



Paris, le 24 avril 2026

Pour la première fois en six ans, un nouveau restaurant trois Étoiles brille à Kyoto dans l'édition 2026 du Guide MICHELIN Kyoto-Osaka

- Miyamaso décroche sa troisième Étoile MICHELIN
- Cinq adresses sont promues au rang de deux Étoiles MICHELIN, ce qui illustre la force et la précision de la cuisine japonaise
- 19 tables décrochent une Étoile MICHELIN, tandis que 12 autres sont saluées du Bib Gourmand

Michelin vient de dévoiler le Guide MICHELIN Kyoto et Osaka 2026, célébrant le formidable élan qui a animé le paysage culinaire de la région du Kansai cette année. Entre les très convoitées Étoiles MICHELIN et les talents émergents, cette nouvelle sélection reflète l'évolution constante qui s'opère sur le territoire. Un lieu où des traditions profondément ancrées se mêlent à la créativité et à l'audace des chefs, et où le savoir-faire continue d'évoluer sur tous les plans.

Selon Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN : « Nous sommes ravis de révéler notre nouvelle sélection pour Kyoto et Osaka. Cette année est particulièrement remarquable : tandis que nous célébrons les cent ans de l'Étoile, Kyoto accueille un nouveau trois étoiles pour la première fois depuis six ans. Un beau symbole de la vitalité de ces deux scènes culinaires, où la tradition et la nature se subliment dans chaque assiette à Kyoto, tandis qu'à Osaka, la créativité sans limites de ses chefs n'a cessé de surprendre nos équipes d'inspection. »

KYOTO

1 nouveau restaurant trois Étoiles MICHELIN

Miyamaso (cuisine japonaise) qui a reçu une Étoile MICHELIN lors de la première sélection locale (2010), puis deux Étoiles MICHELIN l'année suivante, vient désormais de décrocher sa troisième Étoile MICHELIN. Le chef **Hisato Nakahigashi** crée pour ses convives des plats raffinés au moyen d'ingrédients de saison, souvent ramassés par ses soins. Il propose une cuisine locale qui nourrit à la fois le corps et l'esprit, et a choisi d'adopter une approche

classique. Son menu de saison est pareil à un satoyama : on y trouve des légumes ramassés en montagne au printemps, des poissons d'eau douce en été, des champignons en automne et du gibier en hiver. Installé au sein d'un superbe satoyama, un espace entre ville et nature, le restaurant séduit les convives grâce à son cadre paisible, idéal pour passer un moment inoubliable. Lauréate en 2023 du prix MICHELIN du service, la propriétaire **Sachiko Nakahigashi** œuvre avec son équipe pour faire de ce ryokan une destination culinaire incomparable.

4 nouvelles tables ont obtenu deux Étoiles MICHELIN

Doppo (cuisine japonaise), la troisième adresse du chef **Masato Miyazawa**, est un lieu où il met à profit sa grande expérience. Il soigne évidemment ses plats, mais aussi son choix de vaisselle et sa décoration, afin d'offrir à ses clients un aperçu de la sensibilité esthétique qui caractérise la gastronomie japonaise.

Higashiyama Yoshihisa (cuisine japonaise) a séduit l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN grâce à l'énergie et à l'unité qui lient le chef **Yoshihisa Suzuki** et son équipe. Afin d'offrir aux gourmets une expérience immersive unique, certains plats sont finalisés sous leurs yeux, au comptoir.

Chez **Tokuha Motonari** (cuisine japonaise), le chef **Shinya Matsumoto** sert un menu omakase qui s'appuie sur sa formation, tout en explorant de nouvelles manières d'exprimer son univers. Sa cuisine est aussi bien portée par des créations aux techniques classiques que par des plats innovants réalisés en utilisant des modes de cuisson plus originaux, comme la grillade des aliments à la braise.

Muromachi Yui (cuisine japonaise) est une table de style kappo où les gourmets peuvent vivre des expériences singulières, à la fois grâce à la cuisine et à l'atmosphère du lieu. Le chef **Kazuteru Maeda** imagine chaque mois un nouveau menu omakase dans la plus pure tradition japonaise. Son concept s'articule autour du hassun, une sélection de petites assiettes de saison qui reflètent les différentes coutumes et les événements associés à chaque mois.

12 nouveaux restaurants décrochent leur première Étoile MICHELIN dont 5 promotions et 7 nouveautés.

Restaurants promus : Sokkon Fujimoto (cuisine japonaise) est un restaurant de style kappo où chaque élément fait l'objet d'une attention particulière, que ce soit dans la cuisine, le décor ou le service.

Higashiyama Tsukasa (cuisine japonaise) propose un menu omakase axé sur l'individualité, créant librement des plats qui mettent aussi bien à l'honneur des ingrédients occidentaux qu'asiatiques.

YOKOI (cuisine japonaise) respecte les fondamentaux de la cuisine japonaise tout en misant sur des associations de saveurs originales.

Miyagawacho Hotta (cuisine japonaise) propose un menu atypique avec notamment de la côtelette de bœuf. Ses assiettes sont réconfortantes et un brin nostalgiques.

L'univers de **Germoglio** (cuisine italienne) repose sur des spécialités régionales italiennes auxquelles sont ajoutés des ingrédients de Kyoto qui leur confèrent un caractère unique.

Nouveautés : MUBE (cuisine japonaise) utilise des assaisonnements maison comme du shio-koji, de la sauce nuoc-mâm et du miso pour créer une synergie entre le dashi et la fermentation.

Higashiyama Ogata (cuisine japonaise) sert des assiettes composées d'un minimum d'ingrédients afin que chacun puisse pleinement exprimer son caractère.

Manjuji Hakuran (cuisine japonaise) fait voyager ses gourmets jusqu'aux îles Goto avec des spécialités comme le hatoshi et les udon Goto. Deux nouveautés mettent à l'honneur la gastronomie française : tandis qu'**ima**, installé dans une machiya, maison typique des centres-villes japonais, sert des plats français cuits au feu de bois.

KOGA propose un concept basé sur des associations de saveurs et d'arômes recherchées, avec des sauces originales qui subliment des viandes cuites à la braise.

Tenu par un chef formé à la cour royale, **Korean Restaurant Byeoleeya** (cuisine coréenne) sert des plats modernes qui s'appuient sur les propriétés médicinales des aliments.

LURRA° (cuisine novatrice) s'inspire des quatre saisons japonaises, mais aussi des cultures culinaires du monde entier, pour donner vie à des plats créatifs.

3 restaurants intègrent la sélection des Bib Gourmand

Fuyacho Kuraku (izakaya) sert de petites assiettes épurées, préparées à partir de produits pêchés dans la baie de Wakasa. Pour compléter l'expérience gustative, elles sont accordées à du saké produit dans la région de Fukui. **Ramenya Fujitora** (spécialités de ramen) est connu pour ses ramens à la sauce soja, élaborés avec des bouillons de poulet et de porc. **KOKAGE** (spécialités de soba) propose des plats simples, à manger sur le pouce, ainsi que des nouilles de sarrasin préparées à partir de farine moulue sur place.

OSAKA**1 nouveau restaurant deux Étoiles MICHELIN**

Teruya (cuisine japonaise) a été promu depuis la catégorie des adresses qui valent l'étape. Formé à Kyoto, le chef **Katsunori Teruya** combine technique et sensibilité pour explorer des saveurs subtiles. Il défend un style original porté par un travail méticuleux. Son savoureux dashi par exemple, fait l'objet d'une attention toute particulière et sublime les produits auxquels il est associé. Les ingrédients des divers soupes, plats vapeur et autres éléments mijotés infusent le bouillon, ce qui lui confère une véritable profondeur. Bien qu'il soit simple d'apparence, le dashi du chef est en réalité le fruit d'un long travail.

7 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN intègrent la sélection dont 3 promotions et 4 nouveautés.

Restaurants promus : l'équipe de **Tosara** (cuisine contemporaine) travaille de nombreux ingrédients issus de l'île d'Awaji, la terre natale du chef, et sert des plats créatifs inspirés des cuisines italienne et japonaise.

De son côté, **atelier HANADA** (cuisine chinoise) propose une approche tout à fait originale de la cuisine chinoise.

Numata Sou (cuisine de tempura) associe la pâte à tempura à une cuisson douce, à la vapeur, afin de concentrer la saveur umami et l'humidité de chaque ingrédient dans de délicieux beignets.

Nouveautés : **Ukitacho Ima** (cuisine japonaise) propose une cuisine sincère réalisée par une équipe qui se perfectionne en continu. En effet, son chef est convaincu que la découpe des sashimis peut influencer leur saveur. Les convives de **Hachi** (cuisine japonaise) sont servis au comptoir. Ici, ils peuvent déguster un menu omakase dans lequel chaque plat est véritablement sublimé.

Sushi Shigenaga (sushi) sert aux gourmets des sushis confectionnés à partir de riz assaisonné avec du vinaigre de riz et du sucre de betterave. Son poisson est quant à lui principalement importé depuis l'île de Kyushu. **Empathie** (cuisine française) propose une cuisine française portée par des plats simples qui mettent en lumière la grande qualité des ingrédients.

9 restaurants rejoignent la sélection Bib Gourmand

PITAK GOHAN (cuisine thaïlandaise)

Chukashunsai Morimoto (cuisine chinoise),

Tonkatsu Minato (spécialités de tonkatsu)

Shuko Osaka Manpukudou (cuisine japonaise)

DIVA (cuisine française)

bistrot neuf (cuisine française)

Sumisho Mikuriya (spécialités de yakitori)

Sumibi Iwata (spécialités de yakitori)

Mendokoro Subete (spécialités de ramen).




3 prix spéciaux MICHELIN récompensent des professionnels qui s'illustrent dans leur art.

Prix MICHELIN de la Sommellerie : le premier Prix MICHELIN de la Sommellerie pour la sélection Kyoto et Osaka a été décerné à **Miki Tanaka**, propriétaire et sommelière du restaurant **LOUISE** (cuisine française) qui est recommandé par le Guide MICHELIN. Pleinement investie aux côtés du chef Yannick Lahopcnou, elle accompagne le restaurant depuis son ouverture, partageant ses succès comme ses défis. Particulièrement attentive, elle saisit instantanément les goûts des convives, ce qui lui permet de leur proposer les meilleurs vins pour accompagner et sublimer leur repas. Les clients apprécient son service poli, attentif et sincère. Sa passion pour le vin français et le service sont évidents, et font d'elle la lauréate idéale pour recevoir le Prix MICHELIN de la Sommellerie.

Prix MICHELIN du Chef Mentor : ce prix revient à **Hideaki Matsuo**, qui officie au restaurant **Kashiwaya Osaka Senriyama** (cuisine japonaise), récompensé de trois Étoiles MICHELIN. Il a découvert la cérémonie du thé lorsqu'il était étudiant à l'université. Il a alors été fasciné par la richesse de la culture japonaise et du kaiseki, et a décidé de se lancer dans la cuisine. S'il est aux commandes de Kashiwaya et d'une autre adresse, il porte plusieurs casquettes. Ici, il accueille des apprentis venus de l'étranger et leur transmet ses compétences, ainsi que l'essence de la cuisine japonaise. Il contribue par ailleurs au développement de la culture culinaire locale par le biais d'un groupe d'étude constitué de chefs installés à Osaka, et forme la prochaine génération en enseignant dans des écoles de cuisine. Le chef Matsuo a également été l'ambassadeur de la culture gastronomique d'Osaka à l'occasion de l'Expo 2025 Osaka Kansai. C'est grâce à ses nombreux engagements en faveur de l'avenir de la cuisine japonaise qu'il décroche aujourd'hui ce prix on ne peut plus mérité.

Prix MICHELIN du Service : Yuko Kuwamura est la digne lauréate de cette distinction. Elle fait partie de l'équipe du restaurant deux Étoiles MICHELIN **Kodaiji Wakuden** (cuisine japonaise), installé à Kyoto, également détenteur de l'Étoile Verte MICHELIN. Mme Kuwamura, qui a grandi à Kyotango, a commencé son parcours en travaillant dans un restaurant traditionnel aux côtés de sa mère lorsqu'elle était étudiante. Suite à l'obtention de son diplôme, elle a vécu au temple Daitoku-ji où elle a appris l'humilité et la gratitude au gré de travaux ménagers et agricoles. Après s'être vu confier l'ouverture du restaurant Muromachi Wakuden, elle est devenue la deuxième génération de propriétaire de l'affaire familiale, et le visage de Wakuden. Elle a depuis supervisé les équipes de service de nombreux restaurants. À Kyotango, là où est née l'entreprise familiale, elle a également contribué à la revitalisation de la région en plantant des arbres pour contribuer à la restauration des forêts. Guidée par la maxime « un cœur bienveillant est un remède universel », elle traite ses employés comme des membres de sa propre famille, crée des opportunités pour de jeunes chefs, et fait du bien-être de ses convives une priorité. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont été conquis par son approche axée sur l'humain, la nature et l'avenir, et par sa volonté d'écrire une nouvelle page de la culture ryotei portée par l'hospitalité caractéristique du groupe Wakuden.

La sélection du Guide MICHELIN Kyoto et Osaka 2026

	Kyoto	Osaka	Total
Nombre total de restaurants récompensés par le Guide MICHELIN	244	235	479
 Cuisine d'exception, vaut le voyage Nombre de promotions (N)	6 (1)	3	9
 Excellente cuisine, vaut le détour Nombre de promotions (N)	19 (4)	12 (1)	31 (5)
 Cuisine de grande qualité, vaut l'étape Nombre de promotions (N) Nombre de nouveautés	73 (5) (7)	66 (3) (4)	139 (8) (11)
 Bib Gourmand : cuisine de bonne qualité, prix modérés	47 (3)	59 (9)	106 (12)

Nombre de nouveautés			
Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	99	95	194
Nombre de nouveautés	(14)	(16)	(30)
Étoile Verte MICHELIN	10	3	13

MERCI À NOS PARTENAIRES



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 (www.michelin.com).

Suivez toutes nos actualités sur

X@Michelin



PRESSE DU GROUPE



www.michelin.com



@Michelin