



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 26 avril 2023

## **Le restaurant *Ta Vie* décroche Trois Étoiles MICHELIN dans la 15<sup>ème</sup> sélection du Guide MICHELIN Hong Kong et Macao**

- *15 restaurants décrochent Une, Deux ou Trois Étoiles MICHELIN*
- *95 établissements Étoilés MICHELIN composent cette sélection, dont 78 se situent à Hong Kong et 17 à Macao*
- *Une nouvelle table récompensée de l'Étoile Verte MICHELIN pour son engagement en faveur d'une gastronomie plus durable*

Michelin a le plaisir de dévoiler la sélection complète de restaurants du Guide MICHELIN Hong Kong et Macao 2023.

Hong Kong abrite la majorité des restaurants Étoilés, sélectionnés ou récompensés d'un Bib Gourmand qui composent cette sélection 2023 avec 206 adresses, contre 44 pour Macao. Quatre établissements, dont un nouvellement récompensé, sont distingués de l'Étoile Verte MICHELIN.

« Depuis la levée des restrictions des déplacements, la scène culinaire hongkongaise retrouve toute la passion et le dynamisme qui la caractérisent, et c'est aussi le cas du secteur hôtelier. À Hong Kong, les frontières ont rouvert il y a moins d'un an et déjà, le territoire regorge de nouveaux restaurants qui sauront ravir les papilles des gourmets venant des quatre coins du monde », confie Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

« Notre équipe d'inspection est ravie de constater qu'à Hong Kong, de nombreuses adresses phares continuent de se dépasser pour s'améliorer encore et encore. Dans cette quête d'excellence, elles s'affranchissent des frontières entre les différents styles de cuisine pour se concentrer sur la qualité des ingrédients et d'exécution. Macao, quant à elle, mise sur la singularité de sa gastronomie régionale, délicatement interprétée par des chefs de talent à partir d'ingrédients d'exception. À l'occasion de cette 15<sup>e</sup> sélection du Guide MICHELIN Hong Kong et Macao, nos inspectrices et inspecteurs ont l'immense plaisir de récompenser le restaurant *Ta Vie* de trois Étoiles MICHELIN pour sa cuisine d'une rare originalité. »



## GUIDE MICHELIN

---

### **Le restaurant hongkongais Ta Vie rejoint la famille des établissements Trois Étoiles MICHELIN**

**Ta Vie** et sa cuisine novatrice sont promus au rang de Trois Étoiles MICHELIN dans cette sélection du Guide MICHELIN Hong Kong et Macao 2023. La cuisine du chef Hideaki Sato est à l'image de son mantra : « pure, simple et de saison ». Sa passion pour la cuisine et son approche expérimentale des associations de saveurs et des techniques s'expriment avec maestria dans des créations aussi originales que remarquables. L'un de ses plats phares du moment, le « Akamutsu » cuit à la braise et accompagné de crackers de riz ainsi que d'une sauce à l'algue aonori, est réalisé à partir d'ingrédients sélectionnés avec soin provenant principalement de la terre natale du chef, le Japon.

En rejoignant la catégorie des restaurants Trois Étoiles MICHELIN, **Ta Vie** porte à 10 le nombre de tables qui *valent le voyage* dans la sélection du Guide MICHELIN Hong Kong et Macao.

### **2 entrées et 1 établissement promu au rang de Deux Étoiles MICHELIN à Hong Kong**

**Bo Innovation**, dont la réputation n'est plus à faire, a changé d'adresse en 2022. Véritables tableaux aux couleurs des saveurs locales, les créations ludiques du chef-propriétaire Alvin Leung rendent hommage à la gastronomie hongkongaise. Tel un trait d'union entre deux formes d'expression artistique, sa cuisine mêle culture chinoise et toiles de maître, comme le Campbell's Soup Cans d'Andy Warhol.

**Lai Ching Heen** est le nouveau nom du légendaire Yan Toh Heen, rebaptisé en 2022. Que les gastronomes se rassurent, seul le nom change. La salle de restaurant offre toujours la même vue imprenable sur le port et les gratte-ciels flamboyants de Hong Kong. Côté cuisine, la carapace de crabe à la chair de crabe et le poulet Lung Kong croustillant, deux plats phares de cette adresse, figurent toujours à la carte. La formule déjeuner dim sum est un autre incontournable à ne pas manquer.

**Rùn**, le restaurant du chef Hung, est promu au rang de Deux Étoiles MICHELIN. Depuis plus de vingt ans, le chef se démarque par la qualité des produits qu'il cuisine et par sa grande maîtrise technique. S'il prépare dans la plus pure tradition des ingrédients sélectionnés avec soin à travers le monde entier, le dressage de ses assiettes se veut résolument moderne.

Au total, la sélection 2023 du Guide MICHELIN Hong Kong et Macao compte 18 restaurants deux Étoiles MICHELIN.



## GUIDE MICHELIN

### **À Hong Kong, 6 nouveaux restaurants sont distingués d'une Étoile MICHELIN tandis que 3 autres sont promus dans cette catégorie**

Cette année, 6 nouveaux établissements hongkongais reçoivent une première Étoile MICHELIN. Lorsqu'on sait que le propriétaire-gérant de **D.H.K** a travaillé dans certains des meilleurs restaurants de Hong Kong, il n'est pas surprenant que son seul nom attire de nombreux gastronomes. Son équipe de cuisine se montre à la hauteur de sa réputation en exécutant à la perfection des classiques de la cuisine cantonaise. Le menu dim sum est un classique de la maison à ne pas manquer.

**Godenya** est un petit établissement dont le concept est de proposer des accords mets et saké. Bien que situé dans une allée sombre avec une entrée qu'on pourrait facilement ne pas voir, ce restaurant est complet plusieurs mois à l'avance. Goshima Shinya propose un unique menu omakase de style *kappo* qui met à l'honneur des produits de saison, pour la plupart importés du Japon. L'accord des saveurs avec le saké tient une place centrale dans l'expérience culinaire que propose le chef/maître saké. Tout est pensé pour créer une harmonie parfaite et chaque saké est servi à une température précise pour sublimer au mieux le plat qu'il accompagne.

**Nagamato** est un restaurant japonais dirigé par Teruhiko Nagamoto. Les convives, installés au comptoir, ont tout le loisir d'admirer l'étendue de son talent qu'il exprime à travers un menu omakase unique composé de plats *kaiseki*. Véritable artisan de la beauté et de la subtilité, le chef cuisine des ingrédients « shun », c'est-à-dire, qui ont atteint leur parfaite maturité.

**Noi** propose un menu dégustation qui met à l'honneur les meilleurs produits de la mer dans des assiettes contemporaines aux accents italiens. Raffinement, créativité et technique sont les maîtres mots dans la cuisine du chef Paulo qui mise sur une grande sélection de boissons pour compléter cette expérience gastronomique.

**The Chairman** a déménagé en 2022. Son nouveau décor : une élégante salle avec une végétation luxuriante. Malgré ce changement d'adresse, la vision culinaire du chef, qui se procure la majorité des ingrédients qu'il cuisine auprès de petits producteurs et de pêcheurs locaux, n'a pas changé. Par ailleurs, les plats signatures comme le crabe vapeur au Huadio sont toujours à la carte.

**The Demon Celebrity** est le fruit de la rencontre entre le chef Alvin Leung, également connu sous le nom « Demon Chef », et Maître Fu, anciennement à la tête de Celebrity Cuisine qui a depuis fermé ses portes. Les deux hommes réinterprètent des saveurs cantonaises bien connues en proposant des plats comme l'intestin de porc frit, farci d'un émincé de seiche et de truffe noire.

Trois autres restaurants sont promus au rang d'Une Étoile MICHELIN :



## GUIDE MICHELIN

**Estro** fait l'unanimité depuis son ouverture. Le chef s'inspire de ses racines pour proposer une cuisine napolitaine authentique, et notamment des pâtes maison comme les *bottoni* garnis de parmesan, de jus de tomate et de basilic. Ces créations ingénieuses sont à déguster dans un menu en 6 ou 8 services.

**Kappo Rin** est dirigé par un chef de cuisine originaire de la ville Sendai, au Japon, qui imagine pour ses convives des menus omakase en plusieurs services. Afin de sublimer toutes les saveurs des ingrédients qu'il fait venir de son pays natal, le chef les travaille cuits mais également crus, avec des assaisonnements originaux. Ce restaurant intimiste peut accueillir jusqu'à huit convives qui sont installés au comptoir, une proximité qui permet une réelle interaction avec le chef.

**Neighborhood** est né de l'imagination du chef-propriétaire Lai, né à Hong Kong et formé aux États-Unis. Le décor minimaliste et élégant de ce restaurant intimiste fait écho à son menu, succinct mais ravissant. Il se compose de 20 plats de style tapas régulièrement renouvelés, qui mettent en valeur des produits de la mer locaux.

### **À Macao, 1 restaurant est promu au rang d'Une Étoile MICHELIN et un autre fait son entrée dans cette catégorie**

**The Huaiyang Garden** est le seul nouveau restaurant à décrocher une première Étoile MICHELIN à Macao cette année. Le célèbre chef Zhou et son équipe proposent une cuisine huaiyanaise sophistiquée et subliment des poissons de rivière pêchés deux fois par semaine dans la région. Parmi les plats remarquables à la carte, il convient de souligner les crevettes sautées aux œufs de poisson et au tomalli ainsi que l'anguille croustillante inspirée du district de Liangxi.

**Five Foot Road**, recommandé par le Guide MICHELIN dans le cadre de la précédente sélection, et cette année promu et décroche une première Étoile MICHELIN. Fort de plus de 30 ans d'expérience en cuisine, le chef de ce restaurant sichuanais est un formidable ambassadeur des saveurs traditionnelles de sa région qui met notamment à l'honneur les produits de la mer.

Ces entrées et promotions portent à 67 le nombre de restaurants distingués d'Une Étoile MICHELIN. 58 d'entre eux sont situés à Hong Kong et 9 à Macao.

### **Une nouvelle Étoile Verte MICHELIN décernée au restaurant Mora à Hong Kong**

L'Étoile Verte MICHELIN récompense les restaurants de la sélection qui ouvrent la voie à une gastronomie plus respectueuse de l'environnement en proposant des expériences qui associent excellence culinaire et engagement écologique.

Cette année, le restaurant **Mora** (recommandé dans le Guide MICHELIN) décroche l'Étoile Verte MICHELIN et rejoint les deux restaurants de Hong Kong (Amber,



## GUIDE MICHELIN

---

Deux Étoiles MICHELIN et Roganic, Une Étoile MICHELIN) et le seul restaurant de Macao (IFTM Educational Restaurant, Bib Gourmand) salués pour leur engagement en faveur d'une gastronomie plus durable.

**Mora** propose un menu qui s'articule autour de la fève soja, accompagnée de viande rouge et de produits de la mer. Servis en petites portions élégantes, les plats sont préparés à partir de produits locaux et durables sélectionnés avec le plus grand soin. L'équipe de Mora travaille avec des producteurs réputés et se donne pour mission de promouvoir les ingrédients, les saveurs et la culture de la région. Membre du conseil d'administration de la banque alimentaire de Hong Kong, la cheffe Vicky Lau contribue à collecter les excédents des détaillants, distributeurs et fabricants alimentaires afin de les redistribuer aux plus démunis.

### **Les trois nouveaux Prix spéciaux du Guide MICHELIN**

Cette année, le Guide MICHELIN Hong Kong et Macao récompense grâce à trois Prix Spéciaux MICHELIN, des professionnels de talent dans le secteur de la restauration. L'occasion de faire la lumière sur les divers métiers et savoir-faire qui, ensemble, donnent vie à des expériences gastronomiques exceptionnelles.

#### ***Prix du Service MICHELIN***

Le prix du Service MICHELIN vise à mettre en lumière et à encourager des professionnels talentueux et chevronnés qui apportent une véritable valeur ajoutée à l'expérience du client. Cette année, ce prix est attribué à **Kit Li** qui officie au restaurant Deux Étoiles MICHELIN **Sichuan Moon** à Macao depuis qu'il a ouvert ses portes. Elle se démarque par son intelligence et sa passion et a su impressionner notre équipe d'inspection par sa grande connaissance des produits et sa profonde compréhension du concept culinaire du chef André Chiang. Son sens du service est remarquable, tout comme sa capacité à anticiper les besoins des convives et à interagir avec eux au moment opportun.

#### ***Prix MICHELIN de la Sommellerie***

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie, remis par Perrier-Joüet, salue le savoir-faire, les connaissances et la passion de talentueux sommeliers. Il revient cette année à **Jacky Luk** qui fait partie de l'équipe du restaurant Trois Étoiles MICHELIN **Forum** à Hong Kong. Toujours humble et serviable, voilà plusieurs années que Jacky Luk met son talent au service des convives du Forum. Il possède une incroyable connaissance et une véritable compréhension du vin. Il propose une carte exclusive qui met notamment en avant de petits domaines.

#### ***Prix du Jeune Chef MICHELIN***



## GUIDE MICHELIN

---

Le prix du Jeune Chef MICHELIN, décerné par AIA, rend hommage à un jeune chef qui a impressionné nos inspectrices et inspecteurs tant par son talent que par son potentiel. Cette année, ce prix est attribué à **Steve Lee**, le chef du restaurant Une Étoile MICHELIN **Hansik Goo** à Hong Kong. Né en 1991, il a d'abord fait ses armes en Australie et dans son pays natal, la Corée. Il propose aujourd'hui un menu empreint de saveurs coréennes dans lequel s'exprime toute l'étendue de son talent.

La sélection complète du Guide MICHELIN Hong Kong et Macao 2023 est disponible en fin de communiqué de presse. Elle est également à découvrir sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN disponible sur iOS et Android. La sélection de restaurants rejoint la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer à Hong Kong et à Macao, ainsi que dans le monde entier.

Chaque hôtel du Guide MICHELIN est sélectionné pour son style, son service et sa personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN. À Hong Kong et Macao, parmi les hôtels les plus spectaculaires du pays figurent des pionniers en matière de durabilité, à l'image du **Cordis**, des établissements de la collection « Plus » dont le **Upper House** et le **Jervois**, des noms de renommée internationale comme le **Four Seasons** et le **Mandarin Oriental**, ainsi que des boutique-hôtels de luxe tels que le **One96** et **The Fleming**.

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Consultez le site internet du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

Des visuels en haute résolution sont disponibles [ici](#).

**Le Guide MICHELIN Hong Kong et Macao 2023 en bref :**

GUIDE MICHELIN

	<b>Total</b>	<b>Nouveauté</b>	<b>Promotion</b>
<b>NOMBRE TOTAL D'ÉTABLISSEMENTS</b>	<b>250</b>	<b>40</b>	<b>6</b>
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	<b>10</b>		1
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	<b>18</b>	2	1
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	<b>67</b>	7	4
Nombre total de Bib Gourmand	<b>72</b>	6	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	<b>83</b>	25	
Nombre total d'Étoiles Vertes	<b>4</b>	1	
<b>HONG KONG</b>	<b>206</b>	<b>37</b>	<b>5</b>
3 Étoiles MICHELIN	<b>7</b>		1
2 Étoiles MICHELIN	<b>13</b>	2	1
1 Étoile MICHELIN	<b>58</b>	6	3
Bib Gourmand	<b>65</b>	6	
Recommandés par le Guide MICHELIN	<b>63</b>	23	
Étoile Verte	<b>3</b>	1	
<b>MACAO</b>	<b>44</b>	<b>3</b>	<b>1</b>
3 Étoiles MICHELIN	<b>3</b>		
2 Étoiles MICHELIN	<b>5</b>		
1 Étoile MICHELIN	<b>9</b>	1	1
Bib Gourmand	<b>7</b>		



## GUIDE MICHELIN

Recommandés par le Guide MICHELIN	<b>20</b>	2	
Étoile Verte	<b>1</b>		

### Télécharger l'application du Guide MICHELIN



Suivez les comptes officiels du Guide MICHELIN pour découvrir les dernières actualités :

Sites internet du Guide MICHELIN Hong Kong et Macao (disponibles en anglais et en chinois traditionnel)

<https://guide.michelin.com/hk/en>

[https://guide.michelin.com/hk/zh\\_HK](https://guide.michelin.com/hk/zh_HK)

<https://guide.michelin.com/mo/en>

[https://guide.michelin.com/mo/zh\\_HK](https://guide.michelin.com/mo/zh_HK)

Facebook : <https://www.facebook.com/MichelinGuideAsia>

YouTube : <https://www.youtube.com/MICHELINGuideAsia>

Instagram : @MichelinGuide

**Merci à nos partenaires qui soutiennent la cérémonie du Guide MICHELIN**



GUIDE MICHELIN

Official Partner



Global Partner



Official Bank Partner



Official Partner



Official Champagne Partner



Official Energy Partner



Official Partner



Official Partner



Official Coffee Partner





## GUIDE MICHELIN

---

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute-technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))

## RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

**+33 (0) 1 45 66 22 22**

7 jours / 7

---

[www.michelin.com](http://www.michelin.com)

 [@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews)

112, Avenue Kléber, 75016 Paris

**LE GUIDE MICHELIN HONG KONG & MACAO 2023****SÉLECTION COMPLÈTE****HONG KONG**

<b>Nom du restaurant (ANG)</b>	<b>Nom du restaurant (CHI)</b>	<b>Style de cuisine</b>
8 1/2 Otto e Mezzo - Bombana		Cuisine italienne / 意大利菜
Caprice		Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
Forum	富臨飯店	Cuisine cantonaise / 粵菜
L'Atelier de Joël Robuchon		Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
Sushi Shikon	志魂	Sushi / 壽司
T'ang Court	唐閣	Cuisine cantonaise / 粵菜
Ta Vie <b>PROMOTION</b>	旅	Cuisine novatrice / 創新菜



<b>Nom du restaurant (ANG)</b>	<b>Nom du restaurant (CHI)</b>	<b>Style de cuisine</b>
Amber		Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
Arbor		Cuisine novatrice / 創新菜

GUIDE MICHELIN

Bo Innovation <b>NOUVEAUTÉ</b>	廚魔	Cuisine novatrice / 創新菜
Écriture		Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
L'Envol		Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
Lai Ching Heen <b>NOUVEAUTÉ</b>	麗晶軒	Cuisine cantonaise / 粵菜
Lung King Heen	龍景軒	Cuisine cantonaise / 粵菜
Octavium		Cuisine italienne / 意大利菜
Rùn <b>PROMOTION</b>	潤	Cuisine cantonaise / 粵菜
Sun Tung Lok	新同樂	Cuisine cantonaise / 粵菜
Tate		Cuisine novatrice / 創新菜
Tin Lung Heen	天龍軒	Cuisine cantonaise / 粵菜
Ying Jee Club	營致會館	Cuisine cantonaise / 粵菜



Nom du restaurant (ANG)	Nom du restaurant (CHI)	Style de cuisine
Andō		Cuisine novatrice / 創新菜
Arcane		Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜

GUIDE MICHELIN

Beefbar		Spécialités de viandes / 扒房
Belon		Cuisine française / 法國菜
Chaat		Cuisine indienne / 印度菜
D.H.K. <b>NOUVEAUTÉ</b>	疊蘿居	Cuisine cantonaise / 粵菜
Duddell's	都爹利會館	Cuisine cantonaise / 粵菜
Épure		Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
Estro <b>PROMOTION</b>		Cuisine italienne / 意大利菜
Fook Lam Moon (Wan Chai)	福臨門 (灣仔)	Cuisine cantonaise / 粵菜
Fu Ho	富豪	Cuisine cantonaise / 粵菜
Gaddi's	吉地士	Cuisine française / 法國菜
Godenya <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine japonaise / 日本菜
Hansik Goo		Cuisine coréenne / 韓國菜
Ho Hung Kee (Causeway Bay)	何洪記 (銅鑼灣)	Spécialités de nouilles et congee / 粥麵
I M Teppanyaki & Wine	鑄·鐵板燒	Teppanyaki / 鐵板燒
Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine (Tsim Sha Tsui)	御寶軒 (尖沙咀)	Cuisine cantonaise / 粵菜
Jardin de Jade (Wan Chai)	蘇浙滙 (灣仔)	Cuisine shanghaienne / 滬菜

GUIDE MICHELIN

Kam's Roast Goose	甘牌燒鵝	Spécialités de viandes rôties cantonaises / 燒味
Kappo Rin <b>PROMOTION</b>	割烹凜	Cuisine japonaise / 日本菜
Liu Yuan Pavilion	留園雅敘	Cuisine shanghaiënnne / 滬菜
Loaf On	六福菜館	Poissons et fruits de mer / 海鮮
Louise		Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
Man Ho (Admiralty)	萬豪金殿	Cuisine cantonaise / 粵菜
Man Wah	文華廳	Cuisine cantonaise / 粵菜
Mandarin Grill + Bar	文華扒房+酒吧	Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜
Ming Court (Mong Kok)	明閣 (旺角)	Cuisine cantonaise / 粵菜
Mono		Cuisine latino-américaine / 南美洲菜
Nagamoto <b>NOUVEAUTÉ</b>	長本	Cuisine japonaise / 日本菜
Neighborhood <b>PROMOTION</b>		Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜
New Punjab Club		Cuisine indienne / 印度菜
Noi <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine italienne contemporaine / 時尚意大利菜
Pang's Kitchen	彭慶記	Cuisine cantonaise / 粵菜

GUIDE MICHELIN

Petrus	珀翠	Cuisine française / 法國菜
Roganic		Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜
Ryota Kappou Modern		Cuisine japonaise / 日本菜
Seventh Son	家全七福	Cuisine cantonaise / 粵菜
Shang Palace	香宮	Cuisine cantonaise / 粵菜
Spring Moon	嘉麟樓	Cuisine cantonaise / 粵菜
Summer Palace	夏宮	Cuisine cantonaise / 粵菜
Sushi Saito	鮨・齋藤	Sushi / 壽司
Sushi Wadatsumi		Sushi / 壽司
Takumi by Daisuke Mori		Cuisine novatrice / 創新菜
The Araki		Sushi / 壽司
The Chairman <b>NOUVEAUTÉ</b>	大班樓	Cuisine cantonaise / 粵菜
The Demon Celebrity <b>NOUVEAUTÉ</b>	廚魔名人坊	Cuisine cantonaise / 粵菜
Tosca di Angelo		Cuisine italienne / 意大利菜
Vea		Cuisine novatrice / 創新菜
Whey		Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜
Xin Rong Ji	新榮記	Cuisine de Taizhou / 台州菜

GUIDE MICHELIN

Yardbird		Spécialités de yakitori / 雞肉串燒
Yat Lok	一樂燒鵝	Spécialités de viandes rôties cantonaises / 燒味
Yat Tung Heen	逸東軒	Cuisine cantonaise / 粵菜
Yè Shanghai (Tsim Sha Tsui)	夜上海 (尖沙咀)	Cuisine shanghaiëenne / 滬菜
Yong Fu	甬府	Cuisine de Ningbo / 寧波菜
Zest by Konishi		Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
Zhejiang Heen	浙江軒	Zhejiang / 浙江菜
Zuicho	瑞兆	Cuisine japonaise / 日本菜

**RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN**

Nom du restaurant (ANG)	Nom du restaurant (CHI)	Style de cuisine
Aaharn		Cuisine thaïlandaise / 泰國菜
Above & Beyond	天外天	Cuisine cantonaise / 粵菜
Agora <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine espagnole / 西班牙菜
Ami		Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
Bâtard		Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜



GUIDE MICHELIN

Carbone		Cuisine italo-américaine / 美國意大利菜
Celestial Court	天寶閣	Cuisine cantonaise / 粵菜
Chesa	瑞樵閣	Cuisine suisse / 瑞士菜
China Tang	唐人館	Cuisine cantonaise / 粵菜
Chuen Kee Seafood (Hoi Pong Street)	全記海鮮 (海傍街)	Poissons et fruits de mer / 海鮮
Clarence <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
Cornerstone		Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜
Cuisine Cuisine at The Mira	國金軒 (尖沙咀)	Cuisine cantonaise / 粵菜
Farm House	農圃	Cuisine cantonaise / 粵菜
Fat Boy	第三代肥仔	Street food
Fishball Man (To Kwa Wan) <b>NOUVEAUTÉ</b>	魚蛋佬 (土瓜灣)	Street food
Giando		Cuisine italienne / 意大利菜
Golden Bauhinia Sang Kee <b>NOUVEAUTÉ</b>	金紫荊生記	Cuisine cantonaise / 粵菜
Heimat <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine allemande / 德國菜
Hing Kee	避風塘興記	Poissons et fruits de mer / 海鮮
Ho Kee Dessert (To Kwa Wan) <b>NOUVEAUTÉ</b>	浩記甜品 (土瓜灣)	Street food
Ho Lee Fook <b>NOUVEAUTÉ</b>	口利福	Cuisine cantonaise / 粵菜

GUIDE MICHELIN
 

---

Hong Kong Cuisine <b>NOUVEAUTÉ</b>	壹玖捌叁	Cuisine chinoise contemporaine / 時尚 中國菜
Hop Yik Tai	合益泰小食	Street food
Hung Hom Pancake <b>NOUVEAUTÉ</b>	紅磡雞蛋仔	Street food
Hyde Park Garden	海德花園	Poissons et fruits de mer / 海鮮
Involtini		Cuisine italienne / 意 大利菜
Ippoh	一宝	Tempura / 天婦羅
Jing Alley	井巷子	Cuisine sichuanaise / 川菜
Joyful Dessert House		Street food
Kelly's Cape Bop		Street food
Keung Kee	強記美食	Street food
Ki Tsui	奇趣餅家	Street food
Lei Garden (Wan Chai)	利苑酒家 (灣仔)	Cuisine cantonaise / 粵菜
Little Napoli <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine italienne / 意 大利菜
Lucale		Cuisine italienne / 意 大利菜
Luk Yu Tea House	陸羽茶室	Cuisine cantonaise / 粵菜
Mak Kee (North Point)	麥記美食 (北角)	Street food
Man Kee Cart Noodles	文記車仔麵	Street food
Mora <b>NOUVEAUTÉ</b>	摩	Cuisine novatrice / 創 新菜
Mosu <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine novatrice / 創 新菜
Mrs. Fong Chinese Desserts <b>NOUVEAUTÉ</b>	方太糕品舖	Street food
One Harbour Road	港灣壹號	Cuisine cantonaise / 粵菜

GUIDE MICHELIN
 

---

Owl's		Street food
Plaa <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine thaïlandaise contemporaine / 時尚泰國菜
Ramato <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine italienne / 意大利菜
Sabah <b>NOUVEAUTÉ</b>	莎巴	Cuisine malaisienne / 馬來西亞菜
Sép <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine vietnamienne / 越南菜
She Wong Hei	蛇王熙	Cuisine cantonaise / 粵菜
Shum Shum Desserts <b>NOUVEAUTÉ</b>	深深甜品	Street food
So Kee	蘇記燉蛋	Street food
Temple Street Beef Offal <b>NOUVEAUTÉ</b>	廟街牛什	Street food
Tempura Uchitsu	廣尾內津	Tempura / 天婦羅
Testina <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine italienne / 意大利菜
The Legacy House	彤福軒	Cuisine de shunde / 順德菜
The Swiss Chalet	瑞士餐廳	Cuisine suisse / 瑞士菜
Toritama	酉玉	Spécialités de yakitori / 雞肉串燒
Tsui Hang Village (Tsim Sha Tsui)	翠亨邨 (尖沙咀)	Cuisine cantonaise / 粵菜
Tuber Umberto Bombana <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine italienne / 意大利菜
Twist & Buckle <b>NOUVEAUTÉ</b>		Street food
Wing	永	Cuisine novatrice / 創新菜
Yuè (Causeway Bay) <b>NOUVEAUTÉ</b>	悅	Cuisine cantonaise / 粵菜

GUIDE MICHELIN

Yuè (Gold Coast)	粵 (黃金海岸)	Cuisine cantonaise / 粵菜
------------------	----------	-------------------------



Nom du restaurant (ANG)	Nom du restaurant (CHI)	Style de cuisine
Amber		Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
Mora <b>NOUVEAUTÉ</b>	摩	Cuisine novatrice / 創新菜
Roganic		Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜

**BIB GOURMAND**

Nom du restaurant (ANG)	Nom du restaurant (CHI)	Style de cuisine
Ah Chun Shandong Dumpling	阿純山東餃子	Spécialités de dim sum / 餃子
Ancient Moon	古月	Cuisine singapourienne et malaisienne / 星馬菜
Ba Yi	巴依	Cuisine du Xinjiang / 新疆菜
Both Street (Yuen Long)	倆口小吃 (元朗)	Street food
Brass Spoon (Wan Chai)		Cuisine vietnamienne / 越南菜
Café Hunan (Western District)	書湘門第 (西環)	Cuisine du Hunan / 湘菜
Chan Kan Kee Chiu Chow	陳勤記鹵鵝飯店	Cuisine chaozhou / 潮州菜

GUIDE MICHELIN

Chiuchow Delicacies (North Point)	潮樂園 (北角)	Cuisine chaozhou / 潮州菜
Congee and Noodle Shop	粥麵館	Spécialités de nouilles et congee / 粥麵
Din Tai Fung (Causeway Bay)	鼎泰豐 (銅鑼灣)	Cuisine shanghaienne / 滬菜
Din Tai Fung (Tsim Sha Tsui)	鼎泰豐 (尖沙咀)	Cuisine shanghaienne / 滬菜
Ding Ba (Choi Hung)	丁爸食府 (彩虹)	Street food
Dragon Inn	容龍	Poissons et fruits de mer / 海鮮
Eight Treasures	八寶清湯腩	Spécialités de nouilles / 麵食
Eng Kee Noodle Shop	英記麵家	Spécialités de nouilles / 麵食
Eton	頤東	Cuisine de shunde / 順德菜
Fisholic (North Point) <b>NOUVEAUTÉ</b>	魚事者 (北角)	Street food
Fung Shing (North Point)	鳳城 (北角)	Cuisine de shunde / 順德菜
Glorious Cuisine	增輝藝廚	Cuisine cantonaise / 粵菜
Hao Tang Hao Mian (Tai Wai)	好湯好麵 (大圍)	Spécialités de nouilles / 麵食
Ho To Tai	好到底	Spécialités de nouilles / 麵食
Ju Xing Home	聚興家	Cuisine cantonaise / 粵菜
Kai Kai	佳佳甜品	Street food
Kau Kee	九記	Spécialités de nouilles / 麵食
Kung Wo Beancurd Factory	公和荳品廠	Street food
Kwan Kee Bamboo Noodles	坤記竹昇麵	Spécialités de nouilles / 麵食

GUIDE MICHELIN

Kwan Kee Clay Pot Rice (Queen's Road West)	坤記煲仔小菜 (皇后大道西)	Cuisine cantonaise / 粵菜
Lau Sum Kee (Fuk Wing Street)	劉森記麵家 (福榮街)	Spécialités de nouilles / 麵食
Lin Heung Kui	蓮香居	Cuisine cantonaise / 粵菜
Lucky Indonesia	好運印尼餐廳	Cuisine indonésienne / 印尼菜
Mak Man Kee	麥文記	Spécialités de nouilles / 麵食
Megan's Kitchen	美味廚	Cuisine cantonaise / 粵菜
Moon Tong Lok	滿堂樂	Street food
Nishiki	錦	Cuisine japonaise / 日本菜
Po Kee	波記	Spécialités de viandes rôties cantonaises / 燒味
Putien (Causeway Bay)	莆田 (銅鑼灣)	Cuisine du Fujian / 閩菜
Sai Kwan Lo Jo <b>NOUVEAUTÉ</b>	西關老祖	Street food
Samsen (Sheung Wan)	泰館	Cuisine thaïlandaise / 泰國菜
Samsen (Wan Chai)	泰麵	Cuisine thaïlandaise / 泰國菜
Sang Kee	生記	Cuisine cantonaise / 粵菜
Saya <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine thaïlandaise / 泰國菜
She Wong Leung	蛇王良	Cuisine cantonaise / 粵菜
Shek Kee Kitchen	石記廚房	Cuisine cantonaise / 粵菜
Ship Kee <b>NOUVEAUTÉ</b>	船記	Cuisine cantonaise / 粵菜

GUIDE MICHELIN

Shugetsu Ramen (Central)	麵鮮醬油房周月 (中環)	Spécialité Ramen / 拉麵
Sing Kee	星記	Cuisine cantonaise / 粵菜
Sister Wah	華姐清湯腩	Spécialités de nouilles / 麵食
Sun Yuen Hing Kee	新園興記	Spécialités de viandes rôties cantonaises / 燒味
Tai Wai Dining Room (Tai Wai)	大圍小館 (大圍)	Cuisine cantonaise / 粵菜
Tai Wing Wah	大榮華	Cuisine cantonaise / 粵菜
Tai Woo	太湖海鮮城	Cuisine cantonaise / 粵菜
Tak Kee	德記	Cuisine chaozhou / 潮州菜
Takeya	竹家	Cuisine japonaise / 日本菜
Tasty (Central)	正斗粥麵專家 (中環)	Spécialités de nouilles et congee / 粥麵
Tim Ho Wan (Sham Shui Po)	添好運 (深水埗)	Spécialités de dim sum / 點心
Tin Hung	天鴻燒鵝	Spécialités de viandes rôties cantonaises / 燒味
Trusty Congee King (Wan Chai)	靠得住 (灣仔)	Spécialités de nouilles et congee / 粥麵
Tsim Chai Kee (Wellington Street)	沾仔記 (威靈頓街)	Spécialités de nouilles / 麵食
Twins Liangpi Limited (Prince Edward) <b>NOUVEAUTÉ</b>	兩姊妹涼皮有限公司 (太子)	Street food
Wang Fu (Central)	王府 (中環)	Spécialités de dim sum / 餃子
What To Eat	吃什麼	Cuisine taiwanaise / 台灣菜

GUIDE MICHELIN

Wing Lai Yuen	詠藜園	Cuisine cantonaise et sichuanaise / 滬菜及川菜
Yi Jia <b>NOUVEAUTÉ</b>	一家	Cuisine cantonaise et sichuanaise / 滬菜及川菜
Yuan is Here (Western District)	阿元來了 (西環)	Cuisine taiwanaise / 台灣菜
Yue Kee	裕記	Cuisine cantonaise / 粵菜

**MACAO**



Nom du restaurant (ANG)	Nom du restaurant (CHI)	Style de cuisine
Jade Dragon	譽瓏軒	Cuisine cantonaise / 粵菜
Robuchon au Dôme	天巢法國餐廳	Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
The Eight	8 餐廳	Cuisine cantonaise / 粵菜



Nom du restaurant (ANG)	Nom du restaurant (CHI)	Style de cuisine
Alain Ducasse at Morpheus	杜卡斯	Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
Feng Wei Ju	風味居	Cuisine du Hunan et sichuanaise / 湘菜及川菜
Mizumi (Macau)	泓 (澳門)	Cuisine japonaise / 日本菜



GUIDE MICHELIN

Sichuan Moon	川江月	Cuisine sichuanaise / 川菜
Wing Lei	永利軒	Cuisine cantonaise / 粵菜



Nom du restaurant (ANG)	Nom du restaurant (CHI)	Style de cuisine
Five Foot Road <b>PROMOTION</b>	蜀道	Cuisine sichuanaise / 川菜
Lai Heen	麗軒	Cuisine cantonaise / 粵菜
8 1/2 Otto e Mezzo - Bombana		Cuisine italienne / 意 大利菜
Pearl Dragon	玥龍軒	Cuisine cantonaise / 粵菜
The Huaiyang Garden <b>NOUVEAUTÉ</b>	淮揚曉宴	Cuisine huaiyanaise / 淮揚菜
The Kitchen	大廚	Spécialités de viandes / 扒房
Wing Lei Palace	永利宮	Cuisine cantonaise / 粵菜
Ying	帝影樓	Cuisine cantonaise / 粵菜
Zi Yat Heen	紫逸軒	Cuisine cantonaise / 粵菜

**RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN**

Nom du restaurant (ANG)	Nom du restaurant (CHI)	Style de cuisine
A Lorcha	船屋	Cuisine portugaise / 葡國菜
Banza	百姓	Cuisine portugaise / 葡國菜

GUIDE MICHELIN

Espaço Lisboa	里斯本地帶	Cuisine portugaise / 葡國菜
Fong Kei	晃記餅家	Street food
Il Teatro	帝雅廷	Cuisine italienne / 意大利菜
Imperial Court	金殿堂	Cuisine cantonaise / 粵菜
Kika		Street food
Lord Stow's Bakery (Rua do Tassarà)	安德魯餅店 (戴紳禮街)	Street food
Lung Wah Tea House	龍華茶樓	Cuisine cantonaise / 粵菜
Manuel Cozinha Portuguesa	阿曼諾葡國餐	Cuisine portugaise / 葡國菜
Mok Yee Kei	莫義記	Street food
Ngao Kei Ka Lei Chon (Macau)	牛記咖喱美食(澳門)	Spécialités de nouilles et congee / 粥麵
Palace Garden <b>NOUVEAUTÉ</b>	御花園	Cuisine cantonaise / 粵菜
SW Steakhouse <b>NOUVEAUTÉ</b>	永利扒房	Spécialités de viandes / 扒房
Terrazza	庭園	Cuisine italienne / 意大利菜
The Ritz-Carlton Café	麗思咖啡廳	Cuisine française / 法國菜
Ving Kei (Macau)	榮記豆腐 (澳門)	Street food
Vista 38	薈景 38	Cuisine sichuanaise / 川菜
Yi	天頤	Cuisine chinoise contemporaine / 時尚中國菜
Yi Shun (Macau)	義順鮮奶 (澳門)	Street food



<b>Nom du restaurant (ANG)</b>	<b>Nom du restaurant (CHI)</b>	<b>Style de cuisine</b>
IFTM Educational Restaurant	澳門旅遊學院教學餐廳	Cuisine macanaise / 澳門菜

**BIB GOURMAND**

<b>Nom du restaurant (ANG)</b>	<b>Nom du restaurant (CHI)</b>	<b>Style de cuisine</b>
Chan Seng Kei	陳勝記	Cuisine cantonaise / 粵菜
Cheong Kei	祥記	Spécialités de nouilles / 麵食
Din Tai Fung (COD)	鼎泰豐 (新濠天地)	Cuisine shanghaienne / 滬菜
IFTM Educational Restaurant	澳門旅遊學院教學餐廳	Cuisine macanaise / 澳門菜
Lok Kei Noodles	六記粥麵	Spécialités de nouilles et congee / 粥麵
Lou Kei (Fai Chi Kei)	老記 (筷子基)	Cuisine cantonaise / 粵菜
O Castiço		Cuisine portugaise / 葡國菜