



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 24 juillet 2025

Le Guide MICHELIN Singapour 2025 célèbre 36 nouveaux restaurants

- La neuvième sélection du Guide MICHELIN Singapour compte 3 établissements trois Étoiles MICHELIN, 7 tables deux Étoiles MICHELIN et 32 adresses une Étoile MICHELIN
- Au total, 288 établissements représentant plus de 40 styles de cuisine différents composent ce millésime 2025
- 26 autres nouveaux établissements rejoignent la catégorie MICHELIN des restaurants sélectionnées mettant en avant des concepts contemporains et innovants

Michelin a le plaisir de présenter la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Singapour 2025. Ce nouveau palmarès recommande un total de 288 adresses dont 3 tables trois Étoiles MICHELIN, 7 deux Étoiles MICHELIN et 32 une Étoile MICHELIN, ainsi que 89 Bib Gourmand et 157 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN.

« La neuvième édition du Guide MICHELIN Singapour est un hymne à l'innovation, à la diversité culturelle et à la persévérance. Nos inspectrices et inspecteurs sont très heureux de voir émerger de nouvelles pépites culinaires. Entre spécialités de Ningbo et gastronomie colombienne, plusieurs restaurateurs sont récompensés de leur travail en décrochant une première ou une nouvelle Étoile MICHELIN. Nous saluons également celles et ceux qui, année après année, maintiennent leur distinction grâce à la qualité constante de leur proposition gastronomique. Leur quête d'excellence est un merveilleux moteur qui illumine la scène culinaire locale. Malgré un marché en pleine évolution, Singapour reste une destination culinaire incontournable d'Asie du Sud-Est qui continue d'attirer des chefs de tous horizons et de favoriser les échanges d'idées », confie Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

« Cette année, le Guide MICHELIN célèbre ses 125 ans. Depuis toutes ces années, ses recommandations indépendantes, qui s'appuient sur la qualité de la cuisine proposée, permettent aux gourmets de vivre des expériences gastronomiques mémorables. La sélection 2025 met en lumière le formidable engagement de la communauté culinaire singapourienne en faveur de l'innovation, mais aussi l'évolution de sa culture gastronomique qui continue de rayonner à l'international. »

Sushi Sakuta est promu au rang de deux Étoiles MICHELIN

À peine deux ans après avoir décroché sa première Étoile MICHELIN, **Sushi Sakuta** rejoint désormais le cercle très fermé des restaurants qui méritent le détour. Aux commandes, le chef-propriétaire Sakuta dirige une brigade entièrement japonaise, qui élabore un menu omakase saisonnier mettant à l'honneur les poissons venus du Japon.



GUIDE MICHELIN

Chaque assiette est le fruit d'un travail d'orfèvre, où rien n'est laissé au hasard. À titre d'exemple, le riz — élément central de l'expérience — résulte d'un savant mélange de deux variétés, préparé selon un ratio précis pour atteindre une texture parfaite. Installée au sein d'un hôtel, cette adresse confidentielle se distingue par son atmosphère raffinée. En salle, les convives sont accueillis autour d'un comptoir en cyprès de Nara vieux de 200 ans, pouvant recevoir jusqu'à 10 personnes, ainsi qu'une salle privée pour une expérience plus intime.

Sushi Sakuta rejoint les 6 adresses déjà récompensées de deux Étoiles MICHELIN, à savoir **Cloudstreet, Jaan by Kirk Westaway, Meta, Saint Pierre, Shoukouwa, et Thevar.**

Omakase @ Stevens décroche sa première Étoile MICHELIN

Omakase @ Stevens est l'écrin du chef **Kazuki Arimoto**. Originaire d'Osaka, il a affûté son savoir-faire dans certaines des plus grandes cuisines de Tokyo. À travers un menu omakase en 6 ou 8 services, il réinvente la gastronomie japonaise en y insufflant des techniques françaises.

Les convives y découvrent des plats d'une grande finesse, élaborés à partir d'ingrédients japonais de saison, travaillés avec légèreté, sophistication et subtilité. Le comptoir en pin, tourné vers la cuisine ouverte, accueille seulement 16 personnes par service — une configuration intimiste qui rend la réservation vivement recommandée pour vivre pleinement l'univers du chef.

L'expérience culinaire est sublimée par un service d'exception, assuré par une équipe de salle attentive et élégante.

Son arrivée au sein du palmarès porte à 42 le nombre de restaurants Étoilés MICHELIN à Singapour. Parmi eux se trouvent 3 tables trois Étoiles MICHELIN qui conservent leur distinction : **Les Amis, Odette, et Zén** ; 7 restaurants deux Étoiles MICHELIN ainsi que 32 établissements une Étoile MICHELIN.

Deux Étoiles Vertes MICHELIN continuent de s'illustrer grâce à leur engagement en faveur d'une gastronomie éco-responsable.

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 associant excellence culinaire et engagement écologique.

Deux adresses continuent de se distinguer grâce à leur approche consciente de la gastronomie. Il s'agit de **Seroja**, récompensé d'une Étoile MICHELIN, ainsi que du restaurant recommandé **Fiz**. Tous deux privilégient des ingrédients locaux afin de minimiser le gaspillage alimentaire et s'appuient sur l'innovation technologique pour promouvoir des pratiques culinaires écoresponsables. Les équipes des restaurants travaillent par exemple des ingrédients fermentés ou qu'elles ont elles-mêmes cultivés. Ce sont notamment ces choix forts de sens qui portent les efforts des chefs locaux en matière de durabilité et offrent de nouvelles perspectives au secteur.



GUIDE MICHELIN

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 Jeune Chef

Remis par Blancpain, le prix MICHELIN du Jeune Chef rend hommage à un jeune chef qui a impressionné nos inspectrices et inspecteurs tant par son formidable talent que par son potentiel. Cette année, il est attribué à **M. Kazuki Arimoto** qui est à la tête du nouveau restaurant une Étoile MICHELIN **Omakase @ Stevens**.

Après avoir rejoint l'équipe du restaurant en 2022 en tant que sous-chef, il a été promu au poste de chef exécutif en avril 2024. À 31 ans, le chef Kazuki bénéficie déjà d'une dizaine d'années d'expérience dans les restaurants les plus renommés de Tokyo, mais c'est son premier poste à Singapour. Né à Osaka, il s'attache à mettre en lumière le patrimoine culinaire japonais qu'il sublime au moyen de techniques françaises. Il propose différents plats présentés sous la forme d'un menu omakase harmonieux qui marie avec brio ces deux cultures. Connu pour sa fougue et son énergie, ce chef qui semble promis à un brillant avenir suit activement les tendances afin de proposer un menu innovant, qui s'inscrit dans l'air du temps.

Prix MICHELIN du Service

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. Ce prix est décerné à **Mme Ines Carriere Bega** qui fait partie de l'équipe du restaurant trois Étoiles MICHELIN **Odette**.

Cette cheffe de rang originaire de France a impressionné les équipes d'inspection du Guide MICHELIN par son service attentif, mais aussi par ses réponses décontractées et naturelles. Si elle échange facilement avec les convives et partage volontiers quelques blagues avec eux, elle fait toujours preuve d'un grand professionnalisme. L'ensemble de l'équipe de service fait un merveilleux travail, mais le naturel chaleureux de Mme Carriere Bega contribue grandement à sublimer l'expérience des clients et fait d'elle un véritable atout pour le restaurant.

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 de ce prix est **Mme Bella Jankaew**, la sommelière du restaurant deux Étoiles MICHELIN **Jaan by Kirk Westaway**.



GUIDE MICHELIN

Bella Jankaew est une professionnelle passionnée, dotée de grandes connaissances et d'une solide expérience du secteur de la restauration qu'elle côtoie depuis ses 19 ans. À ses débuts, elle occupait en parallèle de ses études le poste d'hôtesse dans un restaurant gastronomique de l'Hotel Indigo Bangkok. En 2024, elle a remporté la deuxième place du concours du Meilleur Sommelier de Thaïlande avant de s'installer à Singapour où elle a rejoint l'équipe du restaurant. Ce dernier possède une collection exceptionnelle de près de 3 000 bouteilles venant des quatre coins du monde et réparties dans différentes caves. Cette organisation témoigne du savoir-faire de la sommelière et de son dévouement pour l'art du vin.

26 autres nouveaux établissements rejoignent cette sélection

26 nouvelles adresses rejoignent la catégorie des établissements recommandés par le Guide MICHELIN. Le palmarès 2025 en compte donc à présent 157.

Les nouveaux restaurants sélectionnés sont portés par des concepts contemporains et innovants. Il y a notamment **Ki Su**, une adresse omakase végétarienne, mais aussi le restaurant taiwanais contemporain **Iru Den**, l'établissement coréen contemporain **Na Oh**, le restaurant espagnol contemporain **Nómada**, ainsi que deux tables novatrices : **Quenino** et **Somma**. En effet, si la cuisine de street food singapourienne est très populaire, cette nouvelle sélection s'ouvre à de nouveaux horizons gastronomiques : l'Inde avec **Bhoomi**, la Colombie avec **Latido**, le Pays basque avec **Sugarra**, le Moyen-Orient avec **The Prince** ou encore la ville de Ningbo avec **Yong Fu**.

La sélection complète du Guide MICHELIN Singapour 2025 est jointe à ce communiqué de presse. Les restaurants sélectionnés 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 Singapour et dans le monde entier.

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](#) 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.

Le Guide MICHELIN Singapour 2025 en bref :

		Nouveauté	Promotion
NOMBRE TOTAL D'ÉTABLISSEMENTS	288		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	3		

GUIDE MICHELIN

Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	7		1
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	32	1	
Nombre total de Bib Gourmand	89	9	2*
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	157	26	
Nombre total d'Étoiles Vertes	2		

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

-FIN-

Télécharger l'application du Guide MICHELIN

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

Site internet : <https://guide.michelin.com/sg/en>

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

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

Instagram : @MichelinGuide



GUIDE MICHELIN



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

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.

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

112, Avenue Kléber, 75016 Paris

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

Suivez toutes nos actualités sur X

X@Michelin

[**https://x.com/Michelin**](https://x.com/Michelin)





GUIDE MICHELIN

Nos partenaires 2025



LE GUIDE MICHELIN SINGAPOUR 2025 SÉLECTION COMPLÈTE



Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Les Amis	Cuisine française
Odette	Cuisine française contemporaine
Zén	Cuisine européenne contemporaine



Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Cloudstreet	Cuisine novatrice
Jaan by Kirk Westaway	Cuisine britannique contemporaine
Meta	Cuisine novatrice
Saint Pierre	Cuisine française contemporaine
Shoukouwa	Sushi
Sushi Sakuta PROMOTION	Sushi
Thevar	Cuisine novatrice



Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Alma	Cuisine européenne contemporaine
Araya	Cuisine novatrice
Born	Cuisine novatrice
Buona Terra	Cuisine italienne contemporaine
Burnt Ends	Barbecue
Candlenut	Spécialités Peranakan
Chaleur	Cuisine novatrice
CUT	Spécialités de viandes
Esora	Cuisine novatrice
Euphoria	Cuisine novatrice
Hamamoto	Sushi
Hill Street Tai Hwa Pork Noodle	Street food
Iggy's	Cuisine européenne contemporaine
Imperial Treasure Fine Teochew Cuisine (Orchard)	Spécialités de Chaozhou
Jag	Cuisine française contemporaine
Labyrinth	Cuisine novatrice
Lei Garden	Cuisine cantonaise
Lerouy	Cuisine française contemporaine
Ma Cuisine	Cuisine française
Marguerite	Cuisine européenne contemporaine

GUIDE MICHELIN

Nae:um	Cuisine coréenne contemporaine
Nouri	Cuisine novatrice
Omakase @ Stevens NOUVEAUTÉ	Cuisine novatrice
Pangium	Spécialités de Peranakan
Seroja	Cuisine malaisienne
Shisen Hanten	Cuisine cantonaise & sichuanaise
Summer Palace	Cuisine cantonaise
Summer Pavilion	Cuisine cantonaise
Sushi Ichi	Sushi
Waku Ghin	Cuisine japonaise contemporaine
Whitegrass	Cuisine française contemporaine
Willow	Cuisine asiatique contemporaine



Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Fiz	Cuisine malaisienne
Seroja	Cuisine malaisienne

BIB GOURMAND

Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Style de cuisine	Hawker Centre
A Noodle Story	超好面	Street food	Amoy Street Food Centre
Adam Rd Noo Cheng Big Prawn Noodle	亞当路大蝦面	Street food	Adam Food Centre
Alliance Seafood	联合海鲜烧烤	Street food	Newton Food Centre
Anglo Indian (Shenton Way)		Cuisine indienne	
Ar Er Soup	阿2老火汤	Street food	ABC Brickworks Market & Food Centre
Bahrakath Mutton Soup		Street food	Adam Food Centre

GUIDE MICHELIN

Beach Road Fish Head Bee Hoon	美芝路鱼头米粉	Street food	Whampoa Makan Place
Bismillah Biryani (Little India)		Street food	
Boon Tong Kee (Balestier Road) DÉPLACÉ DEPUIS LA CATÉGORIE DES RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN	文东记 (马里士他路)	Cuisine singapourienne	
Chai Chuan Tou Yang Rou Tang	柴船头羊肉汤	Street food	115 Bukit Merah View Market & Hawker Centre
Chef Kang's Noodle House	江师傅面家	Street food	
Cheek Kee	祝记	Street food	Geylang Bahru Market & Food Centre
Chey Sua Carrot Cake	青山菜头糕	Street food	127 Toa Payoh West Market & Food Centre
Chuan Kee Boneless Braised Duck	全记	Street food	20 Ghim Moh Road Market & Food Centre
Cumi Bali		Cuisine indonésienne	
Da Shi Jia Big Prawn Mee	大食家大大大虾面	Cuisine singapourienne	
Delhi Lahori		Street food	Tekka Centre
Dudu Cooked Food	嘟嘟熟食	Street food	Jurong West 505 Market & Food Centre
Eminent Frog Porridge & Seafood (Lor 19)	明辉田鸡粥海鲜煮炒店	Street food	
Fei Fei Roasted • Noodle	肥肥烧腊 • 云吞面	Street food	Yuhua Village Market and Food Centre
Fico		Cuisine italienne	
Fu Ming Cooked Food	福明熟食	Street food	Redhill Market

GUIDE MICHELIN

Hai Nan Xing Zhou Beef Noodle	海南星洲牛肉粉	Street food	Kim Keat Palm Market & Food Centre
Hai Nan Zai	海南仔	Street food	Chong Pang Market and Food Centre
Han Kee	汉记	Street food	Amoy Street Food Centre
Heng	兴	Street food	Newton Food Centre
Heng Heng Cooked Food	兴兴熟食	Street food	Yuhua Village Market and Food Centre
Heng Kee	兴记咖喱鸡米粉面	Street food	Hong Lim Market and Food Centre
Hong Heng Fried Sotong Prawn Mee	鸿兴炒苏东虾面	Street food	Tiong Bahru Market
Hong Kong Yummy Soup	真之味香港靓汤	Street food	Alexandra Village Food Centre
Hoo Kee Bak Chang	和记肉粽	Street food	Amoy Street Food Centre
Hui Wei Chilli Ban Mian	回味辣椒板面	Street food	Geylang Bahru Market & Food Centre
Indocafé		Spécialités Peranakan	
J2 Famous Crispy Curry Puff	驰名香脆咖喱卜	Street food	Amoy Street Food Centre
Jalan Sultan Prawn Mee	惹兰苏丹虾面	Street food	
Jason Penang Cuisine	檳城小吃	Street food	ABC Brickworks Market & Food Centre
Ji De Lai Hainanese Chicken Rice	记得来海南鸡饭	Street food	Chong Pang Market and Food Centre
Ji Ji Noodle House DÉPLACÉ DEPUIS LA CATÉGORIE DES RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN	基记面家	Street food	Hong Lim Market and Food Centre
Jian Bo Tiong Bahru Shui Kueh	健柏中峇鲁水糰	Street food	Jurong West 505 Market & Food Centre

GUIDE MICHELIN

Joo Siah Bak Koot Teh	裕城肉骨茶	Street food	Kai Xiang Food Centre
Jungle NOUVEAUTÉ		Cuisine thaïlandaise	
Kelantan Kway Chap · Pig Organ Soup	吉兰丹粿汁·猪什汤	Street food	Berseh Food Centre
Kitchenman Nasi Lemak NOUVEAUTÉ		Cuisine malaisienne	
Koh Brother Pig's Organ Soup	许兄弟猪什汤	Street food	Tiong Bahru Market
Kok Sen	国成菜馆	Cuisine singapourienne	
Kotuwa NOUVEAUTÉ		Cuisine sri lankaise	
Kwang Kee Teochew Fish Porridge	光记潮州鱼糜	Street food	Newton Food Centre
Kwee Heng	贵兴	Street food	Newton Food Centre
Lagnaa		Cuisine indienne	
Lai Heng Handmade Teochew Kueh	莱兴手工潮州粿	Street food	Yuhua Market & Hawker Centre
Lao Fu Zi Fried Kway Teow NOUVEAUTÉ	老夫子炒粿条	Street food	Old Airport Road Food Centre
Lian He Ben Ji Claypot	联合本记煲饭	Street food	Chinatown Complex Market & Food Centre
Lixin Teochew Fishball Noodles	立兴潮州鱼圆面	Street food	Kim Keat Palm Market & Food Centre
Margaret Drive Sin Kee Chicken Rice	新记驰名鸡饭	Street food	40 Holland Drive
MP Thai (Vision Exchange)		Cuisine thaïlandaise	
Muthu's Curry		Cuisine indienne	
Na Na Curry	南南咖哩	Street food	115 Bukit Merah View Market & Hawker Centre

GUIDE MICHELIN

Nam Sing Hokkien Fried Mee NOUVEAUTÉ	南星福建炒虾面	Street food	Old Airport Road Food Centre
New Lucky Claypot Rice	新鸿运瓦煲饭	Street food	Holland Drive Market & Food Centre
No.18 Zion Road Fried Kway Teow	No.18炒粿条面	Street food	Zion Riverside Food Centre
Outram Park Fried Kway Teow Mee	欧南园炒粿条面	Street food	Hong Lim Market and Food Centre
Ru Ji Kitchen	如记小厨	Street food	Holland Drive Market & Food Centre
Selamat Datang Warong Pak Sapari		Street food	Adam Food Centre
Sik Bao Sin	吃饱先	Cuisine singapourienne	
Sin Heng Claypot Bak Koot Teh NOUVEAUTÉ	新兴瓦煲肉骨茶	Cuisine singapourienne	
Sin Huat Seafood Restaurant	新发海鲜馆	Street food	
Singapore Fried Hokkien Mee	新加坡炒福建虾面	Street food	Whampoa Makan Place
Soh Kee Cooked Food	苏记熟食	Street food	Jurong West 505 Market & Food Centre
Song Fa Bak Kut Teh (New Bridge Road)	松发肉骨茶 (新桥路)	Cuisine singapourienne	
Song Fish Soup	宋鱼汤	Street food	Clementi 448 Food Centre
Song Kee Teochew Fish Porridge NOUVEAUTÉ	松记潮州鱼糜	Street food	Newton Food Centre
Soon Huat	顺发	Street food	North Bridge Road Market & Food Centre
Spinach Soup	鸳鸯苋菜汤	Street food	Geylang Bahru Market & Food Centre
Tai Seng Fish Soup	泰成鱼汤	Street food	Taman Jurong Market & Food Centre

GUIDE MICHELIN

Tai Wah Pork Noodle	大华肉脞面	Street food	Hong Lim Market and Food Centre
The Blue Ginger		Spécialités Peranakan	
The Coconut Club (Beach Road)	椰子俱乐部 (美芝路)	Cuisine malaisienne	
Tian Tian Hainanese Chicken Rice	天天海南鸡饭	Street food	Maxwell Food Centre
Tiong Bahru Hainanese Boneless Chicken Rice	中峇鲁海南起骨鸡饭	Street food	Tiong Bahru Market
To-Ricos Kway Chap NOUVEAUTÉ	多丽哥粿汁	Street food	Old Airport Road Food Centre
True Blue Cuisine		Spécialités Peranakan	
Un-Yang-Kor-Dai		Cuisine thaïlandaise	
Whole Earth	环界	Cuisine végétarienne	
Wok Hei Hor Fun NOUVEAUTÉ	镬气河粉	Street food	Redhill Food Centre
Yhingthai Palace	银泰	Cuisine thaïlandaise	
Yong Chun Wan Ton Noodle	永春云吞面	Street food	115 Bukit Merah View Market & Hawker Centre
Zai Shun Curry Fish Head	载顺咖喱鱼头	Street food	
Zhi Wei Xian Zion Road Big Prawn Noodle	知味鲜大虾面	Street food	Zion Riverside Food Centre
Zhup Zhup		Spécialités de nouilles	

RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Style de cuisine	Hawker Centre
545 Whampoa Prawn Noodles	545黄埔虾面	Street food	Tekka Centre
91 Fried Kway Teow Mee	91翠绿炒粿条面	Street food	Golden Mile Food Centre

GUIDE MICHELIN

Ah Heng Duck Rice	同济前阿兴鸭饭	Street food	Hong Lim Market and Food Centre
Ah Hock Fried Hokkien Noodles	亚福炒福建虾面	Street food	Chomp Chomp Food Centre
Ah Ter Authentic Teochew Fish Ball Noodles	亚猪鱼圆肉脞面	Street food	Amoy Street Food Centre
Allauddin's Briyani		Street food	Tekka Centre
Ammākase NOUVEAUTÉ		Cuisine indienne	
Ann Chin Handmade Popiah	安珍手工薄饼	Street food	Chinatown Complex Market & Food Centre
Aunty Oats Pancake NOUVEAUTÉ	麦煎糰	Street food	Old Airport Road Food Centre
Bar-Roque Grill		Cuisine européenne	
Bedok Chwee Kueh	勿洛水糰	Street food	Bedok Interchange Hawker Centre
Bhoomi NOUVEAUTÉ		Cuisine indienne	
Birds Of Paradise (Katong)		Street food	
Boon Tong Kee Kway Chap·Braised Duck	文通记	Street food	Zion Riverside Food Centre
Brasserie Astoria		Cuisine européenne contemporaine	
Buko Nero		Cuisine italienne	
Butcher's Block		Spécialités de viandes	
C.M.Y. Satay	春满园沙爹	Street food	Chinatown Complex Market & Food Centre
Ce Soir		Cuisine française contemporaine	
Cheng Heng Kway Chap and Braised Duck Rice	进兴糰汁卤鸭饭	Street food	Holland Drive Market & Food Centre
Chomp Chomp Satay	忠忠沙爹	Street food	Chomp Chomp Food Centre

GUIDE MICHELIN

Chung Cheng	崇正	Street food	Golden Mile Food Centre
Claudine		Cuisine française	
Come Daily Fried Hokkien Prawn Mee	天天来炒福建虾面	Street food	127 Toa Payoh West Market & Food Centre
Da Po	大坡	Street food	Golden Mile Food Centre
Esquina		Cuisine espagnole	
Fatty Ox HK Kitchen	肥牛过桥面档	Street food	Chinatown Complex Market & Food Centre
Feng Zhen Lor Mee	凤珍卤面	Street food	Taman Jurong Market & Food Centre
Fiamma		Cuisine italienne	
Fiz		Cuisine malaisienne	
Fleur de Sel		Cuisine française	
Foc (Clarke Quay)		Cuisine espagnole	
Food Street Fried Kway Teow Mee	美食街炒粿条面	Street food	Chinatown Complex Market & Food Centre
Fu He Turtle Soup	福和	Street food	Berseh Food Centre
Garibaldi		Cuisine italienne	
Ghim Moh Chwee Kueh	锦茂李老三传统水粿	Street food	20 Ghim Moh Road Market & Food Centre
Gordon Grill		Cuisine européenne contemporaine	
Gunther's		Cuisine française contemporaine	
Heng Gi Goose and Duck Rice	兴记鹅·鸭饭	Street food	Tekka Centre
Heng Long BBQ Chicken Rice	兴隆烧腊咯咯鸡饭	Street food	Mei Ling Market & Food Centre

GUIDE MICHELIN

Hill Street Fried Kway Teow	禧街炒粿条	Street food	Pasar 16@Bedok (Bedok South Food Centre)
Hock Hai (Hong Lim) Curry Chicken Noodle	福海 (芳林) 咖喱鸡面	Street food	Bedok Interchange Hawker Centre
Hock Seng Choon Fish Ball Kway Teow Mee	福成春鱼丸粿条面	Street food	Pasar 16@Bedok (Bedok South Food Centre)
Hoe Kee Kitchen	和记鸡饭小厨	Street food	Jurong West 505 Market & Food Centre
Hokkien Man Hokkien Mee	福建人 福建面	Street food	
Hokkien Street Bak Kut Teh	福建街肉骨茶	Street food	Hong Lim Market and Food Centre
Hong Peng La Mian Xiao Long Bao	洪鹏拉面小笼包	Street food	People's Park Complex Food Centre
Hong Wen Mutton Soup	红炆羊肉汤	Street food	Bukit Timah Market & Food Centre
Hougang Traditional Famous Wanton Noodle NOUVEAUTÉ	后港祖传驰名云吞面	Street food	Old Airport Road Food Centre
Hua Xing Bak Kut Teh	华兴肉骨茶	Street food	Yuhua Market & Hawker Centre
Huat Heng Fried Oyster	发兴炒蚝煎	Street food	Whampoa Makan Place
Hup Hong Chicken Rice	合丰记鸡饭	Street food	Yuhua Village Market and Food Centre
Hup Kee Teochew Fishball Mee	合记潮州鱼圆面	Street food	Mei Ling Market & Food Centre
Ibid		Cuisine novatrice	
Ichigo Ichie NOUVEAUTÉ	一期一江	Cuisine japonaise	
Imperial Treasure Super Peking Duck (Paragon)	御宝至尊烤鸭店 (百利宫)	Cuisine cantonaise	
Iru Den NOUVEAUTÉ		Cuisine taiwanaise contemporaine	

GUIDE MICHELIN

Ishizawa NOUVEAUTÉ	石澤	Sushi	
Ivy's Hainanese Herbal Mutton Soup	海南药材羊肉汤	Street food	Pasir Panjang Food Centre
Jade Palace	金湖	Poissons et fruits de mer	
Jian Bo Shui Kueh	槌柏水糰	Street food	Tiong Bahru Market
Jiang-Nan Chun	江南春	Cuisine cantonaise	
Jiao Cai Seafood	蕉财海鲜	Street food	Yishun Park Hawker Centre
Jin Hua NOUVEAUTÉ	金华	Street food	Old Airport Road Food Centre
Kang Le Fishball Noodles NOUVEAUTÉ	康乐鱼圆面	Street food	Jurong West 505 Market & Food Centre
Kang's Wanton Noodle	康云吞面	Street food	Zion Riverside Food Centre
Keng Eng Kee (Bukit Merah)	琼荣记 (红山)	Cuisine singapourienne	
Ki Su NOUVEAUTÉ		Cuisine végétarienne	
Koka Wanton Noodles	可口云吞面食	Street food	North Bridge Road Market & Food Centre
L'Antica Pizzeria da Michele NOUVEAUTÉ		Pizzas	
La D'Oro		Cuisine italienne contemporaine	
Lao Jie Fang	老街坊	Street food	Mei Ling Market & Food Centre
Latido NOUVEAUTÉ		Cuisine colombienne	
Leon Kee Claypot Pork Rib Soup	谅记砂锅当归肉骨茶	Street food	Alexandra Village Food Centre
Lolla		Cuisine européenne contemporaine	
Long Kee Wanton Noodle NOUVEAUTÉ	隆记云吞面	Street food	Jurong West 505 Market & Food Centre

GUIDE MICHELIN

Loong Kee Yong Tau Fu	龙记酿豆腐	Street food	Jurong West 505 Market & Food Centre
Lor 9 Beef Kway Teow	九巷牛河	Street food	
Lor Mee 178	卤面178	Street food	Tiong Bahru Market
Luke's		Spécialités de viandes	
Maison Boulud		Cuisine française	
Majestic	大华	Cuisine cantonaise	
Maxwell Fuzhou Oyster Cake	洪家福州蚝餅	Street food	Maxwell Food Centre
Mellben Seafood (Ang Mo Kio)	龙海鲜螃蟹王 (宏茂桥)	Poissons et fruits de mer	
Min Jiang at Dempsey	岷江在登布西山	Cuisine cantonaise & sichuanaise	
Mustard		Cuisine indienne	
Mustard Seed		Cuisine singapourienne	
Na Oh NOUVEAUTÉ		Cuisine coréenne contemporaine	
Nasi Lemak Ayam Taliwang		Street food	Yishun Park Hawker Centre
National Kitchen		Cuisine singapourienne	
New World Mutton Soup	新世界羊肉汤	Street food	Bedok Interchange Hawker Centre
Nómada NOUVEAUTÉ		Cuisine espagnole contemporaine	
Nyonya Chendol		Street food	Chong Pang Market and Food Centre
Olivia		Cuisine espagnole	
Open Farm Community		Cuisine internationale	

GUIDE MICHELIN

Osteria Mozza		Cuisine italienne	
Path		Cuisine asiatique contemporaine	
People's Park Hainanese Chicken Rice	珍珠坊海南鸡饭/珍珠坊香港烧腊	Street food	People's Park Complex Food Centre
Podi & Poriyal		Cuisine indienne végétarienne	
Poh Cheu (KPT Coffee Shop) NOUVEAUTÉ	宝洲 (KPT咖啡店)	Street food	
Pondok Makan Indonesia		Street food	Albert Centre
Putien (Kitchener Road)	莆田 (吉真那路)	Cuisine du Fujian	
Quenino NOUVEAUTÉ		Cuisine novatrice	
R&B Express		Street food	Newton Food Centre
Redhill Pork Porridge	红山猪肉粥	Street food	Redhill Food Centre
Rempapa		Cuisine singapourienne	
Revolver		Barbecue	
Rojak·Popiah & Cockle	啰噍·薄饼·鲜蛤	Street food	Maxwell Food Centre
San Shu Gong (Geylang)	三叔公(芽笼)	Spécialités de Chaozhou	
San Xiang Rou Cuo Mian NOUVEAUTÉ	叁香肉脞面	Street food	ABC Brickworks Market & Food Centre,
Shang Palace	香宫	Cuisine cantonaise	
Shanyuan Teochew Kway Teow Mian	汕源潮州粿条面	Street food	North Bridge Road Market & Food Centre
Sheng Seng Fried Prawn Noodle	生成炒虾面	Street food	Pek Kio Market & Food Centre
Shi Le Yuan	实叻园	Street food	Redhill Market
Shunsui	旬水	Cuisine japonaise	

GUIDE MICHELIN

Sin Hoi Sai (Tiong Bahru)	新海山 (中峇魯)	Poissons et fruits de mer	
Singapore Famous Rojak	新加坡嘍噠	Street food	Albert Centre
Solo NOUVEAUTÉ		Cuisine italienne	
Somma NOUVEAUTÉ		Cuisine novatrice	
Sospiri NOUVEAUTÉ		Cuisine italienne	
Spago Dining Room		Cuisine californienne	
Springleaf Prata Place (Spring Leaf Garden)		Street food	
Straits Chinese (Cecil Street)	土生坊 (丝丝街)	Spécialités de Peranakan	
Sugarra NOUVEAUTÉ		Cuisine basque	
Sushi Hare NOUVEAUTÉ		Sushi	
Sushi Katori		Sushi	
Sushi Masaaki		Sushi	
Sushi Ryujiro NOUVEAUTÉ	鮨 龙次郎	Sushi	
Sushi Sato	鮨佐藤	Sushi	
Sushi Yuki		Sushi	
Tambuah Mas (Orchard)		Cuisine indonésienne	
Terra		Cuisine italienne contemporaine	
The 1950's Coffee	五十年代	Street food	Chinatown Complex Market & Food Centre
The Prince NOUVEAUTÉ		Cuisine du Moyen-Orient	
Tien Lai Rice Stall	天来饭店	Street food	Taman Jurong Market & Food Centre
Tiong Bahru Lien Fa Shui Jing Pau	中峇魯联发水晶包	Street food	Alexandra Village Food Centre
Toa Payoh 93 Soon Kueh	大巴窰93筍糰	Street food	Geylang Bahru Market & Food Centre

GUIDE MICHELIN

Torno Subito		Cuisine italienne	
Tow Kwar Pop	豆干薄	Street food	Tiong Bahru Market
Traditional Hakka Lui Cha	河婆客家擂茶	Street food	Jurong West 505 Market & Food Centre
Tunglok Heen	同乐轩	Cuisine cantonaise	
Unforgettable Carrot Cake	忘不了萝卜糕	Street food	115 Bukit Merah View Market & Hawker Centre
Ushidoki Wagyu Kaiseki		Cuisine japonaise	
Vue		Cuisine européenne contemporaine	
Wah Lok	华乐	Cuisine cantonaise	
Wakuda		Cuisine japonaise contemporaine	
Whampoa Soya Bean & Grass Jelly Drinks	黄埔豆花水	Street food	Whampoa Makan Place
Xing Yun Hainanese Boneless Chicken Rice	幸运海南起骨鸡饭	Street food	Yuhua Market & Hawker Centre
Yan Ting	宴庭	Cuisine cantonaise	
Ye Tang	椰堂	Street food	Beauty World Food Centre
Yi by Jereme Leung	艺	Cuisine chinoise contemporaine	
Yong Fu NOUVEAUTÉ	甬府	Cuisine de Ningbo	
Yong Kee Claypot Bak Kut Teh	咏记砂煲肉骨茶	Street food	Taman Jurong Market & Food Centre
Yong Xiang Xing Tou Fu	永祥兴豆腐	Street food	
Zhang Ji Shanghai La Mian Xiao Long Bao	张记上海拉面小笼包	Street food	Alexandra Village Food Centre



GUIDE MICHELIN

Zheng Zhi Wen Ji Pig's Organ Soup	正志文记猪什汤	Street food	Clementi 448 Food Centre
Zi Jing Cheng Hainanese Boneless Chicken Rice	紫金城海南起骨鸡饭	Street food	Alexandra Village Food Centre