



Paris, le 24 novembre 2010





Guide MICHELIN Tokyo Yokohama Kamakura 2011 **14 restaurants trois étoiles, 54 deux étoiles et 198 une étoile** Sélection de nouvelles adresses à Yokohama et Kamakura

Michelin annonce aujourd'hui la publication du guide MICHELIN Tokyo Yokohama Kamakura 2011, qui offre une sélection des meilleurs hôtels et restaurants de ces trois villes. **Le guide présente un total de 312 établissements, soit 266 restaurants et 46 hôtels.** Disponible en anglais et en japonais, le guide MICHELIN Tokyo Yokohama Kamakura 2011 sera disponible dès le 27 novembre au Japon et à partir de février 2011 en France (pour la version anglaise, au prix de 17,90 euros).

À noter dans la sélection du guide MICHELIN Yokohama Kamakura Tokyo 2011 :

- **14 restaurants reçoivent trois étoiles (***)** (tous à Tokyo) :
 - Araki obtient directement trois étoiles.
 - Hamadaya, 7chome, Kyoboshi et Usukifugu Yamadaya passent de deux à trois étoiles.
 - Avec 14 adresses, Tokyo est la ville qui compte le plus de restaurants trois étoiles.
- **54 restaurants reçoivent deux étoiles (**)** (52 à Tokyo et 2 à Yokohama) :
 - 5 restaurants (3 à Tokyo et 2 à Yokohama) font leur apparition dans la sélection avec deux étoiles et 11 restaurants de Tokyo passent d'une à deux étoiles.
- **198 restaurants obtiennent une étoile (*)** (174 à Tokyo, 14 à Yokohama et 10 à Kamakura) :
 - 75 établissements (51 à Tokyo, 14 à Yokohama et 10 à Kamakura) font leur entrée dans la sélection avec une étoile.

Le guide MICHELIN Yokohama Kamakura Tokyo 2011 présente un nouveau **pictogramme** :  **qui signale les établissements étoilés proposant un menu pour moins de 5 000 yens pour le déjeuner et/ou le dîner.** Les lecteurs peuvent ainsi s'offrir un repas gastronomique pour 5 000 yens maximum par personne. Le rapport qualité/prix fait en effet partie des cinq critères retenus pour l'attribution des étoiles, et ce nouveau pictogramme permet aux lecteurs de repérer les établissements locaux pratiquant des tarifs abordables. **Il concerne 95 restaurants** (81 à Tokyo, 7 à Yokohama et 7 à Kamakura) **soit plus d'un tiers de la sélection.** A noter, le fait que près de la moitié des restaurants sélectionnés à Yokohama et 70% à Kamakura ont le pictogramme . Cela illustre bien le charme de ces deux villes où il est largement possible de trouver des restaurants offrant une excellente cuisine à un très bon prix.

Cinq nouveaux symboles ont été introduits cette année : **NEW** (pour les établissements qui font leur entrée dans l'édition 2011 du guide MICHELIN Tokyo Yokohama Kamakura) et  pour les établissements tokyoïtes promus dans la catégorie supérieure d'une à deux étoiles ou de deux à trois étoiles, toutes les adresses mentionnées à Yokohama et Kamakura étant nouvelles puisque le guide couvre ces deux villes pour la première fois cette année. Les symboles  (pas de réservation possible),  (ouvert le dimanche) et  (service tardif) ont également été ajoutés pour améliorer la convivialité du guide et informer encore davantage les lecteurs.

Dans le guide MICHELIN Tokyo Yokohama Kamakura 2011, **la cuisine japonaise reste à l'honneur puisqu'elle concerne 73 % des restaurants sélectionnés.** Les principaux styles culinaires (fugu, soba, sukiyaki, sushi, tempura, teppanyaki et unagi, shojin ryori, izakaya, kushiyaki et yakitori) sont représentés. La sélection 2011 s'enrichit également de trois nouvelles

spécialités japonaises : de bœuf, tonkatsu et oden. Les autres adresses proposent une cuisine française, chinoise, fusion, italienne, espagnole, européenne (nouveau de l'édition 2011) ou des grillades.

L'édition 2011 couvre deux nouveaux arrondissements de Tokyo (Adachi-ku et Arakawa-ku), soit un total de 17 « Ku » et étend la sélection aux villes de Yokohama et de Kamakura. Environ 300 adresses ont été présélectionnées à Yokohama et quelque 80 à Kamakura. Les inspecteurs Michelin sillonnent ces deux villes depuis mi-2009 soit 18 mois de visites anonymes, qui leur ont permis d'affiner la sélection à 16 restaurants pour Yokohama et à 10 pour Kamakura.

Michelin met ses guides à jour chaque année afin de proposer à ses lecteurs les informations les plus fiables possible. Tous les restaurants et hôtels présentés dans l'édition précédente ont été testés de nouveau et les établissements non sélectionnés mais susceptibles d'intéresser les lecteurs ont également été visités pour l'édition de cette année. Forts de leur expertise, les inspecteurs Michelin, professionnels et salariés de Michelin, et qui payent l'intégralité de leurs additions, sont partis anonymement à la découverte des restaurants et des hôtels de la ville juste après le lancement de la précédente édition.

Les étoiles ne jugent que « ce qui est dans l'assiette » ; elles viennent uniquement récompenser la qualité de la cuisine.

- Trois étoiles (☆☆☆) indiquent qu'il s'agit « d'une cuisine remarquable, valant le voyage ».
- Deux étoiles (☆☆) désignent « une table excellente méritant un détour ».
- Une étoile (☆) signale « une très bonne table dans sa catégorie ».

À Tokyo, Yokohama et Kamakura, comme dans les 22 autres pays couverts par le guide MICHELIN, l'attribution des étoiles repose sur des critères identiques afin de garantir la cohérence de la sélection. Les étoiles MICHELIN ont toutes la même valeur dans le monde entier. Ces critères sont au nombre de cinq : la qualité des produits, la maîtrise des cuissons et des saveurs, la personnalité du chef dans sa cuisine, le rapport qualité/prix et la régularité dans le temps et sur l'ensemble de la carte. Ils sont adaptés à chaque type de cuisine, notamment aux différents styles culinaires japonais.

Une adresse distinguée par une étoile ou plus fait non seulement partie des meilleures du pays mais également des meilleures du monde.

Le niveau de confort est symbolisé par des couverts (✂ à ✂✂✂✂) pour les restaurants (beauté de la salle et du cadre ou accueil notamment) et par des pavillons (🏠 à 🏠🏠🏠) pour les hôtels.

Jean-Luc Naret, directeur des guides MICHELIN a indiqué : « *Nous sommes heureux de vous présenter aujourd'hui la quatrième sélection du guide, qui recense 266 restaurants étoilés. La qualité de la gastronomie à Tokyo reste incontestable. La capitale nippone compte 240 restaurants étoilés, dont 14 trois étoiles, un chiffre record. Nous sommes également très impressionnés par nos deux nouvelles destinations : Yokohama, l'une des grandes métropoles modernes du Japon, fait preuve d'un réel esprit d'innovation ; Kamakura, destination touristique très populaire pour les Japonais et pour les étrangers, a hérité des traditions samouraïs. Étant donné leur potentiel élevé, ces deux villes devraient obtenir davantage d'étoiles dans un proche avenir.* »

Bernard Delmas, Président de Nihon Michelin Tire, a pour sa part déclaré : « *Le guide MICHELIN partage la même mission que nous en tant que fabricant de pneumatiques, à savoir de « contribuer à l'évolution de la mobilité ». Nous proposons désormais une sélection des meilleurs hôtels et restaurants de six villes du Japon : Tokyo, Yokohama, Kamakura, Kyoto, Osaka et Kobe, et nous espérons que nos deux guides seront utiles aux habitants comme aux visiteurs de ces villes. Nous continuons d'enrichir les guides MICHELIN au Japon à l'attention des lecteurs locaux, en choisissant une équipe éditoriale et des inspecteurs japonais.* »

Le premier guide MICHELIN France est publié en août 1900. Distribué gratuitement (jusqu'en 1920), il est initialement destiné aux conducteurs, à qui il fournissait des informations précieuses : conseils pour l'utilisation et la réparation des pneumatiques, plan de différentes villes, liste des stations essence, des hôtels et des garagistes. Les frères Michelin souhaitent ainsi accélérer l'essor de l'automobile, et par voie de conséquence, du marché des pneumatiques. Leur idée est de promouvoir et d'améliorer les déplacements en les rendant plus sûrs et plus agréables – autrement dit, d'accroître la mobilité, ce qui reste aujourd'hui encore l'objectif commun des cartes, guides, atlas et autres publications Michelin.

Un total de 26 guides couvrant 23 pays seront publiés au titre des éditions 2011. Sur les 16 500 restaurants sélectionnés dans les éditions 2010/2011, 96 établissements seulement se sont vus décerner trois étoiles, 338 deux étoiles et 1952 une étoile (chiffres prenant en compte les éditions 2011 déjà parues).

Chaque année, MICHELIN publie dans plus de 90 pays du monde entier quelque 10 millions de cartes, atlas, guides touristiques, et guides d'hôtels et de restaurants – en mettant toujours l'accent sur la qualité. Plus d'un million d'exemplaires du guide MICHELIN ont ainsi été vendus l'an dernier à travers le monde.


Service presse Michelin, tél : + 33 1 45 66 13 43

Guide MICHELIN Tokyo Yokohama Kamakura 2011 : la sélection

Total	Une étoile (*)	Deux étoiles (**)	Trois étoiles (***)
266	198	54	14

Tokyo : la sélection

Total	Une étoile (*)	Deux étoiles (**)	Trois étoiles (***)
240	174	52	14

NEW : nouvellement sélectionné dans le guide
 : restaurant promu d'une à 2 étoiles ou de 2 à 3 étoiles

Tokyo : les restaurants étoilés



Araki	NEW	**	Japanese Sushi
Esaki		**	Japanese contemporary
Hamadaya		***	Japanese
Ishikawa		**	Japanese
Joël Robuchon		***	French contemporary
Kanda		**	Japanese
Koju		*	Japanese
Quintessence		**	French contemporary
7chome Kyoboshi		*	Japanese Tempura
Sukiyabashi Jiro Honten		*	Japanese Sushi
Sushi Mizutani		*	Japanese Sushi
Sushi Saito		*	Japanese Sushi
Usukifugu Yamadaya		**	Japanese Fugu
Yukimura		**	Japanese



Aimée Vibert		XXXX	French
Ajiman		X	Japanese Fugu
Argento Aso		XXXX	Italian contemporary
Chugoku Hanten Fureika	😊	XX	Chinese
Crescent		XXXX	French
Cuisine[s] Michel Troisgros		XXXX	French contemporary
Daigo		XXXX	Japanese Shojin
Fugu Fukuji		X	Japanese Fugu
Fukudaya		XXXXX	Japanese
Fukuju	😊	X	Japanese
Harutaka	😊	X	Japanese Sushi
Hatsunezushi		XX	Japanese Sushi
Hishinuma		XX	Japanese
Horikane		X	Japanese
Ichimonji		XX	Japanese
Kadowaki		X	Japanese
Kikuchi	😊	X	Japanese
Kikunoi		XXXX	Japanese
Kodama		XX	Japanese contemporary
Kogetsu		X	Japanese
Komuro		X	Japanese
Kondo		XX	Japanese Tempura
La Table de Joël Robuchon		XXXX	French contemporary
L'Atelier de Joël Robuchon		XX	French contemporary
Le Mange-Tout		XX	French
Les Créations de Narisawa		XXXX	French contemporary
Makimura	😊	XX	Japanese
Nadaman Honten Sazanka-so	😊	XXXX	Japanese
Pierre Gagnaire	NEW	XXXX	French contemporary
Raku-tei		X	Japanese Tempura
Reikasai		XX	Chinese
Ren	NEW	X	Japanese
Ristorante Aso		XXXX	Italian contemporary
Ryugin		XX	Japanese contemporary
Sant Pau		XXXX	Spanish contemporary
Sasada	😊	X	Japanese
Sawada		X	Japanese Sushi

Seisoka		🍴🍴🍴	Japanese
Sekiho-tei		🍴🍴	Japanese
Shigeyoshi		🍴	Japanese
Sukiyabashi Jiro Roppongi	😊	🍴	Japanese Sushi
Sushi Kanesaka		🍴	Japanese Sushi
Sushi Kazui	NEW	🍴🍴	Japanese Sushi
Taku		🍴🍴	Japanese Sushi
Tateru Yoshino Shiba	😊	🍴🍴🍴	French
Tomura		🍴🍴	Japanese
Toyoda	😊	🍴🍴	Japanese
Tsujitome		🍴🍴🍴	Japanese
Umi		🍴	Japanese Sushi
Waketokuyama	😊	🍴🍴	Japanese
Wako		🍴🍴	Japanese
Yamamoto		🍴🍴🍴	Japanese Fugu



Abasque	NEW	🍴	French
Ajisen	NEW	🍴	Japanese Izakaya
Akimoto	NEW	🍴	Japanese Unagi
Ànu retrouvez-vous	NEW	🍴🍴	French contemporary
Aragawa		🍴🍴🍴	Steakhouse
Aroma-Fresca		🍴🍴🍴	Italian contemporary
Asagi		🍴	Japanese Tempura
Au Goût du Jour Nouvelle Ère		🍴🍴	French contemporary
Ayumasa		🍴🍴	Japanese
Banrekiryukodo		🍴🍴🍴	Japanese contemporary
Basara	NEW	🍴🍴	Japanese
Beige Alain Ducasse		🍴🍴🍴🍴	French contemporary
Bird Court	NEW	🍴	Japanese Yakitori
Bird Land		🍴	Japanese Yakitori
Casa Vinitalia	NEW	🍴🍴🍴	Italian
Chez Matsuo		🍴🍴🍴	French
Chikuyo-tei Honten		🍴🍴	Japanese Unagi
China Blue		🍴🍴🍴	Chinese
Chiso Sottaku		🍴	Japanese
Den	NEW	🍴🍴	Japanese contemporary
Dons de la Nature		🍴🍴🍴	Steakhouse
Echikatsu	NEW	🍴🍴🍴	Japanese Sukiyaki

Emori		✂	Japanese
Émun	NEW	✂✂	French contemporary
Faro		✂✂✂	Italian
Florilège		✂✂	French contemporary
Fukamachi		✂	Japanese Tempura
Gordon Ramsay		✂✂✂	French
Goriot	NEW	✂✂	Steakhouse
Grill Ukai	NEW	✂✂✂	European
Hatanaka		✂	Japanese Tempura
Hei Fung Terrace		✂✂✂	Chinese
Hifumian		✂✂	Japanese
Higuchi		✂	Japanese
Hiramatsu		✂✂✂✂	French
Hiromichi	NEW	✂✂	French
Hirosaku		✂	Japanese
Hiyama	NEW	✂✂✂	Japanese Sukiyaki
Hosokawa	NEW	✂	Japanese
Hosokawa		✂	Japanese Soba
Icaro	NEW	✂	Italian
Ichie		✂	Japanese
Ichigo	NEW	✂✂	Japanese Oden
Ichirin		✂✂	Japanese
Iconic		✂✂✂✂	Italian contemporary
Ise	NEW	✂	Japanese Tempura
Ishibashi		✂✂✂	Japanese Sukiyaki
Ishibashi		✂✂	Japanese Unagi
Itosho		✂✂	Japanese Shojin
Izumi	NEW	✂✂✂	Japanese Fugu
Kagura	NEW	✂✂	Japanese
Kamiya Nogizaka		✂✂	Japanese
Kanesada	NEW	✂	Japanese Sushi
Karin	NEW	✂✂✂	Chinese
Katsuzen	NEW	✂	Japanese Tonkatsu
Kien		✂	Japanese
Kisaku	NEW	✂	Japanese
Kuikiri Eguchi		✂	Japanese
Kurogi	NEW	✂	Japanese
Kuwano		✂	Japanese Sushi
Kyoraku-tei		✂	Japanese Soba

La Bombance	XX	Japanese contemporary
L'Anneau d'Or	XX	French
La Tour	XX	French
La Tour d'Argent	XXXX	French
Lauburu	NEW X	French
Le Bourguignon	XX	French
Le Jeu de l'Assiette	NEW XX	French contemporary
L'Embellir	XX	French contemporary
Le Pergolèse	XXXX	French
Les Enfants Gâtés	XX	French
Le 6eme Sens d'Oenon	XX	French contemporary
Les Saisons	XXXX	French
Lugdunum Bouchon Lyonnais	NEW X	French
Maison de Yulong	XX	Chinese
Maison Paul Bocuse	XX	French
Masa's Kitchen 47	XX	Chinese
Masumi	X	Japanese
Mikawa Keyakizaka-dori	X	Japanese Tempura
Mikawa Zezankyo	XX	Japanese Tempura
Minoichi	X	Japanese
Mitsuta	XX	Japanese Tempura
Momonoki	X	Chinese
Monnalisa Ebisu	XX	French
Monnalisa Marunouchi	XX	French
Motoyoshi	NEW X	Japanese Tempura
Muroi	X	Japanese
Muto	NEW X	Japanese Soba
Nabeya	NEW XX	Japanese
Nagazumi	NEW X	Japanese
Nakajima	X	Japanese
Nico	NEW X	Japanese
Nodaiwa	XX	Japanese Unagi
Obana	NEW X	Japanese Unagi
Ogasawara Hakushaku-tei	XXXX	Spanish contemporary
Ohara's	XX	French
Okina	XX	Japanese Soba
Ozaki	X	Japanese
Pachon	XXX	French
Piatto Suzuki	XX	Italian

Ranjatai	NEW	✂	Japanese Yakitori
Restaurant-I	NEW	✂✂✂	French
Ristorante Honda		✂✂	Italian contemporary
Ristorante La Primula		✂✂	Italian contemporary
Rokkaku		✂	Japanese Izakaya
Rokukaku-tei		✂	Japanese Kushiage
Ryuan		✂✂	Chinese
Ryutenmon		✂✂✂	Chinese
Sakuragaoka		✂✂	Japanese
Sakuragawa		✂✂	Japanese
Sanda	NEW	✂	Japanese Beef Specialities
Sangoan		✂	Japanese Soba
Sankame		✂	Japanese
Sanyukyo	NEW	✂✂	Japanese
Seiju		✂✂	Japanese Tempura
Seika Kobayashi	NEW	✂	Japanese
Sense		✂✂✂	Chinese
Shigetsu	NEW	✂✂	Japanese
Shimizu	NEW	✂	Japanese Sushi
Shin		✂	Japanese Sushi
Shinsuke	NEW	✂	Japanese Izakaya
Shofukuro	NEW	✂✂	Japanese
Shunnoaji Ichi	NEW	✂	Japanese
Signature		✂✂✂✂	French contemporary
Sushi Aoki Ginza		✂	Japanese Sushi
Sushi Aoki Nishiazabu		✂	Japanese Sushi
Sushi Fukumoto		✂	Japanese Sushi
Sushi Hashiguchi	NEW	✂	Japanese Sushi
Sushiichi	NEW	✂✂	Japanese Sushi
Sushi Imamura	NEW	✂	Japanese Sushi
Sushi Isshin Asakusa		✂	Japanese Sushi
Sushi Isshin Ginza	NEW	✂	Japanese Sushi
Sushi Iwa		✂	Japanese Sushi
Sushiko Honten		✂	Japanese Sushi
Sushi Musashi		✂	Japanese Sushi
Sushi Nakamura		✂	Japanese Sushi
Sushi Ohno		✂	Japanese Sushi
Sushiya Mao		✂	Japanese Sushi
Suzuki		✂	Japanese

Tajima	NEW	XX	Japanese Soba
Takahashi		X	Japanese Yakitori
Takeyabu		XX	Japanese Soba
Tamao		X	Japanese
Tapas Molecular Bar		XX	Fusion
Tateru Yoshino Ginza		XXXX	French contemporary
Tateru Yoshino Shiodome		XXX	French contemporary
Tatsumura		X	Japanese
Tenmo		X	Japanese Tempura
Tetsuan		X	Japanese
Toriki		X	Japanese Yakitori
Torishiki	NEW	X	Japanese Yakitori
Totoya Uoshin		XX	Japanese
Tsukasa		X	Japanese Fugu
Uchitsu		X	Japanese Tempura
Uchiyama		XX	Japanese
Uemura Honten		XXXX	Japanese
Ukai-tei Ginza		XXX	Japanese Teppanyaki
Ukai-tei Omotesando		XXXX	Japanese Teppanyaki
Uotoku		XXX	Japanese
Yamaji		X	Japanese
Yamane		XXX	Japanese Fugu
Yamanochaya		XX	Japanese Unagi
Yamasaki		X	Japanese
Yokota		X	Japanese Tempura
Yokoyama		X	Japanese Tempura
Yonemura		XX	Fusion
Yoneyama		X	Japanese
Yorozuya Okagesan	NEW	X	Japanese Izakaya
Yoshicho		X	Japanese Yakitori
Yoshifuku		X	Japanese
Yoshihashi		XX	Japanese Sukiyaki
Yotaro		X	Japanese Tempura
Yotsuha		X	Japanese
Yukicho		XX	Japanese

Yokohama : la sélection

Total	Une étoile (*)	Deux étoiles (**)
16	14	2

Yokohama : les restaurants étoilés



Chiso Kimura	✂	Japanese
Masagosaryo	✂✂	Japanese



Aichiya	✂✂✂	Japanese
Azabu Nodaiwa	✂✂	Japanese Unagi
Chez Naka	✂✂	French
Furaikyo	✂	Japanese Soba
Mizuki	✂	Japanese
Ota Nawanoren	✂✂	Japanese Sukiyaki
Rinkaen	✂✂✂	Japanese
Shimamura	✂✂	Japanese Unagi
Sugai	✂	Japanese
Sushi Hachizaemon	✂	Japanese Sushi
Sushi Hamada	✂	Japanese Sushi
Tenhama	✂✂	Japanese Tempura
Tenshichi	✂✂	Japanese Tempura
Ukai-tei Azamino	✂✂✂✂	Japanese Teppanyaki

Kamakura : la sélection

Total	Une étoile (*)
10	10

Kamakura : les restaurants étoilés



Bonzo	✂	Japanese Soba
En	✂	Japanese
Hachinoki Kitakamakura	✂✂	Japanese Shojin
Izumi	✂	Japanese Sushi
Kamakurayama	✂✂✂✂	Japanese Beef Specialities
Michel Nakajima	✂	French
Ren	✂	Japanese
Tamoto	✂	Japanese
Tsuruya	✂	Japanese Unagi
Yonekura	✂	Japanese

Service de presse Michelin, tél. : + 33 1 45 66 13 43