



COMMUNIQUE DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 27 mars 2025

Avec 469 adresses, la 16e édition du Guide MICHELIN Kyoto et Osaka célèbre un nombre record de restaurants.

- Trois nouveaux établissements décrochent leur deuxième Étoile MICHELIN.
- Dix nouvelles adresses décrochent une Étoile MICHELIN, dont, pour la première fois au Japon, un restaurant mexicain.
- L'Étoile Verte MICHELIN est attribuée à deux nouveaux établissements, récompensant leur vision et leur engagement exemplaire en faveur d'une gastronomie plus durable.

Michelin a le plaisir de dévoiler la 16e sélection de restaurants du Guide MICHELIN Kyoto et Osaka. Présenté lors d'une cérémonie à l'Hôtel Okura Kyoto, ce nouveau millésime recommande un total de 469 restaurants, dont 172 Étoilés MICHELIN et 108 Bib Gourmand.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré :
« Nous sommes ravis de révéler le nom des établissements qui constituent notre nouvelle sélection pour Kyoto et Osaka, avec cette année un nombre record de restaurants. Ces deux villes, qui cultivent un véritable goût pour l'excellence, n'ont cessé de repousser les limites de la gastronomie. Certains restaurants définissent de nouveaux standards de qualité, à l'image des trois nouvelles adresses deux Étoiles MICHELIN, d'autres s'engagent à préserver des traditions centenaires et d'autres encore, comme **milpa**, la première table mexicaine Étoilée MICHELIN du Japon, innovent en créant de nouveaux concepts. C'est grâce à tous ces établissements que Kyoto et Osaka sont aujourd'hui des destinations culinaires incontournables. »

Trois nouveaux restaurants reçoivent deux Étoiles MICHELIN
Année après année, la scène gastronomique locale ne cesse de se renouveler, comme en témoignent les trois nouveaux restaurants promus deux Étoiles MICHELIN.

À Kyoto, dans une maison centenaire de style sukiya, **Kodaiji Jugyuan** rend hommage aux traditions ancestrales tout en explorant de nouvelles directions grâce aux techniques occidentales du chef **Shinya Takamasu**. Toujours à Kyoto, **Sanso Kyoyamato**, installé au cœur d'un bâtiment historique entouré de jardins dont le décor change au gré des saisons, propose des plats raffinés issus du style Kyo-kaiseki. Sous la direction du chef **Mitsuo Nakajima**, chaque assiette est sublimée par des techniques culinaires traditionnelles. À Osaka, **Oimatsu Hisano** met en valeur les produits de saison, avec des plats réalisés uniquement à partir d'ingrédients de premier choix.



MICHELIN GUIDE

Ces trois restaurants rejoignent les établissements qui conservent leur distinction, portant ainsi à 27 le nombre d'adresses deux Étoiles MICHELIN dans la sélection (16 à Kyoto et 11 à Osaka).

Dix nouveaux restaurants se voient attribuer leur première Étoile MICHELIN

À Kyoto, l'équipe d'inspection a été particulièrement impressionnée par **shiro**, qui mêle techniques japonaises et saveurs italiennes modernes. **Tsujifusa** et **Nakamitsu**, deux restaurants de style kappo, se distinguent par leur approche unique : le premier est un hommage à la tradition, le second combine saveurs classiques et techniques contemporaines. **Kikunoi Sushi Ao**, la table jumelle du restaurant trois Étoiles **Kikunoi**, s'illustre par son travail remarquable autour du poisson, avec des propositions modernes comme les crevettes braisées et le congre assaisonné de sept épices.

À Osaka, **Nishitemma Ichigaya** et **Katamachi Kawaguchi** incarnent l'excellence de la cuisine japonaise, avec des produits locaux exceptionnels et un équilibre parfait des saveurs. **Roots Nakanoshima** propose une cuisine italienne libre, tandis que **milpa** invite les gourmets à découvrir l'Amérique latine avec des plats innovants ; il devient le premier restaurant mexicain du Japon à décrocher une Étoile MICHELIN.

Deux restaurants à Kyoto, **Jean-Georges at The Shinmonzen** (cuisine française) et **Miyawaki** (japonais créatif), sont également promus pour leur évolution remarquable.

Au total, 72 restaurants à Kyoto et 65 à Osaka reçoivent une Étoile MICHELIN en 2025.

L'Étoile Verte MICHELIN met en lumière la vision et l'engagement exemplaires de deux nouveaux restaurants

L'Étoile Verte MICHELIN récompense les établissements qui se distinguent par leur engagement remarquable en faveur d'une gastronomie plus écoresponsable.

Cette année, deux nouveaux restaurants reçoivent cette distinction :

Vegan Ramen UZU, un Bib Gourmand devenu le premier restaurant de ramen au monde à recevoir l'Étoile Verte MICHELIN, et **ristorante DONO**, dirigé par le chef **Toshifumi Nakahigashi**. Ce dernier, à la tête du restaurant deux Étoiles **Sojiki Nakahigashi**, cultive ses propres légumes et utilise des ingrédients sauvages dans ses plats.

Ainsi, 13 restaurants sont désormais distingués par l'Étoile Verte MICHELIN : 10 à Kyoto et 3 à Osaka.



MICHELIN GUIDE

Neuf nouveaux Bib Gourmand et 59 nouveaux restaurants recommandés

59 nouveaux établissements rejoignent la sélection du Guide MICHELIN, représentant une diversité de styles et de cuisines, allant des spécialités chinoises et italiennes aux tempuras, yakitoris et sushis.

Neuf nouveaux restaurants obtiennent également le Bib Gourmand, récompensant des adresses offrant un excellent rapport qualité/prix. À Kyoto, il s'agit de **Kombu to Men Kiichi** (ramen), **Komedokoro Inamoto** (izakaya), **Chikuyuan Taro no Atsumori** et **Saryo Tesshin** (soba).

À Osaka, les nouveaux Bib Gourmand sont **Tenboshi** (tempuras), **Ueroku Wine** (cuisine espagnole), **Kyomachibori Nakamura** (tonkatsu), **Daidokoro Kamiya** (izakaya) et **PRESTAU** (cuisine italienne).

Prix spéciaux MICHELIN

Le Guide MICHELIN Kyoto et Osaka s'engage à mettre en lumière les nombreux talents qui font vivre le secteur de la restauration grâce à leur savoir-faire.

Le Prix du Service 2025 est attribué à **Junko Sakaguchi**, propriétaire du nouveau restaurant deux Étoiles MICHELIN Sanso Kyoyamato, situé à Kyoto. Élevée dans une famille où la cuisine de tradition tenait une place importante, elle a étudié à l'étranger et a également été formée par sa mère. Junko, qui représente la septième génération de propriétaires, marie tradition et hospitalité avec brio. Elle accueille en effet ses convives en kimono et a l'art de créer un environnement chaleureux, propice aux échanges. Son service attentionné, son souci du détail et sa capacité à retranscrire l'élégance du restaurant, en japonais mais aussi en anglais, sont autant d'éléments qui ont impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN.

Le lauréat du Prix du Chef Mentor 2025 est **Yoshichika Masuda**, chef propriétaire de Masuda, un restaurant japonais une Étoile MICHELIN installé à Osaka. Depuis son ouverture en 1999, Masuda a accompagné de nombreux jeunes talents qui ont su définir leur propre style tout en préservant la tradition culinaire japonaise. Le chef montre l'exemple à ses poulains, partageant ses connaissances et s'illustrant par sa maîtrise technique et son hospitalité. À travers du Prix du Chef Mentor, l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN a souhaité récompenser son dévouement à transmettre son savoir et à promouvoir la culture culinaire japonaise.

Le Guide MICHELIN Kyoto et Osaka 2025 en chiffres

- 8 restaurants trois Étoiles MICHELIN (5 à Kyoto, 3 à Osaka)
- 27 restaurants deux Étoiles MICHELIN (dont 3 nouveautés)
- 137 restaurants une Étoile MICHELIN (dont 10 nouveautés)
- 13 restaurants récompensés d'une Étoile Verte MICHELIN (dont 2 nouveautés)
- 108 restaurants Bib Gourmand (dont 9 nouveautés)
- 189 restaurants recommandés (dont 59 nouveautés)



MICHELIN GUIDE

L'ensemble de l'actualité du Guide MICHELIN est disponible sur [iOS](#) et [Android](#).



iOS



Android

<https://guide.michelin.com/>
<https://www.facebook.com/MICHELINGuideWorldwide>
<https://www.instagram.com/michelinguide>
<https://www.youtube.com/@MICHELINguideInternational>

À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes.

X

