



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 23 de outubro de 2024

Restaurante SÉZANNE galardoado com três Estrelas MICHELIN na 18ª edição do Guia MICHELIN Tóquio

- 1 novo restaurante galardoado com duas Estrelas MICHELIN, e 13 restaurantes recebem uma Estrela MICHELIN
- Restaurante Daigo recebe a Estrela Verde MICHELIN pelas suas iniciativas ecorresponsáveis
- Atribuídos três prémios especiais a profissionais de talento, entre eles, o Prémio para a Sommellerie, concedido pela primeira vez no Japão

A Michelin apresenta a seleção de restaurantes do Guia MICHELIN Tóquio 2025. A 18ª edição do Guia dedicado à capital japonesa conta com um total de 507 restaurantes, entre os quais se incluem 170 restaurantes com Estrelas Michelin, e 110 restaurantes Bib Gourmand, representando um total de 34 tipos de cozinha diferentes.

Entre os novos galardões deste ano figuram a classificação de três Estrelas para o SÉZANNE, a de duas Estrelas para o **Tempura Motoyoshi**, e 13 restaurantes que acabam de receber uma Estrela. A Estrela Verde MICHELIN também destaca os virtuosos compromissos de um novo restaurante: o **Daigo**. Além disso, foram atribuídos três prémios especiais a profissionais com talento: o Prémio MICHELIN para o Chef Mentor, o Prémio MICHELIN para o Serviço, e , pela primeira vez em Tóquio, o Prémio MICHELIN para a Sommellerie.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, declarou: *“Ao ter sido a primeira cidade asiática a entrar para a família do Guia MICHELIN, Tóquio tornou-se, desde então, na cidade com mais restaurantes com Estrelas, ou Estrelas Verdes, do mundo. Conhecida pela extraordinária diversidade da sua oferta gastronómica, Tóquio é uma metrópole global, onde convergem culturas gastronómicas, onde nascem os conceitos de restauração mais inovadores, e onde tomam forma as mais recentes tendências culinárias. Reflexo deste dinamismo constante, estamos encantados que a nossa seleção de 2025, que apresenta nada menos que 507 estabelecimentos notáveis, tenha sido enriquecida com novas categorias de restaurantes, recomendados pela primeira vez pelos nossos inspetores, assim como pela subida continuada de outros, como ilustra a promoção do SÉZANNE a três Estrelas”.*

SÉZANNE ascende a três Estrelas MICHELIN

Situado no bairro de Chiyoda, no hotel Four Seasons Marunouchi Tokyo, galardoado com uma Chave MICHELIN, o **SÉZANNE** presta homenagem à cozinha francesa com um toque moderno, sob a direção do **Chef Daniel Calvert**. Galardoado, pela primeira vez, com uma Estrela MICHELIN na edição de 2022 do Guia, e, posteriormente, com duas Estrelas em 2023, o **SÉZANNE** é célebre pela notável e rápida progressão da sua oferta culinária. Com uma sensibilidade refinada, e sem barreiras, o restaurante mistura ingredientes franceses com influências japonesas, do que resultam criações excecionais, sofisticadas, e emocionalmente ressonantes.



Com esta nova promoção, e juntamente com os demais restaurantes que mantêm as suas três Estrelas, o Guia MICHELIN Tóquio 2025 inclui 12 restaurantes com três Estrelas.

Tempura Motoyoshi recebe duas Estrelas MICHELIN

Sob a direção do Chef Kazuhito Motoyoshi, cujos talento e criatividade abriram um mundo totalmente novo de técnicas de tempura, o **Tempura Motoyoshi** é um destino líder para degustar uma tempura excepcional e inovadora. Leve, crocante, intenso em sabor, notável em textura, e intrigante em temperatura, cada prato apresentado pelo chef, a partir da cozinha aberta, é uma obra-prima que bem merece um desvio especial.

Um total de 26 restaurantes estão recomendados com duas Estrelas MICHELIN na mais recente edição do Guia MICHELIN Tóquio.

13 restaurantes recém-galardoados com uma Estrela MICHELIN

Este ano, os inspetores do Guia MICHELIN acrescentaram 13 restaurantes à família dos de uma Estrela. No total, três restaurantes subiam de categoria, e 10 foram galardoados com uma Estrela MICHELIN.

Os três restaurantes promovidos são o **Primo Passo**, conhecido pela sua refinada pasta italiana, servida em pequenas doses com toques japoneses; o **Yakitori Takahashi**, especializado em yakitori de frango; e o **Héritage par Kei Kobayashi**, um restaurante francês contemporâneo, dirigido pelo célebre chef Kei Kobayashi. Os inspetores do Guia MICHELIN também ficaram impressionados com qualidade e a consistência de outros 10 restaurantes, que foram diretamente adicionados à seleção com uma Estrela MICHELIN. Entre eles encontra-se o **Yama**, um restaurante dedicado exclusivamente às sobremesas, que oferece criações delicadas e elegantes, à base de fruta da época local. O **Yama** é o primeiro restaurante de sobremesas recomendado no Guia MICHELIN de Tóquio desde a sua criação. A cozinha japonesa está especialmente bem representada entre os novos restaurantes com Estrela, com um excepcional sushi de atum no **Sanosushi**, assim como outros sabores tradicionais no **Kappo Muroi**, no **Yotsuya Minemura** e no **Higashiyama Muku**.

Adicionalmente, quatro restaurantes especializados em cozinha francesa moderna, frequentemente enriquecida com ingredientes japoneses, foram galardoados com uma Estrela: **CYCLE by Mauro Colagreco**, **apothéose**, **hortensia** e **Saucer**. **Hakunei** vão ainda mais longe, misturando as cozinhas francesa e japonesa para criar uma fusão culinária extraordinária.

Com estes 13 novos restaurantes com Estrela, e os que mantiveram a sua distinção do ano passado, o Guia MICHELIN Tóquio 2025 inclui 132 estabelecimentos com uma Estrela.

Daigo recompensado pelo seu compromisso com o meio ambiente, o que eleva para 12 o número total de restaurantes com Estrela Verde MICHELIN em Tóquio

Reconhecido pelo seu extraordinário e inspirador compromisso com a sustentabilidade, o **Daigo** foi galardoado com a Estrela Verde MICHELIN. Especializado em cozinha Shojin, uma cozinha vegetariana tradicional japonesa, antigamente a preferida dos monges budistas ascetas, o **Daigo** é exemplo de uma abordagem reflexiva e sustentável da gastronomia.



13 novos restaurantes adicionados à seleção Bib Gourmand

O Bib Gourmand, que distingue os estabelecimentos que oferecem uma cozinha de qualidade a preços moderados, é uma distinção imprescindível para os gourmets em busca de pratos excelentes por valores acessíveis. Este ano, os inspetores do Guia MICHELIN acrescentaram 13 novos estabelecimentos à sua seleção Bib Gourmand, entre eles três especializados em ramen, dois em sushi, um em tonkatsu, um em cozinha japonesa, um em cozinha italiana, e cinco em cozinha francesa. Um total de 110 restaurantes são recomendados com a distinção Bib Gourmand no Guia MICHELIN Tóquio 2025.

As seleções com Estrelas e Bib Gourmand são complementadas com uma lista adicional de 227 restaurantes selecionados, entre eles 41 novos, que os inspetores do Guia MICHELIN recomendam pela qualidade da sua cozinha.

Três prêmios especiais para profissionais de talento

Como parte do seu compromisso de reconhecer o talento na indústria da restauração, e destacar as competências que ajudam a criar experiências gastronômicas excepcionais, o Guia MICHELIN atribuiu três prêmios especiais.

O **Prêmio MICHELIN para a Sommellerie**, outorgado pela primeira vez no Japão, foi concedido a **Eiji Wakabayashi**, Diretor Geral e Somellier Chefe do restaurante de duas Estrelas **ESQUISSE**. Graças à sua experiência no Japão e em França, Eiji Wakabayashi dedicou-se a promover a cultura do vinho no Japão. Ensina em escolas de vinho, escreve em revistas, e aparece em programas de cozinha, para destacar a arte da harmonização. Os seus conhecimentos e experiência permitem-lhe compreender os gostos dos seus clientes, e melhorar a respetiva experiência culinária, mediante harmonizações bem pensadas e escolhidas com critério.

O **Prêmio MICHELIN para o Chef Mentor** foi concedido a **Shinji Kanesaka**, do restaurante de duas Estrelas **Sushi Kanesaka**. Empresário visionário, o Chef Kanesaka desenvolveu o seu negócio no Japão, Singapura, Hong Kong e Reino Unido. O seu compromisso com a formação da próxima geração está a dar os seus frutos, dado que muitos dos seus alunos desenvolveram carreiras internacionais. Dominando as técnicas do sushi, e incorporando nos seus restaurantes a decoração e os utensílios de mesa tradicionais japoneses, o Chef Kanesaka desempenha um papel fundamental na promoção da cultura japonesa em todo o mundo.

Por último, o **Prêmio MICHELIN para o Serviço** foi para Rie Yasui, Diretora Geral do restaurante **CYCLE de Mauro Colagreco**, recentemente galardoado com uma Estrela Michelin. Enquanto diretora do restaurante e sommelière, trabalha em estreita colaboração com o chef para dirigir a equipa, e garantir que os clientes se sentem bem-vindos. Conhecida pela sua calorosa hospitalidade, e pelo seu temperamento amigável, **Rie Yasui**, com o seu charme natural, faz com que os clientes se sintam á vontade. A sua fluência em diversos idiomas, a sua experiência internacional, e a sua capacidade para estabelecer ligação com clientes de todo o mundo, fazem dela uma merecedora vencedora do Prémio para o Serviço.

A seleção de restaurantes de Tóquio junta-se à de hotéis do Guia MICHELIN, dos lugares mais excepcionais para ficar alojado, no Japão e em todo o mundo.



A edição de 2025 do Guia MICHELIN Tóquio:



12 restaurantes (1 novo)



26 restaurantes (1 novos)



132 restaurantes (13 novos)



12 restaurantes (1 novo)



110 restaurantes (13 novos)

Recomendados 227 restaurantes (41 novos)

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 40 destinos em que está presente. Escaparate 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 está a construir um líder mundial em compósitos e em experiências que transformam vidas. Pioneira na ciência dos materiais desde há mais de 130 anos, a Michelin aproveita a sua experiência única para contribuir significativamente para o progresso humano, e para um mundo mais sustentável.

Graças ao seu incomparável domínio dos compostos poliméricos, a Michelin inova permanentemente, para fabricar pneus de alta qualidade, e componentes fundamentais para sectores tão exigentes como a mobilidade, a construção, a aeronáutica, a energia baixa em carbono, e a saúde.

O cuidado que coloca nos seus produtos, e o profundo conhecimento do cliente, inspiram a Michelin a oferecer as melhores experiências. Estas compreendem desde soluções baseadas em dados e inteligência artificial, para frotas profissionais, até à descoberta de excelentes restaurantes e hotéis recomendados pelo Guia Michelin.

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

comunicacion-ib@michelin.com

www.michelin.pt

https://guide.michelin.com/pt/pt_PT

X [@MichelinNews](#) f [@guiamichelinpt](#) in [@Michelin](#) f [@michelinportugal](#) i [@michelinguide](#)

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPANHA