



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 20 de março de 2025

Restaurante Amber obtén três Estrelas MICHELIN na 17.ª edição do Guia MICHELIN de Hong Kong e Macau

- Em Macau, restaurante Chef Tam's Seasons obtém duas Estrelas MICHELIN
- 7 restaurantes, vários deles novos, recebem pela primeira vez uma Estrela MICHELIN
- Em 2025, a seleção conta com 95 novos estabelecimentos com Estrelas MICHELIN, 76 dos quais em Hong Kong, e 19 em Macau

Apresentada hoje, numa cerimónia no Grand Lisboa Palace Resort Macau, a nova seleção do Guia MICHELIN Hong Kong e Macau 2025 premeia os estabelecimentos com Estrelas, os Bib Gourmand e os restaurantes recomendados, e presta homenagem a 262 locais. De entre eles, 208 encontram-se em Hong Kong, e 54 em Macau.

"Estamos satisfeitos por ver que Hong Kong e Macau continuam a brilhar enquanto autênticos epicentros culinários dinâmicos, oferecendo uma excepcional diversidade de experiências, que vão dos imprescindíveis pratos de rua às mesas gastronómicas mais prestigiadas, satisfazendo, assim, todos os gostos e desejos dos viajantes de todo o mundo", declara Gwendal Poullennec, diretor internacional do Guia MICHELIN. *"A nossa equipa de inspeção ficou impressionada com a maturidade da cena gastronómica, em que se encontram tanto mestres indiscutíveis, como o chef Richard Ekkebus, que obteve três Estrelas MICHELIN pelo seu restaurante Amber, como uma nova geração de chefs audazes e apaixonados, que cultivam um ambiente em que a criatividade pode florescer na plenitude. O permanente intercâmbio de ideias e técnicas inovadoras garante que estas duas cidades mantêm a sua posição de liderança no panorama culinário mundial".*

Amber conquista três Estrelas MICHELIN pela sua cozinha excepcional

Dirigido pelo chef neerlandês **Richard Ekkebus**, o **Amber** obteve este ano três Estrelas MICHELIN. Comprometido com a sustentabilidade, o chef destaca-se pela sua vontade de oferecer uma cozinha sem produtos lácteos, e dá mostras de uma grande criatividade. Os pratos, que se sucedem com uma progressão de sabores, são sublimados com produtos como o ouriço de mar, ou o frango Ping Yuen, que desempenham um papel decisivo na experiência imaginada por Richard Ekkebus. Ao mesmo tempo, oferece vários menus com variações vegetarianas, para satisfazer todos os comensais.

No total, 9 restaurantes (7 em Hong Kong, e 2 em Macau) foram galardoados com três Estrelas MICHELIN na 17.ª edição do Guia MICHELIN de Hong Kong e Macau.

Os três Estrelas MICHELIN de Hong Kong são: **8 1/2 Otto e Mezzo – Bombana, Amber, Caprice, Forum, Sushi Shikon, Ta Vie e T'ang Court**; ao passo que os de Macau são: **Jade Dragon e Robuchon au Dôme**.



Um restaurante de Macau consegue duas Estrelas MICHELIN graças a uma excepcional proposta culinária

Os comensais do **Chef Tam's Seasons** podem descobrir o singular universo do chef **Tam Kwok-Fung** através de um menu que se divide em duas fórmulas: clássica ou sazonal. O restaurante enriquece a sua carta todos os meses com pratos elaborados com produtos sazonais. No outono, por exemplo, o chef propõe uma versão inédita de ge zha com caranguejo chinês, em que é quebrada a crosta do flan de ovo frito para revelar um recheio cremoso, delicadamente perfumado com a carne do caranguejo. Outra especialidade: o entrecosto de porco com molho de mel e feijão preto, que seduz pelos seus aromas fumados e perfumados.

No total, 17 restaurantes, 11 dos quais Hong Kong, e 6 em Macau, receberam duas Estrelas MICHELIN. Em Hong Kong, os restaurantes galardoados com duas Estrelas MICHELIN são: **Arbor, Bo Innovation, Lai Ching Heen, L'Envol, Lung King Heen, Noi by Paulo Airaud, Octavium, Rùn, Tate, Tin Lung Heen** e **Ying Jee Club**. Em Macau, são: **Alain Ducasse at Morpheus, Chef Tam's Seasons, Feng Wei Ju, The Eight, The Huaiyang Garden** e **Wing Lei**.

Três restaurantes de Hong Kong obtêm a sua primeira Estrela MICHELIN

Este ano, três restaurantes ascenderam de categoria, e foram condecorados com uma Estrela MICHELIN, o que eleva para 58 o número de restaurantes premiados em Hong Kong.

Com a sua decoração inspirada na floresta, o **Ami** é o local ideal para uma experiência gastronómica única, num ambiente descontraído. Além dos menus de degustação, os comensais podem escolher entre grandes clássicos da cozinha francesa e pratos de peixe. O chef executivo **Nicolas Boutin** orgulha-se de trabalhar com ingredientes excepcionais, que combina com molhos francesas tradicionais. Entre as suas criações estrela, o vol-au-vent com tártaro de carne de vitela Wagyu cortada à faca, frango amarelo e marisco.

O restaurante **Plaisance by Mauro Colagreco** mergulha os seus comensais numa atmosfera oceânica, com os seus acabamentos nacarados, e a sua escultura em forma de remoinho de peixes metálicos. O menu, centrado nos produtos do mar, combina ingredientes provenientes de todo o mundo com verduras locais. As técnicas francesas perfeitamente dominadas, e uma boa dose de criatividade, sublimemente acompanhadas por molhos caseiros, criam uma experiência gustativa inesquecível.

O restaurante **Tuber Umberto Bombana**, criado pelo chef com o mesmo nome, centra-se na trufa, um ingrediente nobre, que se apresenta em branco ou preto, em função da sua proveniência. O chef executivo, formado sob a direção de Bombana durante mais de 20 anos, também trabalha, e sublima, ingredientes sazonais de todo o mundo, como as os carabineiros gigantes de Espanha.

4 restaurantes recém-galardoados com uma Estrela MICHELIN em Macau

O **Aji** é dirigido por um jovem chef singapurense, que funde o estilo francês com produtos japoneses de primeira qualidade e sabores asiáticos. Por exemplo, o shima aji de pele crocante é servido com molhos à base de chá verde matcha e casca de tangerina seca com 20 anos. O balcão destina-se aos comensais que optam pelo menu de degustação, que relata as recordações do chef. Pode ser emparelhado de forma criativa com vinhos tintos, brancos e amarelos, juntamente com sake e licores fortes.



O **Mizumi** oferece três zonas dedicadas, respetivamente, à tempura, ao teppanyaki, e ao sushi, cada qual com dois menus fixos. O chef Hironori Maeda cuida com esmero de cada prato. O lombo de wagyu de Kagoshima na grelha é um dos grandes clássicos do local, com o seu tempero de sal marinho, wasabi e molho de cebola.

O **Sushi Kissho by Miyakawa** é o primeiro estabelecimento internacional do lendário restaurante de Hokkaido. Está aberto apenas ao jantar, e oferece um meni omakase que inclui 10 sushis ao estilo Edomae, entradas, sopa de miso, e sobremesas. Oferece aos seus comensais três tipos de arroz, oriundos das prefeituras de Hokkaido e Akita, temperados com uma combinação de três vinagres vermelhos. Estes arrozes são acompanhados dos peixes mais frescos da época, provenientes, principalmente, de Hokkaido.

Tal como o seu homónimo em Hong Kong, o **Zuicho** é especializado na cozinha kappo. Com um ilustre percurso de mais de 30 anos, o chef **Kinomoto** oferece três menus omakase, que refletem uma meticulosa atenção ao detalhe, um esmero excecional, e uma mestria incomparável. Todos os ingredientes são importados diretamente do Japão, como o uni bafun de Hokkaido, e a barriga de atum em hand roll, assim como o Wagyu A5 de Satsuma, oriundo de Kagoshima: o lombo é frito, e o filet mignon é utilizado no sukiyaki.

O Guia MICHELIN Hong Kong e Macau 2025 conta com 69 restaurantes com uma Estrela MICHELIN, o que ilustra a excelência culinária da região.

Cinco restaurantes mantêm a Estrela Verde MICHELIN

O prémio Estrela Verde MICHELIN é atribuído aos restaurantes que adotam práticas ecológicas e oferecem, ao mesmo tempo, uma experiência gastronómica excecional. Os cinco restaurantes galardoados este ano são o **Amber**, (novo restaurante com 3 Estrelas), o **Feuille**, (1 Estrela), o **Mora**, (1 Estrela), o **Roganic**, (1 Estrela), em Hong Kong; e o **UTM Educational Restaurant** (Bib Gourmand), em Macau.

Concedidos três Prémios Especiais MICHELIN

O guia MICHELIN Hong Kong e Macau premeia, na sua 17.^a edição, três vencedores: Prémio para a Sommellerie, Prémio para o Jovem Chef e Prémio para o Serviço.

Os prémios especiais destacam os talentos e as competências excecionais da indústria da restauração, que contribuem de forma notável para a experiência gastronómica no seu conjunto.

Prémio para a Sommellerie do Guia MICHELIN

O Prémio para a Sommellerie do Guia MICHELIN 2025 recompensa a grande competência e o vasto conhecimento, mas, também, a paixão, dos sommeliers talentosos do sector da restauração. Este ano, esta prestigiada distinção é atribuída a **Carlito CHIU**, que trabalha no restaurante **Andō**, galardoado com uma Estrela MICHELIN. Carlito conta com uma sólida formação, e trabalha em estreita colaboração com o chef do restaurante desde o primeiro dia. Com atenção, aperfeiçoa os seus emparelhamentos de comida e vinho segundo as preferências dos comensais, e oferece seleções sob medida, especialmente de sake, assim como de vinhos espanhóis e argentinos. Enquanto sommelier da casa, cria combinações personalizadas, originais e únicas para os clientes, e estabelece uma ligação real com os mesmos, para oferecer-lhes uma experiência privilegiada.



Prémio para o Jovem Chef do Guia MICHELIN

O Prémio para o Jovem Chef do Guia MICHELIN 2025, apresentado pela AIA Hong Kong e Macau, reconhece o talento extraordinário, e o potencial prometededor, de um jovem chef que tenha causado uma muito boa impressão à equipa de inspeção. O prémio deste ano é atribuído a **Frankie, Sui Wan WONG**, do novo restaurante selecionado pelo Guia MICHELIN, **Ankôma**, em Hong Kong.

Nascido em Hong Kong, o chef estudou na mesma cidade, no International Culinary Institute. Ao longo da sua jovem carreira, já trabalhou em estabelecimentos prestigiados, como o Zest by Konishi, anteriormente galardoado com uma Estrela MICHELIN, e que hoje tem as suas portas encerradas, ou o restaurante Écriture, com duas Estrelas MICHELIN. Em 2022, abriu o Ankôma, onde combina a cozinha francesa com elementos asiáticos, em particular com ingredientes japoneses. Frankie está à frente de uma jovem equipa apaixonada, que aporta uma grande dose de energia e de entusiasmo à sua cozinha.

Prémio para o Serviço do Guia MICHELIN

O Prémio para o Serviço do Guia MICHELIN celebra as capacidades e o talento excepcionais dos profissionais que contribuem para melhorar a experiência do cliente. Este ano, o prémio é atribuído a **Winnie ZHANG**, do restaurante **Wing Lei**, com duas Estrelas MICHELIN, em Macau.

Winnie, nascida em Zhuhai, chegou a Macau há mais de dez anos. Tem trabalhado no Wing Lei desde o início da sua carreira, e impressionou a equipa de inspeção do Guia MICHELIN pelo seu grande conhecimento da oferta gastronómica. Winnie propõe os pratos em função das preferências dos comensais, e assegura-se que lhes proporciona uma experiência fluída, graças a uma gestão perfeita do ritmo do serviço. Como verdadeira gastrónoma, gosta de falar da sua vida em Macau com os clientes, e tem gosto em recomendar-lhes as melhores especialidades e atrações locais. Ao longo da refeição, Winnie oferece-lhes um serviço atento e personalizado, para que se sintam como em casa.

Os restaurantes galardoados juntam-se à seleção de hotéis do Guia MICHELIN, que destaca os locais mais originais e de tendência em Hong Kong, Macau, e em todo o mundo. Cada hotel é selecionado pelos especialistas do Guia MICHELIN pelo seu estilo, o seu serviço e a sua personalidade únicos (com opções para todos os orçamentos), e pode ser reservado diretamente através do site da Internet, e da aplicação do Guia MICHELIN.

Visite a página da Internet oficial do Guia MICHELIN, ou descarregue a aplicação gratuita (iOS e Android), para descobrir cada um dos restaurantes da seleção, e reservar um hotel, para uma estadia inesquecível.



Os nossos parceiros em 2025



Descarregue a aplicação do Guia MICHELIN



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](#)  [@guiamichelinpt](#)  [@Michelin](#)  [@michelinportugal](#)  [@michelinguide](#)

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