

25 septembre 2025

Le restaurant Myojaku décroche trois Étoiles MICHELIN dans l'édition du Guide MICHELIN Tokyo 2026

- 3 nouveaux établissements décrochent deux Étoiles MICHELIN
- 14 tables se voient décerner une première Étoile MICHELIN, tandis qu'une adresse est récompensée de l'Étoile Verte MICHELIN pour son engagement envers une gastronomie plus durable
- La sélection accueille également 16 Bib Gourmand et 38 restaurants recommandés

Michelin a le plaisir de présenter la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Tokyo 2026. Connue pour être la ville qui abrite le plus d'établissements Étoilés MICHELIN au monde, Tokyo a vécu une magnifique progression depuis sa première sélection en 2007. Cette année ne fait pas exception, puisque pas moins de 18 établissements reçoivent une première ou une nouvelle Étoile MICHELIN dans ce millésime 2026. Parmi eux, Myojaku a l'honneur d'intégrer la famille des tables qui valent le voyage.

Résolument moderne tout en restant profondément enracinée dans la tradition, la capitale nippone s'étire de la baie de Tokyo jusqu'aux montagnes de l'ouest de la préfecture. Cette géographie unique offre aux chefs un garde-manger exceptionnel, nourri à la fois par la mer et la terre. Tandis que les marchés locaux et les quartiers historiques préservent l'héritage culinaire, la scène gastronomique tokyoïte s'ouvre largement aux influences du monde entier.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « *Tokyo incarne l'alliance vivante entre traditions culinaires séculaires et innovation constante. Des sushis dans la plus pure tradition d'Edo aux menus kaiseki sublimant les produits locaux de saison, en passant par des créations venues du monde entier élaborées à partir d'ingrédients japonais, la nouvelle sélection illustre la richesse et la diversité des expressions gastronomiques qui coexistent ici. Capitale mondiale du plus grand nombre d'adresses Étoilées MICHELIN, Tokyo continue d'inspirer les gourmets par sa précision, sa créativité et ses approches résolument novatrices.* »



GUIDE MICHELIN

Le restaurant Myojaku se voit attribuer trois Étoiles MICHELIN

Après avoir fait ses armes dans plusieurs établissements de Kyoto et de Tokushima, Hidetoshi Nakamura a occupé pendant onze ans le poste de chef exécutif dans un restaurant une Étoile MICHELIN de Tokyo. En 2022, il prend son envol et ouvre Myojaku. Récompensé de deux Étoiles MICHELIN en 2023, son établissement décroche aujourd'hui la plus haute distinction décernée par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN. À la foi pure et harmonieuse, sa cuisine met en lumière l'essence de chaque ingrédient grâce à l'utilisation d'une eau de source recueillie sous les fonds marins.

Tokyo comporte désormais 12 tables trois Étoiles MICHELIN.

Trois nouveaux restaurants reçoivent deux Étoiles MICHELIN

Preuve de la progression constante de la scène culinaire locale, trois établissements décrochent cette année leur deuxième Étoile MICHELIN.

Nishiazabu Sushi Shin, qui détenait une Étoile MICHELIN depuis la première édition du Guide MICHELIN Tokyo, est prisé des gourmets pour ses sushis traditionnels, pour la qualité de ses produits de la mer et pour l'harmonie qui émane de ses créations, confectionnées à partir de poissons d'exception et de riz parfaitement vinaigré.

Hakuun, dont le nom est un terme zen traduisant l'idée de flotter librement, sans attache terrestre, envisage la cuisine japonaise avec souplesse et créativité. Il fait preuve d'une grande originalité, tant dans les associations de saveurs que dans le choix des préparations.

Ensui mise sur le dashi et sur la cuisson à la braise pour créer une expérience culinaire unique. Par ailleurs, son équipe fait preuve d'une grande curiosité et d'autant d'originalité, que ce soit dans le choix des ingrédients ou dans celui des techniques utilisées pour les sublimer.

Si l'on ajoute ces nouvelles adresses à celles qui conservent leur distinction, Tokyo compte désormais 26 restaurants deux Étoiles MICHELIN.

14 nouvelles tables se voient attribuer une Étoile MICHELIN



GUIDE MICHELIN

Parmi les 122 établissements qui valent l'étape, 14 restaurants reflétant la richesse et la diversité des influences qui animent la scène gastronomique locale décrochent cette année leur première Étoile MICHELIN.

Par exemple, **EWIG** met à l'honneur la cuisine autrichienne et sert des assiettes inspirées de spécialités telles que l'apfelstrudel et la sachertorte, généralement réinterprétées à l'aide de produits nippons de saison. Chez **Sassa**, le chef propose un menu kaiseki précis qu'il présente lui-même à ses convives installés au comptoir. De son côté, le restaurant **KHAO** rend hommage à la cuisine thaïlandaise à travers un menu porté par des ingrédients japonais, tandis que **La Gloire** incarne l'essence de la gastronomie française et met en lumière ses traditions en insufflant quelques touches de modernité à de grands classiques. Enfin, **KIBUN**, géré par un chef français formé à Kyoto, associe les traditions culinaires de la France et du Japon. La petite touche qui rend cette adresse unique, ce sont ses sauces qui subliment véritablement chaque plat.

Le restaurant TROIS VISAGES est salué de l'Étoile Verte MICHELIN pour son engagement conscient envers une gastronomie plus écoresponsable

L'Étoile Verte MICHELIN récompense les approches de restaurants avant-gardistes qui mettent en place des initiatives respectueuses de l'environnement afin de repenser et de réduire leur impact, tout en défendant une transition gastronomique forte. Cette année, **TROIS VISAGES** devient le 13^e établissement de Tokyo à être récompensé pour son engagement durable, plaçant une nouvelle fois la capitale japonaise en tête des destinations abritant le plus grand nombre d'Étoiles Vertes MICHELIN.

Tous les ingrédients cuisinés ici viennent du Japon et l'équipe du restaurant a même son propre potager où elle cultive des légumes et des herbes au moyen de techniques durables qui traduisent sa vision d'une gastronomie consciente et écoresponsable.

16 adresses rejoignent la sélection des Bib Gourmand, qui récompense les restaurants les plus abordables

Créé en 1997, le Bib Gourmand récompense les restaurants de la sélection qui offrent une cuisine de qualité à prix modérés. Les établissements sélectionnés représentent un large éventail de styles de cuisines différents



GUIDE MICHELIN

et invitent les gourmets à déguster des plats construits avec soin, qui respectent leur budget.

Cette année, la sélection compte 114 Bib Gourmand, dont 16 nouveautés. Parmi elles, **Night Market** devient le premier restaurant de spécialités d'Asie du Sud-Est du pays à décrocher cette distinction. Le chef Chihiro Naito s'inspire de ses différents voyages pour recréer l'atmosphère d'un marché de nuit, et réinvente des recettes typiques de la région avec des ingrédients japonais.

Parmi les autres nouveautés, il y a aussi **Sobakappo Nagano** et **Teuchisoba Jiyusan** qui proposent tous deux des nouilles soba maison fabriquées à partir de farine de sarrasin, très appréciées pour leur texture délicate et leur saveur si distinctive.

Grâce aux nouveaux Bib Gourmand, les gourmets pourront déguster de nombreuses spécialités locales telles que le tonkatsu, l'anguille d'eau douce, les ramens, le yoshoku et les yakitoris, le tout à prix accessible.

38 tables intègrent la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

En plus des établissements Étoilés MICHELIN et des Bib Gourmand, la sélection compte aussi 252 adresses recommandées par le Guide MICHELIN, dont 38 nouveautés, sélectionnées pour leur cuisine de qualité.

Si cette catégorie se compose principalement de restaurants français et japonais, d'autres établissements mettent par exemple en lumière les patrimoines gastronomiques chinois, coréen ou encore italien.

Quel que soit le style gastronomique, les équipes d'inspection du Guide MICHELIN ont constaté une volonté croissante d'offrir des desserts de plus en plus sophistiqués. Par exemple, le restaurant **Kukuku** propose un menu basé sur les accords entre les wagashi (pâtisseries traditionnelles) et les thés japonais, tandis que **VERT** crée des pâtisseries à partir de fruits locaux, associées là encore à différentes variétés de thé : sencha, hojicha ou encore thé noir. Parmi ces propositions, un plat se démarque : c'est le yokan aux fruits, la spécialité de cette adresse.

Côté salé, d'autres établissements misent sur les techniques traditionnelles et proposent des plats typiquement japonais tels que les sushis, les tempuras, les yakitoris, l'anguille et le kappo. Le restaurant **Noda** est



GUIDE MICHELIN

apprécié pour sa cuisine japonaise contemporaine basée sur des plats de saison travaillés avec modernité, tandis que **Ginza Sushi Ichidai Yugo** régale ses convives avec ses sushis confectionnés avec soin selon la tradition Edo. Enfin, chez **Unagi Tokito**, les gourmets peuvent déguster de délicieuses anguilles d'eau douce grillées tout en appréciant le cadre décontracté de l'établissement.

Dans cette catégorie, on trouve à la fois des restaurants qui rendent hommage aux multiples facettes de la gastronomie japonaise, mais aussi des adresses proposant des expériences internationales et expérimentales. Cette diversité illustre à merveille le caractère cosmopolite de Tokyo, une ville ouverte sur le monde.

Trois prix spéciaux MICHELIN

La sélection du Guide MICHELIN Tokyo ne se contente pas de mettre à l'honneur la grande richesse culinaire de la ville. Elle rend également hommage à des professionnels de talent grâce à ses Prix Spéciaux qui célèbrent le dévouement, la passion et l'excellence.

Le **Prix MICHELIN du Chef Mentor** est attribué à **Kanejiro Kanemoto** qui est à la tête de **Nodaiwa Azabu Iikura Honten**. Du haut de ses 97 ans, le chef Kanemoto qui incarne la cinquième génération de chefs propriétaires, est connu pour être le chef le plus âgé à tenir un restaurant Étoilé MICHELIN. Aujourd'hui, il se consacre à former son fils et son petit-fils, qui représentent respectivement la sixième et la septième génération de chefs, ce qui fait de lui un véritable modèle de dévouement et de passion.

Le **Prix MICHELIN du Service** est décerné à **Yasuyo Kumagae**, qui officie au sein du restaurant chinois **Piao-Xiang**. Aux côtés du chef Igeta, Kumagae veille à ce que chaque détail de l'expérience proposée ici soit inoubliable, qu'il s'agisse de l'atmosphère du lieu ou du confort des convives. Dotée d'une grande connaissance de la cuisine et de la culture sichuanaises, elle présente l'histoire de chaque plat tout en communiquant la passion et les intentions du chef.

Enfin, le lauréat du **Prix MICHELIN de la Sommellerie** est **Tsuyoshi Nakamura** qui appartient à l'équipe de **MANOIR**, un restaurant français qui intègre cette année la catégorie des adresses une Étoile MICHELIN. Inspiré par les

GUIDE MICHELIN

expériences culinaires de son enfance, Nakamura se destinait d'abord à la cuisine, avant de se tourner vers le vin. Pendant de nombreuses années, il a occupé le poste de sommelier et de gérant dans de nombreux restaurants. Il a ensuite ouvert MANOIR où il sert des vins français et perpétue la tradition des accords mets et vins. À l'écoute, il conseille ses convives en fonction de leurs préférences et aime raconter des anecdotes à propos des cuvées qu'il sélectionne pour eux. C'est son engagement envers l'excellence qui lui vaut aujourd'hui de décrocher le Prix de la Sommellerie.

Le Guide MICHELIN Tokyo 2026 en un coup d'œil :

| Total | 526 restaurants |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| Trois Étoiles MICHELIN | 12 restaurants 1 nouveauté |
| Deux Étoiles MICHELIN | 26 restaurants 3 nouveautés |
| Une Étoile MICHELIN | 122 restaurants 14 nouveautés |
| Bib Gourmand | 114 restaurants 16 nouveautés |
| Recommandés par le Guide MICHELIN | 252 restaurants 38 nouveautés |
| Étoile Verte MICHELIN | 13 restaurants 1 restaurant |

L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils [iOS](#) et [Android](#).



iOS



Android

Site internet : guide.michelin.com
Facebook : facebook.com/MICHELINGuideME
Youtube : youtube.com/MICHELINGuideInternational



GUIDE MICHELIN

Instagram: [@MichelinGuide](https://www.instagram.com/MichelinGuide)



[Le Guide MICHELIN fête ses 125 ans!](#)

OUR PARTNERS

Global Partner



Global Partner



Official Partner



Official Partner



Official Partner



MGC Partner



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, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes.



GUIDE MICHELIN

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

112, Avenue Kléber, 75016 Paris

www.michelin.com

Suivez toutes nos actualités sur X

X@Michelin

<https://x.com/Michelin>

