



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 23 de octubre, 2024

El Restaurante SÉZANNE, galardonado con tres Estrellas MICHELIN en la 18ª edición de la Guía MICHELIN Tokyo

- 1 nuevo restaurante es galardonado con dos Estrellas MICHELIN y 13 restaurantes reciben una Estrella MICHELIN
- El restaurante Daigo recibe la Estrella Verde MICHELIN por sus iniciativas ecorresponsables
- Se conceden tres premios especiales a profesionales de talento, entre ellos el Premio al Sumiller, otorgado por primera vez en Japón

Michelin presenta la selección de restaurantes de la Guía MICHELIN Tokio 2025. La 18ª edición de la Guía dedicada a la capital japonesa cuenta con un total de 507 restaurantes, entre los que se incluyen 170 restaurantes con Estrellas Michelin y 110 restaurantes Bib Gourmand, que representan un total de 34 tipos de cocina diferentes.

Entre los nuevos galardones de este año figuran la calificación de tres Estrellas para SÉZANNE, la de dos Estrellas para **Tempura Motoyoshi** y 13 restaurantes que acaban de recibir una Estrella. La Estrella Verde MICHELIN también destaca los virtuosos compromisos de un nuevo restaurante: **Daigo**. Además, se concedieron tres premios especiales a profesionales con talento: el Premio MICHELIN al Chef Mentor, el Premio MICHELIN al Servicio y, por primera vez en Tokio, el Premio MICHELIN al Sumiller.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, ha declarado: *“Al ser la primera ciudad asiática en incorporarse a la familia de la Guía MICHELIN, Tokio se ha convertido desde entonces en la ciudad con más restaurantes con Estrellas o Estrellas Verdes del mundo. Conocida por la extraordinaria diversidad de su oferta gastronómica, Tokio es una metrópolis global donde convergen culturas gastronómicas, donde nacen los conceptos de restauración más innovadores y donde toman forma las últimas tendencias culinarias. Reflejo de este dinamismo constante, estamos encantados de que nuestra selección 2025 de nada menos que 507 establecimientos destacados se haya enriquecido con nuevas categorías de restaurantes, recomendados por primera vez por nuestros inspectores, así como por el ascenso continuado de otros, como ilustra el ascenso de SÉZANNE a tres Estrellas”.*

SÉZANNE asciende a tres Estrellas MICHELIN

Situado en el barrio de Chiyoda, en el hotel Four Seasons Marunouchi Tokyo, galardonado con una Llave MICHELIN, **SÉZANNE** rinde homenaje a la cocina francesa con un toque moderno, bajo la dirección del **Chef Daniel Calvert**. Galardonado por primera vez con una Estrella MICHELIN en la edición de 2022 de la Guía, y posteriormente con dos Estrellas en 2023, **SÉZANNE** es famoso por la notable y rápida progresión de su oferta culinaria. Con una sensibilidad refinada y sin complejos, el restaurante mezcla ingredientes franceses con influencias japonesas, lo que da lugar a creaciones excepcionales, sofisticadas e impregnadas de emoción.

Con esta nueva promoción, y junto a los demás restaurantes que conservan sus tres Estrellas, la Guía MICHELIN Tokio 2025 incluye ahora 12 restaurantes con tres Estrellas.



Tempura Motoyoshi recibe dos Estrellas MICHELIN

Bajo la dirección del Chef Kazuhito Motoyoshi, cuyo talento y creatividad han abierto nuevos horizontes en el arte de la tempura, **Tempura Motoyoshi** es un destino líder para degustar una tempura excepcional e innovadora. Ligero, crujiente, intenso en sabor, notable en textura e intrigante en temperatura, cada plato presentado por el chef desde la cocina abierta es una obra maestra que bien merece un desvío especial.

Un total de 26 restaurantes están recomendados con dos Estrellas MICHELIN en la nueva edición de la Guía MICHELIN Tokyo.

13 restaurantes recién galardonados con una Estrella MICHELIN

Este año, los inspectores de la Guía MICHELIN han añadido 13 restaurantes a la familia de los de una Estrella. En total, tres restaurantes han subido de categoría y 10 han sido galardonados con una Estrella MICHELIN.

Los tres restaurantes promocionados son **Primo Passo**, conocido por su refinada pasta italiana, servida en pequeñas porciones con toques japoneses; **Yakitori Takahashi**, especializado en yakitori de pollo; y **Héritage par Kei Kobayashi**, un restaurante francés contemporáneo dirigido por el célebre chef Kei Kobayashi. Los inspectores de la Guía MICHELIN también quedaron impresionados por la calidad y consistencia de otros 10 restaurantes, que se añadieron directamente a la selección con una Estrella MICHELIN. Entre ellos se encuentra **Yama**, un restaurante dedicado exclusivamente a los postres, que ofrece creaciones delicadas y elegantes a base de fruta local de temporada. **Yama** es el primer restaurante de postres recomendado en la Guía MICHELIN de Tokio desde su creación. La cocina japonesa está especialmente bien representada entre los nuevos restaurantes con Estrella, con un excepcional sushi de atún en Sanosushi, así como otros sabores tradicionales en **Kappo Muroi**, **Yotsuya Minemura** e **Higashiyama Muku**.

Además, cuatro restaurantes especializados en cocina francesa moderna, a menudo enriquecida con ingredientes japoneses, han sido galardonados con una Estrella: **CYCLE by Mauro Colagreco**, **apothéose**, **hortensia** y **Saucer**. **Hakunei** va aún más lejos, mezclando la cocina francesa y la japonesa para crear una fusión culinaria extraordinaria.

Con estos 13 nuevos restaurantes con Estrella, y los que han mantenido su distinción del año pasado, la Guía MICHELIN Tokio 2025 incluye ahora 132 establecimientos con una Estrella.

Daigo es recompensado por su compromiso con el medio ambiente, lo que eleva a 12 el número total de restaurantes con Estrella Verde MICHELIN en Tokio.

Reconocido por su extraordinario e inspirador compromiso con la sostenibilidad, **Daigo** ha sido galardonado con la Estrella Verde MICHELIN. Especializado en cocina Shojin, una cocina vegetariana tradicional japonesa que antaño preferían los monjes budistas ascetas, **Daigo** ejemplifica un enfoque reflexivo y sostenible de la gastronomía.

13 nuevos restaurantes se suman a la selección Bib Gourmand

El Bib Gourmand, que distingue a los establecimientos que ofrecen una cocina de calidad a precios moderados, es una distinción imprescindible para los gourmets en busca de platos excelentes a precios



asequibles. Este año, los inspectores de la Guía MICHELIN han añadido 13 nuevos establecimientos a su selección Bib Gourmand, entre ellos tres especializados en ramen, dos en sushi, uno en tonkatsu, uno en cocina japonesa, uno en cocina italiana y cinco en cocina francesa.

Un total de 110 restaurantes están recomendados con la distinción Bib Gourmand en la Guía MICHELIN Tokyo 2025.

Las selecciones con Estrellas y Bib Gourmand se completan con una lista adicional de 227 restaurantes seleccionados, entre ellos 41 nuevos, que los inspectores de la Guía MICHELIN recomiendan por la calidad de su cocina.

Tres premios especiales para profesionales de talento

Como parte de su compromiso de reconocer el talento en la industria de la restauración y destacar las habilidades que ayudan a crear experiencias gastronómicas excepcionales, la Guía MICHELIN ha concedido tres premios especiales.

El **Premio MICHELIN al Sumiller**, concedido por primera vez en Japón, ha sido otorgado a **Eiji Wakabayashi**, Director General y Sumiller Jefe del restaurante de dos Estrellas **ESQUISSE**. Gracias a su experiencia en Japón y Francia, Eiji Wakabayashi se ha dedicado a promover la cultura del vino en Japón. Imparte clases en escuelas de vino, escribe en revistas y aparece en programas de cocina para poner de relieve el arte del maridaje. Sus conocimientos y experiencia le permiten comprender los gustos de sus clientes y mejorar su experiencia culinaria mediante maridajes bien pensados y elegidos con buen criterio.

El **Premio MICHELIN al Chef Mentor** fue concedido a **Shinji Kanesaka**, del restaurante de dos Estrellas **Sushi Kanesaka**. Empresario visionario, el Chef Kanesaka ha desarrollado su negocio en Japón, Singapur, Hong Kong y el Reino Unido. Su compromiso con la formación de la próxima generación está dando sus frutos, ya que muchos de sus alumnos han desarrollado carreras internacionales. Dominando las técnicas del sushi e incorporando la decoración y la vajilla tradicionales japonesas a sus restaurantes, el Chef Kanesaka desempeña un papel clave en la promoción de la cultura japonesa en todo el mundo.

Por último, el **Premio MICHELIN al Servicio** fue para Rie Yasui, Directora General del restaurante **CYCLE de Mauro Colagreco**, recientemente galardonado con una Estrella Michelin. Como directora del restaurante y sumiller, trabaja en estrecha colaboración con el chef para dirigir al equipo y garantizar que los clientes se sientan bienvenidos. Conocida por su infalible hospitalidad, **Rie Yasui** hace que los clientes se sientan cómodos con su encanto natural. Su dominio de varios idiomas, su experiencia internacional y su capacidad para conectar con clientes de todo el mundo la convierten en la ganadora perfecta del Premio al Servicio.

La selección de restaurantes de Tokio se une a la de hoteles de la Guía MICHELIN de los lugares más excepcionales para alojarse en Japón y en todo el mundo.



La edición 2025 de la Guía MICHELIN Tokyo:



12 restaurantes (1 de ellos nuevo)



26 restaurantes (1 de ellos nuevo)



132 restaurantes (13 de ellos nuevos)



12 restaurantes (1 de ellos nuevo)



110 restaurantes (13 de ellos nuevos)

Recomendados 227 restaurantes (41 de ellos nuevos)

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos 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 está construyendo una compañía líder mundial en la fabricación de composites y experiencias que transforman nuestra vida. Pionera en la ciencia de los materiales desde hace más de 130 años, Michelin aprovecha su experiencia única para contribuir significativamente al progreso humano y a un mundo más sostenible.

Gracias a su incomparable dominio de los compuestos poliméricos, Michelin innova constantemente para fabricar neumáticos de alta calidad y componentes críticos para sectores tan exigentes como la movilidad, la construcción, la aeronáutica, la energía baja en carbono y la sanidad.

El cuidado que pone en sus productos y el profundo conocimiento del cliente inspiran a Michelin a ofrecer las mejores experiencias. Éstas comprenden desde soluciones basadas en datos e inteligencia artificial para flotas profesionales hasta el descubrimiento de excelentes restaurantes y hoteles recomendados por la Guía MICHELIN.

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com

www.michelin.es

<https://guide.michelin.com/es/es>

[f @Michelinespana](#) [f @laGuiaMichelin](#) [i @Michelinespana](#)
[X @MichelinNews](#) [in @Michelin](#)

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