



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris - 27 août 2024

**10 restaurants, dont un établissement de crèmes glacées, décrochent leur première Étoile MICHELIN dans le cadre de la sélection du Guide MICHELIN Taïwan 2024**

- Située à Taichung, MINIMAL est la première adresse de crèmes glacées au monde à recevoir une Étoile MICHELIN
- 49 tables brillent dans la catégorie des restaurants Étoilés MICHELIN
- Au total, 343 établissements sont mis à l'honneur dans ce nouveau millésime

Michelin a le plaisir de dévoiler la sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Taïwan 2024.

Entre les restaurants Étoilés MICHELIN, ceux récompensés du Bib Gourmand et les établissements recommandés par le Guide MICHELIN, pas moins de 343 adresses composent la nouvelle sélection taïwanaise, une belle progression par rapport aux 321 tables mises à l'honneur l'an passé. Parmi celles qui se sont illustrées en 2024, 157 se trouvent à Taipei, 66 à Taichung, 59 à Tainan et enfin 61 à Kaohsiung.

Ce nouveau millésime compte 49 établissements Étoilés MICHELIN contre 44 pour la dernière sélection. Cette année, 10 adresses se sont vu décerner leur première Étoile MICHELIN. D'autres, déjà sélectionnées l'an passé, ont une fois de plus impressionné notre équipe d'inspection. C'est le cas des 6 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN l'an passé, qui ont réussi à conserver cette distinction grâce à leur engagement sans failles en faveur d'une gastronomie plus durable.

*« L'île de Taïwan brille par sa beauté, mais aussi par son abondance d'ingrédients et par le talent des chefs qui font vivre sa scène gastronomique. Notre sélection 2024 représente plus de cinquante styles de cuisine issus des quatre coins du monde et met à l'honneur l'incroyable diversité ainsi que la grande maturité du paysage culinaire taïwanais. Elle reflète la formidable capacité de Taïwan à honorer ses racines tout en explorant de nouvelles tendances pour créer un mariage harmonieux entre innovation et tradition. », confie Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.*

*« Nos inspectrices et inspecteurs sont heureux de voir que la scène culinaire locale continue année après année de s'épanouir. Pour preuve, de nombreux restaurants ouvrent régulièrement, notamment de petites adresses comme il y en avait autrefois. De nouveaux restaurants gastronomiques font également leur apparition*



## GUIDE MICHELIN

*et il est rafraîchissant de voir qu'ils ne se cantonnent pas à la cuisine occidentale, mais sublimement avec brio la cuisine contemporaine taïwanaise ou asiatique. Ces établissements sont portés par des chefs qui se distinguent par leur talent, leur technique, leur créativité et leur personnalité. »*

### **10 nouveaux restaurants se voient attribuer une Étoile MICHELIN**

3 établissements ont été promus au rang d'une Étoile MICHELIN dans ce nouveau millésime. Ils sont rejoints par 7 autres adresses qui font une entrée remarquée au Guide MICHELIN en décrochant d'emblée cette distinction tant convoitée.

Pour la première fois depuis la création de la sélection taïwanaise, une table récompensée du Bib Gourmand voit ses efforts salués d'une Étoile MICHELIN, et il s'agit de **MINIMAL**. Située à Taichung, c'est également la toute première adresse de crèmes glacées au monde à recevoir cette reconnaissance. Consacrée aux desserts, l'adresse jumelle de Sur- éblouit tant sur le plan gustatif que visuel grâce à des associations de saveurs et de textures recherchées. Les convives peuvent y déguster un menu en sept services qui évolue au gré des saisons et dévoile de succulents granités et glaces dressés avec soin et élégance.

À Taichung, **L'Atelier par Yao**, précédemment recommandé par le Guide MICHELIN, se voit également attribuer une Étoile MICHELIN. L'établissement est tenu par un jeune chef qui a fait ses armes en France et s'appuie sur son expérience pour proposer une séduisante interprétation de la cuisine moderne française qu'il pare de quelques touches asiatiques. Nos inspectrices et inspecteurs ont particulièrement apprécié la noix de Saint-Jacques cuite à la braise, agrémentée de kombu, de petits pois et d'une sauce au persil : une association de saveurs surprenante et réussie.

Le dernier restaurant à avoir été promu au rang d'une Étoile MICHELIN est **Sens**, qui se situe à Taipei. Il ouvre uniquement le soir et propose un menu dégustation unique qui change au fil des saisons (à l'exception de l'indétrônable pâté en croûte). Le chef utilise des herbes fraîches pour créer des sauces mémorables qui complètent à merveille ses créations.

7 nouveaux établissements rejoignent cette année le Guide MICHELIN en intégrant directement la famille des tables une Étoile MICHELIN. Il s'agit de **Yuen Ji**, une adresse située à Taichung et gérée par le chef Lin qui revisite le patrimoine et la culture gastronomiques taïwanais en ajoutant une touche de sophistication à des plats familiaux, ainsi que **GEN**, situé à Kaohsiung, dont la brigade se compose de



## GUIDE MICHELIN

---

professionnels originaires de Macao et de Hong Kong. Ensemble, ils proposent trois menus axés sur des produits de la mer séchés, comme le nid d'hirondelle et l'ormeau, et remettent au goût du jour des plats cantonnais des années 1980.

Situés à Taipei, les 5 autres nouveaux établissements une Étoile MICHELIN sont :

**A**, nommé d'après l'initiale du prénom du chef Alain Huang, promet de vivre une expérience gastronomique d'exception. Le chef accueille ses convives dans un lieu d'une rare élégance, qui frappe par sa décoration immaculée. Il aime bousculer les idées reçues et s'inspire pour cela de la cuisine française, qu'il rehausse d'influences asiatiques, afin de créer des plats inédits.

**Circum** - tire son nom du mot latin qui signifie « cercle », une forme qui symbolise l'unité et la complétude dans la culture chinoise. La jeune équipe de ce restaurant retrace le parcours des émigrants chinois au fil des siècles et explore comment leur culture culinaire a évolué en fonction des époques et des territoires. C'est en s'inspirant de recettes traditionnelles, de leurs souvenirs d'enfance et de leurs voyages à l'étranger que le chef et sa brigade ont créé une expérience culinaire captivante, articulée autour de la littérature et des récits, et sublimée par des techniques françaises savamment maîtrisées.

**Eika** - Nichée entre les étals d'un marché, cette adresse n'est pas facile à trouver. Cependant, la décoration de style Japandi, l'atmosphère sereine qui règne chez Eika et l'utilisation astucieuse de légumes et de sirops locaux fermentés, mis en scène dans des plats japonais, sauront récompenser vos efforts. Seul un menu dégustation est proposé et la plupart des ingrédients sont importés chaque jour depuis le Japon pour garantir leur fraîcheur.

Avec sa façade japonaise et sa salle à manger d'inspiration nordique, **NOBUO** casse les codes. Né à Taïwan et élevé au Japon, le chef exécutif qui a prêté son nom à cette adresse a souhaité mettre en valeur la cuisine franco-japonaise en utilisant des produits taïwanais chers à son cœur.

**Wok by O'BOND** déconstruit tout ce que vous croyez savoir des saveurs taïwanaises et de la cuisine asiatique pour en proposer une nouvelle interprétation innovante, associée à des techniques françaises.



## GUIDE MICHELIN

Si l'on ajoute à ces nouveautés les adresses qui conservent leur distinction, la sélection 2024 compte 41 tables qui *valent l'étape* (30 à Taipei, 8 à Taichung et 3 à Kaohsiung). Tous les établissements salués de deux et trois Étoiles MICHELIN en 2023 conservent eux aussi leur distinction. Parmi eux se trouvent 5 restaurants deux Étoiles MICHELIN situés à Taipei : **L'Atelier de Joël Robuchon, logy, Molino de Urdániz, Mudan** ainsi que **RAW**, et 3 adresses trois Étoiles MICHELIN dont **JL Studio**, à Taichung, **mais aussi Le Palais** et **Tairroir** qui se trouvent tous deux à Taipei.

### **35 nouvelles adresses sont recommandées pour leur cuisine de qualité**

En plus des restaurants Étoilés MICHELIN et des Bib Gourmand, lesquels ont été dévoilés la semaine dernière, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN recommandent également de nombreuses adresses qui les ont séduits par la qualité de leur proposition. Cette année, 168 tables, dont 35 nouveautés (13 à Taipei, 8 à Taichung, 7 à Tainan et autant à Kaohsiung) sont à retrouver dans la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN.

Ces établissements représentent divers styles de cuisines comme la cuisine taïwanaise chez **3927** et **Taiwan Rice Dining Hall** à Taipei, mais aussi chez **Chef Ah-Hsi's Old Time Restaurant** et **huist** à Taichung ou encore chez **A Fung's Harmony Cuisine, Paul's Canteen** et **Three Meals** à Kaohsiung.

Les amateurs de Small Eats trouveront leur bonheur chez **Zai Lai** à Taichung, chez **A Hai Taiwanese Oden, Shun Te Beef Soup** et **Wenpapa Goose** à Tainan ou chez **Three Wheels** à Kaohsiung.

Un nouveau restaurant végétarien situé à Tainan, **Mao Su**, a également été sélectionné.

### **L'Étoile Verte MICHELIN met une nouvelle fois en lumière l'engagement de 6 adresses en faveur d'une gastronomie plus durable.**

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.

À Taïwan, adopter une approche écologique et respectueuse de l'environnement est un engagement du quotidien. Aidés de leurs équipes, de nombreux chefs et



## GUIDE MICHELIN

restaurateurs mettent en place de nouvelles initiatives afin d'avoir un impact plus positif sur la planète.

Les 6 restaurants qui se sont distingués en 2023 continuent d'ouvrir la voie et inspirent d'autres établissements à adopter une approche plus durable. Il s'agit de **EMBERS, Hosu, Little Tree Food (Da'an Road), Mountain and Sea House, Yangming Spring (Shilin)** à Taipei et de **Thomas Chien** à Kaohsiung.

### Trois prix spéciaux MICHELIN sont décernés

En plus de recommander des restaurants de qualité, le Guide MICHELIN a également pour ambition de mettre à l'honneur les professionnels de talent qui contribuent à proposer aux convives une expérience gastronomique d'exception. En attribuant ces récompenses, le Guide MICHELIN souhaite faire rayonner la diversité des métiers et des savoir-faire qui font la richesse de la restauration.

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

Remis par The Glenlivet, le prix MICHELIN du Service vise à mettre en lumière et à encourager des professionnels talentueux et chevronnés qui apportent une véritable valeur ajoutée à l'expérience client. Cette année, ce prix est attribué à **Yun-Shan HSU** qui officie au sein du restaurant une Étoile MICHELIN **Ban Bo** situé à Taipei.

Forte de près de dix ans d'expérience dans la restauration, Hsu est toujours attentionnée, professionnelle et chaleureuse dans ses échanges avec les convives. C'est une femme aimable, passionnée et sûre d'elle, dont le service et le dévouement contribuent à créer une expérience gastronomique agréable et mémorable.

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

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie récompense les compétences, les connaissances, mais également la passion de talentueux sommeliers dans le secteur de la restauration. La lauréate du Prix de la Sommellerie 2024 est **Yoyo TSENG**. Elle fait partie de l'équipe du restaurant une Étoile MICHELIN **Yuen Ji**, à Taichung et est la première femme de Taïwan à recevoir cette distinction.

Tseng, qui a évolué à L'Atelier de Joel Robuchon Taipei et dans un restaurant cantonais pendant plusieurs années, a su tirer parti de son expérience dans la sommellerie pour approfondir sa connaissance des vins et parfaire son service. Grâce à sa grande expertise, elle excelle dans l'art de créer des accords mets et vins intrigants qui révèlent toutes les saveurs des plats taïwanais traditionnels.



GUIDE MICHELIN

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

Le prix du Jeune Chef MICHELIN, décerné par Mia C'bon, rend hommage à un jeune chef qui a impressionné nos inspectrices et inspecteurs tant par son talent que par son potentiel. Il revient cette année à **Tim, Ting-Yu CHEN**, le chef de **huist**, un restaurant situé à Taichung qui rejoint la catégorie des établissements recommandés par le Guide MICHELIN.

Après avoir obtenu son diplôme à l'école hôtelière locale, Tim a pris son envol direction l'Australie où il a continué de se former. S'il propose des plats d'apparence épurée, il s'appuie sur sa grande créativité et sa maîtrise technique pour créer des assiettes audacieuses qui font briller la scène culinaire taïwanaise.

La sélection complète du Guide MICHELIN Taïwan 2024 est jointe à ce communiqué de presse.

Les restaurants récompensés rejoignent 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 Taïwan et dans le monde entier. Chaque hôtel est sélectionné par les experts du Guide MICHELIN 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.

Consultez le [site internet](#) officiel du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite ([iOS](#) et [Android](#)) afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

### **Télécharger l'application du Guide MICHELIN**



Suivez les comptes officiels du Guide MICHELIN pour découvrir les dernières actualités : Site internet : <https://guide.michelin.com/fr/fr>

GUIDE MICHELIN

Facebook :

<https://facebook.com/michelinguidetaiwan>

<https://facebook.com/michelinguideasia>

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

Instagram : @MichelinGuide

**Le Guide MICHELIN Taïwan 2024 en bref :**

	2024	Nouveauté	Promotion
<b>NOMBRE TOTAL D'ÉTABLISSEMENTS</b>	<b>343</b>		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	<b>3</b>		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	<b>5</b>		
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	<b>41</b>	7	3
Nombre total de Bib Gourmand	<b>126</b>	15	1*
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	<b>168</b>	35	
Nombre total d'Étoiles Vertes	<b>6</b>		

\*Déplacé depuis la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

	2024	Nouveauté	Promotion
<b>TAIPEI</b>	<b>157</b>		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	<b>2</b>		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	<b>5</b>		

GUIDE MICHELIN

Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	<b>30</b>	5	1
Nombre total de Bib Gourmand	<b>43</b>	5	1*
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	<b>77</b>	13	
Nombre total d'Étoiles Vertes	<b>5</b>		

\*Déplacé depuis la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

	<b>2024</b>	<b>Nouveauté</b>	<b>Promotion</b>
<b>TAICHUNG</b>	<b>66</b>		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	<b>1</b>		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	<b>8</b>	1	2
Nombre total de Bib Gourmand	<b>27</b>	2	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	<b>30</b>	8	
Nombre total d'Étoiles Vertes			

	<b>2024</b>	<b>Nouveauté</b>	<b>Promotion</b>
<b>TAINAN</b>	<b>59</b>		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN			

GUIDE MICHELIN

Nombre total de Bib Gourmand	<b>31</b>	3	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	<b>28</b>	7	
Nombre total d'Étoiles Vertes			

	<b>2024</b>	<b>Nouveauté</b>	<b>Promotion</b>
<b>KAOHSIUNG</b>	<b>61</b>		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	<b>3</b>	1	
Nombre total de Bib Gourmand	<b>25</b>	5	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	<b>33</b>	7	
Nombre total d'Étoiles Vertes	<b>1</b>		



GUIDE MICHELIN

## PARTENAIRES OFFICIELS DE LA CÉRÉMONIE DU GUIDE MICHELIN

OUR 2024 PARTNERS  
2024 合作夥伴

Supporting Principal  
官方支持夥伴



Official Partner  
官方合作夥伴



Official Partner  
官方合作夥伴



Official Partner  
官方合作夥伴

Mia  
C'bon

Event Partner  
活動合作夥伴



Event Supporter  
活動支持夥伴

天地人酒窖  
LA MAISON DU TERROIR

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

TAÏWAN 2024  
LE GUIDE MICHELIN TAÏWAN 2024

## TAIPEI



餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
Le Palais	頤宮	Cuisine cantonaise
Taïrroir	態芮	Cuisine taiwanaise contemporaine



餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Style de cuisine
L'Atelier de Joël Robuchon	侯布雄	Cuisine française contemporaine
logy		Cuisine asiatique contemporaine
Molino de Urdániz	渥達尼斯磨坊	Cuisine espagnole contemporaine
Mudan	牡丹	Cuisine de tempura
RAW		Cuisine novatrice



餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
A <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine française contemporaine
A Cut		Spécialités de viandes
Ad Astra		Cuisine européenne contemporaine
Ban Bo	斑泊	Cuisine taiwanaise contemporaine
Circum- <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine créative
de nuit		Cuisine française contemporaine
Eika <b>NOUVEAUTÉ</b>	盈科	Cuisine japonaise contemporaine
Fujin Tree Taiwanese Cuisine & Champagne (Songshan)	富錦樹台菜香檳 (松山)	Cuisine taiwanaise

GUIDE MICHELIN

Golden Formosa	金蓬萊遵古台菜	Cuisine taiwanaise
Impromptu by Paul Lee		Cuisine novatrice
INITA		Cuisine italienne contemporaine
Ken Anhe	謙安和	Cuisine japonaise
Kitcho	吉兆割烹壽司	Sushi
Ming Fu	明福台菜海產	Cuisine taiwanaise
Mipon	米香	Cuisine taiwanaise
Mountain and Sea House	山海樓	Cuisine taiwanaise
NOBUO <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine contemporaine
Paris 1930 de Hideki Takayama	巴黎廳 1930x 高山英紀	Cuisine française contemporaine
Sens <b>PROMOTION</b>		Cuisine française contemporaine
Shin Yeh Taiwanese Signature	欣葉 鐘菜	Cuisine taiwanaise
Sushi Akira	明壽司	Sushi
Sushi Ryu	鮨隆	Sushi
Sushiyoshi	壽司芳	Cuisine japonaise
T+T		Cuisine asiatique contemporaine
The Guest House	請客樓	Cuisine huaiyanaise
Tien Hsiang Lo	天香樓	Cuisine de Hangzhou
Wok by O'BOND <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine créative
Ya Ge	雅閣	Cuisine cantonaise
Yu Kapo	彙割烹	Cuisine japonaise
ZEA		Cuisine latino-américaine

**RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN**

餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Style de cuisine
16 by Flo		Cuisine française contemporaine
3927 <b>NOUVEAUTÉ</b>	叁酒式湖	Cuisine taiwanaise
44 SV	南村	Cuisine taiwanaise
85TD	捌伍添第	Cuisine cantonaise
AKIN <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine créative
Aleisha <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine méditerranéenne
Antico Forno	老烤箱	Cuisine italienne
Artbrosia	雅意	Cuisine italienne
Baho (Da'an)	八和 (大安)	Barbecue

GUIDE MICHELIN
 

---

CEO 1950	總裁藝文空間	Cuisine européenne contemporaine
Cha Cha Thé Cuisine		Cuisine française contemporaine
Cheng Jia	承家	Cuisine taïwanaise
Chinese Cuisine	雍翠庭	Cuisine taiwanaise
Chope Chope Eatery		Cuisine d'Asie du Sud-Est
Chuan Mu Yuan	川畝園	Spécialités de dim sum
Clover		Cuisine française contemporaine
Danny's Steakhouse	教父牛排	Spécialités de viandes
Da-Wan	大腕	Barbecue
ÉCRU <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine créative
EMBERS		Cuisine taïwanaise contemporaine
Ephernité		Cuisine française contemporaine
FRASSI <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine italienne contemporaine
Fresh & Aged	美福乾式熟成牛排館	Spécialités de viandes
Gi Yuan	驥園川菜	Cuisine sichuanaise
Hosu	好嶼	Cuisine taïwanaise contemporaine
Iron Chef Teppanyaki	鐵板教父	Teppanyaki
Izmir Turk Kitchen <b>NOUVEAUTÉ</b>	伊茲密爾土耳其廚房	Cuisine turque
Jarana		Cuisine espagnole
Kohaku <b>NOUVEAUTÉ</b>	琥珀	Cuisine japonaise
Komboi <b>NOUVEAUTÉ</b>	空盤	Cuisine moderne
LA Vie by thomas Bühner	睿麗	Cuisine européenne contemporaine
le beaujour	芃卓	Cuisine française contemporaine
Lin Ju <b>NOUVEAUTÉ</b>	麟聚	Cuisine cantonaise
Lin's Vegetable Lamb Hotpot	林家蔬菜羊肉爐	Fondue chinoise
Longtail		Cuisine novatrice
May Snow Hakka Food	五月雪客家私房珍釀	Cuisine Hakka
Mochi Baby	麻糬寶寶	Street food
Muji Beef Noodles	穆記牛肉麵	Spécialités de nouilles
Mume		Cuisine européenne contemporaine
N°168 Prime Steakhouse (Zhongshan)	N°168 Prime 牛排館 (中山)	Spécialités de viandes

## GUIDE MICHELIN

Orchid	蘭	Cuisine moderne
Page	頁小館	Cuisine internationale
PASTi		Cuisine italienne
Peng Lai	蓬萊	Cuisine taïwanaise
Really Good Seafood	真的好海鮮	Poissons et fruits de mer
Robin's Teppanyaki	Robin's 鐵板燒	Teppanyaki
Sasa	笹鮨	Sushi
Set. <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine créative
Shan Nay Chicken	山內雞肉	Street food
Shi <b>NOUVEAUTÉ</b>	蒔	Cuisine japonaise
Shih Chia Big Rice Ball	施家鮮肉湯圓	Small eats
Shin Yeh Taiwanese Cuisine	欣葉台菜 (創始店)	Cuisine taïwanaise
Shing-Peng-Lai (Zhongshan North Road)	興蓬萊台菜 (中山北路)	Cuisine taïwanaise
Silks House	晶華軒	Cuisine cantonaise
Sushi Masuda	鮨增田	Sushi
Sushi Nanami	鮨七海	Sushi
Sushi Nomura	鮨野村	Sushi
Sushi Touryuumon	鮨天本 登龍門	Sushi
Taiwan Rice Dining Hall <b>NOUVEAUTÉ</b>	泔	Cuisine taïwanaise
Tajimaya Shabu Shabu	但馬家涮涮鍋 (本館)	Shabu-shabu
Tao Luan Ting Roast Peking Duck Palace	北平陶然亭	Cuisine pékinoise
Thai & Thai		Cuisine thaïlandaise
The Dragon	辰園	Cuisine cantonaise
The Tavernist		Cuisine européenne contemporaine
The Ukai		Teppanyaki
Toh-A'	桌藏	Cuisine novatrice
Tsuki Yo Iwa	月夜岩	Cuisine japonaise
Tutto Bello		Cuisine italienne contemporaine
Uke	釜	Cuisine japonaise
Uosho	魚庄	Cuisine japonaise
Vanne Yakiniku	梵燒肉	Barbecue
Wamaki	和蒔炭火割烹	Cuisine japonaise
Xiang Se	香色	Cuisine européenne contemporaine
Yangming Spring (Shilin)	陽明春天 (士林)	Cuisine végétarienne

## GUIDE MICHELIN

Yuan Huan Pien Oyster Egg Omelette	圓環邊蚵仔煎	Street food
Zaap <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine thaïlandaise
Zan	讚	Teppanyaki



餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
EMBERS		Cuisine taïwanaise contemporaine
Hosu	好嶼	Cuisine taïwanaise contemporaine
Little Tree Food (Da'an Road)	小小樹食 (大安路)	Cuisine végétarienne
Mountain and Sea House	山海樓	Cuisine taïwanaise
Yangming Spring (Shilin)	陽明春天 (士林)	Cuisine végétarienne

## TAICHUNG



餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
JL Studio		Cuisine singapourienne contemporaine



餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Style de cuisine
Fleur de Sel	鹽之華	Cuisine française contemporaine
Forchetta		Cuisine européenne contemporaine
La Maison de Win	文公館	Cuisine taïwanaise contemporaine
L'Atelier par Yao <b>PROMOTION</b>		Cuisine française contemporaine
MINIMAL <b>PROMOTION</b>		Cuisine moderne
Oretachi No Nikuya	俺達的肉屋	Barbecue
Sur-	澀	Cuisine taïwanaise contemporaine

Yuen Ji <b>NOUVEAUTÉ</b>	元紀	Cuisine taiwanaise
--------------------------	----	--------------------

**RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN**

餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
Chef Ah-Hsi's Old Time Restaurant <b>NOUVEAUTÉ</b>	阿禧師懷舊餐館	Cuisine taiwanaise
Chien Wei Seafood	千味海鮮	Cuisine taiwanaise
Chilliesine (West)	淇里思 (西區)	Cuisine indienne
enPure <b>NOUVEAUTÉ</b>	滯	Cuisine moderne
FRenCHIE FRenCHIE		Cuisine française contemporaine
FRINS <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine française contemporaine
Hello VietNam	越南你好	Cuisine vietnamienne
Hibiki Seafood	響海鮮	Poissons et fruits de mer
huist <b>NOUVEAUTÉ</b>	卉寓	Cuisine taiwanaise contemporaine
Inflorescence	飛花落院	Cuisine japonaise
Isagi	潔	Cuisine japonaise
KR Prime Steak		Spécialités de viandes
Le Côté LM <b>NOUVEAUTÉ</b>	小樂沐	Cuisine française contemporaine
Le Plein	滿堂	Cuisine novatrice
Master of Mushroom (Xinshe)	菇神 (新社)	Cuisine taiwanaise
MeatGQ	橡木炙烤牛排館	Spécialités de viandes
Meidz Seafood	梅子	Poissons et fruits de mer
Moment in Beijing	京華煙雲	Cuisine pékinoise
Orient Dragon	東方龍	Cuisine taiwanaise
PI		Cuisine européenne contemporaine
Rong Cuisine	豬肉榮小料理	Cuisine asiatique
Shan Shin (West)	膳馨 (西區)	Cuisine taiwanaise
Torien Yakitori	鳥苑	Cuisine japonaise
Tu Pang	地坊	Cuisine européenne contemporaine
UNA-VERSE <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine créative
VARMT (West) <b>NOUVEAUTÉ</b>	發愣吃 (西區)	Spécialités de nouilles
Wen Tao	溫叨	Cuisine taiwanaise
Yu Yue Lou	与玥樓	Cuisine cantonaise

GUIDE MICHELIN

Yuan	元	Cuisine taiwanaise contemporaine
Zai Lai <b>NOUVEAUTÉ</b>	在來	Small eats

**TAINAN**

**RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN**

餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
A Cun Beef Soup (Baoan Road)	阿村牛肉湯 (保安路)	Small eats
A Hai Taiwanese Oden <b>NOUVEAUTÉ</b>	阿輝黑輪	Small eats
A Ming Zhu Xing (Baoan Road)	阿明豬心冬粉 (保安路)	Small eats
A-Yu Beef Shabu Shabu (Kunlun Road)	阿裕牛肉 (崑崙路)	Fondue chinoise
Bistro Alley	饕弄杯	Cuisine européenne contemporaine
Como En Casa Gourmet	橄欖家	Cuisine espagnole
Di Yi Ding	帝一鏢	Poissons et fruits de mer
Eastern Castle Noodles	城邊真味炒鱈魚專家	Small eats
Feng No Seafood	豐之海鮮漁府	Poissons et fruits de mer
Good Hunan Cuisine	有你真好 湘菜沙龍	Cuisine du Hunan
Gyu Go Zou	牛五藏	Fondue chinoise
Hara Peko <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine moderne
Hsin Hsin	欣欣餐廳	Cuisine taiwanaise
Jin Xia	錦霞樓	Cuisine taiwanaise
Jyu Dim <b>NOUVEAUTÉ</b>	寓點	Spécialités de dim sum
Kaiyuan Road No Name Milkfish	開元路無名虱目魚	Small eats
Kanshi	甘旨	Cuisine japonaise
Lao Tseng Lamb	老曾羊肉	Small eats
L'herbe <b>NOUVEAUTÉ</b>	香草小餐酒	Cuisine européenne contemporaine
Mao Su <b>NOUVEAUTÉ</b>	毛蔬	Cuisine végétarienne
Pankoko	咩肉舖	Barbecue
Plum Chang	揚梅吐氣	Cuisine taiwanaise
Principe	原則	Cuisine française contemporaine
Shun Te Beef Soup <b>NOUVEAUTÉ</b>	順德牛肉湯	Small eats
The Temple-front Eatery	沙淘宮廟海產	Cuisine taiwanaise

GUIDE MICHELIN

Wang Jia Smoked Lamb	王家燻羊肉	Cuisine taiwanaise
Wenpapa Goose <b>NOUVEAUTÉ</b>	溫爸鵝肉	Small eats
Zai Fa Hao	再發號	Small eats

KAOHSIUNG



餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
GEN <b>NOUVEAUTÉ</b>	雋	Cuisine cantonaise
Haili		Cuisine moderne
Sho	承	Cuisine japonaise

RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
A Fung's Harmony Cuisine <b>NOUVEAUTÉ</b>	三禾清豐	Cuisine taiwanaise
CHO <b>NOUVEAUTÉ</b>	秋	Cuisine moderne
Bo Home	柏弘肉燥	Cuisine taiwanaise
Ça marche	薩瑪法國小館	Cuisine européenne contemporaine
Capstone Steakhouse		Spécialités de viandes
Chang Sheng 29	長生 29	Cuisine taiwanaise
Cheng's Noodles	鄭家切仔麵	Spécialités de nouilles
Crab's House	蟬之屋	Poissons et fruits de mer
CRATAIN <b>NOUVEAUTÉ</b>		Cuisine européenne contemporaine
Duck Zhen (Wufu 4th Road)	鴨肉珍 (五福四路)	Small eats
Fu Yuan	福園	Cuisine taiwanaise
Good Crab House	好蟬屋	Poissons et fruits de mer
Hai Guang	海光俱樂部中餐廳	Jiangzhe
Hung Tao Shanghainese Dumpling (Cianjin)	紅陶上海湯包 (前金)	Spécialités de dim sum
Kuca Seafood	古家海鮮	Poissons et fruits de mer
Majesty	美享地	Cuisine novatrice
Marc L <sup>3</sup>		Cuisine européenne contemporaine
MU	沐	Cuisine novatrice

GUIDE MICHELIN
 

---

Nibbon		Cuisine européenne contemporaine
Opus One Yin Yue	弄盞欣悅	Cuisine européenne contemporaine
Papillon		Cuisine française contemporaine
Paul's Canteen <b>NOUVEAUTÉ</b>	波記食堂	Cuisine taïwanaise
Syan Syang	仙香飲食店	Cuisine taïwanaise
Tain Chu <b>NOUVEAUTÉ</b>	天廚	Cuisine sichuanaise
Tainan Wang	台南旺	Cuisine taïwanaise
Temperature Studio	溫度劑	Cuisine novatrice
the FRONT HOUSE	方蔭	Cuisine novatrice
Thomas Chien		Cuisine française contemporaine
Three Meals <b>NOUVEAUTÉ</b>	三餐暖食	Cuisine taïwanaise
Three Wheels <b>NOUVEAUTÉ</b>	三輪的店	Small eats
Ukai-tei		Teppanyaki
White Gourd and Fat Person	冬瓜與胖子	Cuisine taïwanaise
Xiantaosu	仙桃素	Cuisine végétarienne



餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Style de cuisine
Thomas Chien		Cuisine française contemporaine

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

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

 7 jours / 7
 

---

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

112, Avenue Kléber, 75016 Paris