recebe a sua segunda Estrela MICHELIN em Osaka

Especializado na preparação de tempura, o restaurante **Numata** impressionou os paladares dos inspetores. Com uma seleção de produtos frescos e de primeira qualidade (como os famosos camarões tigre das ilhas Amakusa, zona de origem do chef, o mero ou os rebentos de bambu da primavera), o chef autodidata Kazuya Numata oferece uma interpretação gastronómica de muito elevado nível desta especialidade japonesa.

A edição de 2022 do Guia conta com um total de 30 restaurantes com 🍷🍷, em Quioto (19) e em Osaka (11). Junto a estes continuam a figurar os 9 restaurantes com 🍷🍷🍷 que mantêm a sua distinção, incluindo o **Hyotei** e o **Kikunoi**, em Quioto, que ostentam a distinção máxima desde a primeira edição do Guia.

16 novos restaurantes recebem 🍷: 8 em Quioto e 8 em Osaka

Este ano, a maioria dos novos restaurantes com Estrela oferecem sabores japoneses, franceses e italianos. Entre os embaixadores da gastronomia japonesa, o **Ryoriya Maekawa** e o **Gion Mamma**, em Quioto, juntamente com o **Ono**, o **Oryori Yamada**, o **Konoha** e o **Enomoto**, em Osaka, apresentam refinados pratos que exibem o melhor dos produtos locais. Para deleite com os sabores franceses



modernos e regionais, o **Muni Alain Ducasse**, o **Muni La Terrasse**, o **La Biographie** e o **Nakatsuka**, em Quioto, e o **Point**, em Osaka, farão as delícias dos paladares em busca de exotismo. Ao passo que o **A canto** e o **YUNICO**, em Osaka, ou mesmo o **cenci**, em, Quioto, oferecem belas elaborações com influências transalpinas. Por último, as equipas do **capi**, em Osaka, e do **KOKE**, em Quioto, preparam pratos tão inovadores quanto delicados.

30 novos restaurantes Bib Gourmand (🍷) celebram a gastronomia a preço moderado

13 novos restaurantes de Quioto, e 17 de Osaka, juntam-se aos 196 estabelecimentos que mantêm a distinção Bib Gourmand (🍷), que premeia a cozinha de qualidade a um preço acessível. Entre eles, a diversidade culinária é celebrada no **Grill French** (Kyoto), com as suas especialidades de grelhados, no **Yoshoku Akihana** (Quioto), com os seus sabores da China, e no **Okonomiyaki Shimizu** (Osaka), especializado em okonomiyaki.

3 novos restaurantes receberem uma Estrela Verde MICHELIN pelo seu compromisso com a gastronomia sustentável

Pelo segundo ano consecutivo no Guia MICHELIN Kyoto Osaka, 3 novos restaurantes receberam uma Estrela Verde MICHELIN como reconhecimento do seu compromisso com a sustentabilidade. Trata-se de estabelecimentos que combinam a excelência gastronómica com iniciativas particularmente ambiciosas, oferecendo uma experiência única e inspiradora. O **Juu-Go** torna-se no sexto restaurante de Quioto a receber a Estrela Verde MICHELIN, quanto que o **Unkaku** e o **HATSU** são os novos premiados em Osaka.

85 restaurantes selecionados, incluindo 2 com 🌟🌟, e 6 com 🌟, na Prefeitura de Wakayama

A mais recente Prefeitura do Japão a ser adicionada ao Guia MICHELIN Kyoto Osaka é Wakayama, que se estreia em grande na seleção deste ano. Nada menos do que 85 restaurantes lograram conquistar o especializado paladar dos inspetores. Entre eles, 2 restaurantes receberam diretamente 🌟🌟: o **Sushi Gishin** e o **villa aida**. Enquanto que o **Sushi Yoshida**, o **Oryori Chikuho**, o **Hotel de Yoshino**, o **Kappo Yebisu**, o **Kisetsuryori Yaokame** e o **Sushi Miyata** obtêm a sua primeira Estrela.

Por último, 4 estabelecimentos alcançaram, também, a Estrela Verde MICHELIN: **villa aida**, **Caravansaray**, **Yamabushisoba Ogamian** e **Küche**.

No total, a seleção do Guia MICHELIN Kyoto Osaka 2022 inclui:

Quioto

- 6 restaurantes com 🌟🌟🌟
- 19 restaurantes com 🌟🌟
- 83 restaurantes com 🌟 (8 novos)
- 99 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (13 novos)
- 6 restaurantes com a Estrela Verde MICHELIN 🌿

Osaka:

- 3 restaurantes com 🌟🌟🌟
- 11 restaurantes com 🌟🌟 (1 novo)
- 82 restaurantes com 🌟 (8 novos)
- 112 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (17 novos)
- 4 restaurantes com a Estrela Verde MICHELIN 🌿



Wakayama:

85 restaurantes seleccionados, incluindo:

- 2 restaurantes com ❄️❄️
- 6 restaurantes com ❄️
- 15 restaurantes Bib Gourmand (👤)
- 4 restaurantes com a Estrela Verde MICHELIN 🍀

A seleção completa do Guia MICHELIN Kyoto Osaka 2022 pode ser encontrada na página do site oficial do Guia MICHELIN (<https://guide.michelin.com>) e na App, gratuita em iOS.



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.

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 123 600 pessoas e dispõe de 71 centros de produção de pneus, que, em 2020, fabricaram 170 milhões de pneus (www.michelin.pt).



DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

+34 609 452 532

angel.pardo-castro@michelin.com

www.michelin.es

 @MichelinPress

Avenida de los Encuartes, 19 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA