

Paris, le 27 mai 2026

78 restaurants dont une nouvelle table Étoile MICHELIN illuminent une l'édition 2026 du Guide MICHELIN Nara

- Situé dans la ville de Nara, le restaurant Hoshino décroche sa première Étoile MICHELIN.
- Sept nouvelles tables, dont les univers vont de la cuisine contemporaine aux sushis en passant par les yakitoris ou les spécialités françaises et italiennes, intègrent la sélection principale.
 - Les restaurants Akordu, Oryori Hanagaki, Tsukumo et NARA NIKON conservent leurs deux Étoiles MICHELIN pour la cinquième année consécutive.

Le Guide MICHELIN est heureux de dévoiler la sélection 2026 de Nara, qui met à l'honneur les adresses incontournables de la ville et de ses environs. Cette sélection a été soigneusement élaborée par les inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN

La culture et l'artisanat bouddhistes entretenus par cette ancienne capitale millénaire, par les quatre saisons du paysage rural, ainsi que par l'eau pure et le terroir local continuent de s'exprimer à travers le quotidien et les traditions culinaires des habitants de Nara. Les saveurs des spécialités de la région telles que les sushis à la feuille de kaki, les narazukes fermentés, le saké et les légumes de Yamato, les poissons d'eau douce et les produits de la montagne, resteront gravés dans la mémoire des visiteurs aux côtés des images des temples et autres lieux sacrés.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « Une fois encore, nous pouvons constater à travers ce nouveau millésime que l'histoire et la culture spirituelle de cette ancienne capitale continuent naturellement de s'exprimer à travers la créativité des chefs d'aujourd'hui. Que ce soit au cœur des quartiers sacrés de Nara ou dans des maisons traditionnelles trônant au milieu de paysages ruraux, les ingrédients locaux, les techniques ancestrales et les sensibilités contemporaines se rejoignent pour donner vie à des expériences culinaires uniques au monde. »

Les 4 établissements deux Étoiles MICHELIN maintiennent leur récompense pour la cinquième année consécutive.

L'univers d'**akordu** (cuisine novatrice) s'inspire de l'expérience du chef en matière de gastronomies française et espagnole moderne. Ce dernier utilise des ingrédients locaux pour raconter l'histoire et le terroir de la région, tout en titillant l'imagination de ses convives.

Oryori Hanagaki (cuisine japonaise) sert des plats qui rendent hommage à la tradition, teints de touches originales. Installé dans une maison entourée de bambous, ce restaurant ne propose qu'un service par jour afin que ses équipes puissent se consacrer tout entières à fournir une expérience inoubliable, à la fois en matière de cuisine et de service.

Tsukumo (cuisine japonaise) est le terrain d'expression de son chef qui s'est formé à Kyoto, New York et Londres, et s'attache à imaginer des assiettes portées par des associations de saveurs ingénieuses.

NARA NIKON (cuisine japonaise) sert une cuisine japonaise traditionnelle qui sublime les saveurs naturelles des ingrédients. Le nom de ce restaurant rend hommage à l'esprit artisanal du lieu, où chaque produit est cuisiné à son apogée.

Hoshino décroche sa première Étoile MICHELIN

Keisuke Hoshino, originaire d'Osaka, s'appuie sur sa riche expérience pour élaborer ses menus. Il fait griller au charbon de bois du bœuf Wagyu d'Uda et intègre des touches saisonnières telles que le poivre japonais au printemps et les champignons matsutake en automne. Le restaurant, installé dans une maison de ville traditionnelle rénovée au plafond haut, est orné d'antiquités et d'œuvres d'art, et est dirigé par une équipe comprenant des serveuses en kimono et un sommelier.

Sept restaurants conservent l'Étoile Verte

Cette année, l'Étoile Verte est de nouveau attribuée à 3 établissements une Étoile MICHELIN : le restaurant italien **Da terra** (Asuka), l'adresse novatrice **SÉN** (Tenkawa) et le comptoir chinois **Naramachi Kuko** (Nara), ainsi qu'à 4 tables recommandées par le Guide MICHELIN : l'établissement italien **SanjuHachi** (Yamatotakada) et les restaurants japonais **Kuramoto Ryori Maruto Shoyu** (Tawaramoto), **Kiyosuminosato AWA** (Nara) et **AWA Naramachiten** (Nara).

Onze nouveaux Bib Gourmand rejoignent la sélection

Créé en 1997, le Bib Gourmand distingue les restaurants de la sélection qui proposent une cuisine de grande qualité à des prix accessibles. Ces établissements, représentatifs de la diversité des styles culinaires, invitent les gourmets à savourer des plats soigneusement élaborés, alliant savoir-faire et excellent rapport qualité-prix.

La sélection se distingue par une belle diversité culinaire : cuisine indienne, anguille, kushikatsu, sobas, pizza, cuisine française ou yakitoris. Si plusieurs tables sont implantées à Nara, d'autres adresses saluées pour leur excellent rapport qualité-prix se découvrent à Ikagura, Ikoma, Uda, Kashiba ou encore Kashihara.

Sept nouveaux restaurants sont recommandés par le Guide MICHELIN.

Le restaurant italien **ristorante Nishiyama** (Ikoma) s'appuie sur l'esprit créatif de son chef pour proposer des plats variés, relevés par le wasabi et le poivre de Sichuan, mais aussi par des notes rafraîchissantes de yuzu et de sudachi. Le terroir est également mis à l'honneur puisque le chef travaille des légumes produits par des agriculteurs locaux. Le restaurant de cuisine moderne **Aperçu** (Nara) a quant à lui été pensé pour laisser à ses clients un souvenir impérissable. Parmi ses spécialités se trouvent notamment les légumes de Nara, produits idéaux pour faire découvrir aux convives les richesses de la région, mais aussi les liens qui unissent les gens. Deux adresses de sushis intègrent également la sélection principale. La première, **Sushi Matsumiya** (Nara), est tenue par deux sœurs. Ici, les crevettes sont proposées sans wasabi afin de faire ressortir leur douceur naturelle, tandis que le congre mijoté est délicatement grillé sur des feuilles de bambou afin de s'imprégner de leur parfum. Le duo à la tête de cet établissement a une vision très personnelle des sushis, et chaque pièce fait l'objet d'une profonde réflexion. Le second restaurant de sushis, **Naramachi Sushi Hanako** (Nara), est géré par un chef qui a choisi de retourner dans sa ville natale après avoir fait ses armes au Canada. Qu'il s'agisse du riz à sushi à la mode de Kansai, du congre mijoté qui sublime la saveur naturelle des ingrédients qui l'accompagnent ou du desura-maki que le chef a travaillé au Canada, ce dernier s'attache à mettre en lumière la tradition tout en mettant à profit son expérience. Deux établissements français sont également récompensés. **AUBERGE de SENVIE** (Sakurai) propose une belle cuisine moderne dans le paysage naturel du Yamato Plain. Dans une optique de proximité, le chef et son équipe travaillent avec des producteurs, potiers et ébénistes passionnés originaires de Nara. **SOLIER** (Nara) fait découvrir la région à ses convives en leur proposant des plats élaborés à l'aide de fruits et de légumes de sa production. Le chef sert lui-même ses convives à table et leur dévoile ainsi

l'histoire de ses plats et des ingrédients qui les composent. **Sukita** (Nara) est une adresse de yakitoris installée dans une maison japonaise traditionnelle rénovée. On y cuisine notamment du poulet maturé dont on retire l'excédent d'humidité afin de faire ressortir la saveur umami de la peau et de la viande. Le chef et son équipe, qui travaillent toujours avec passion, ont développé leur propre technique pour disposer les braises et faire cuire les aliments.

[La sélection d'hôtels du Guide MICHELIN](#), qui rejoint la sélection de restaurants de la préfecture de Nara, est disponible gratuitement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN. Elle met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer au Japon et dans le monde entier.

La sélection du Guide MICHELIN Nara 2026

	Total
Nombre total de restaurants récompensés par le Guide MICHELIN	78
Restaurant deux Étoiles MICHELIN	4
Restaurant Une Étoile MICHELIN	18
Nombre de nouveauté	(1)
Bib Gourmand : cuisine de bonne qualité, prix modérés	11
Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	45
Nombre de nouveautés	(7)
Étoile Verte	7

Retrouvez la sélection complète ainsi que des informations détaillées sur tous les restaurants de la sélection sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN.

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).



GUIDE MICHELIN

Suivez toutes nos actualités sur

X@Michelin

