



COMMUNIQUE DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 14 Mai 2025

83 restaurants, dont trois nouvelles tables une Étoile MICHELIN, illuminent le Guide MICHELIN Nara 2025

- La sélection 2025 pour la préfecture de Nara accueille trois nouveaux établissements une Étoile MICHELIN et un nouveau Bib Gourmand
 - Une nouvelle Étoile Verte MICHELIN brille sur la préfecture

Michelin a le plaisir de présenter la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Nara 2025. Témoin du développement constant de la scène culinaire locale, ce quatrième millésime accueille plusieurs nouvelles adresses.

La préfecture de Nara bénéficie d'un riche patrimoine culturel, l'occasion pour les voyageurs de découvrir une destination pétrie d'histoire qui fut autrefois le siège de l'ancienne capitale du Japon. Avec ses nombreuses rivières et montagnes qui offrent une myriade de ressources naturelles, Nara se distingue aussi par ses remarquables paysages. Le sud de la préfecture se démarque quant à lui avec sa culture culinaire singulière, qui doit beaucoup aux produits locaux et aux savoir-faire endémiques développés par ses habitants au fil du temps... Parmi les ingrédients les plus emblématiques, les légumes et les viandes de Yamato, le canard mandarin, les kakis de la ville de Gojô ainsi que les nouilles Miwa somen de Sakurai confèrent aux spécialités locales un caractère unique. Ces produits d'exception se transforment en expériences culinaires mémorables grâce à la dextérité d'équipes talentueuses qui font vibrer la scène gastronomique de Nara.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « Entre ses nombreux sites classés au patrimoine mondial de l'UNESCO, ses ingrédients typiques et son célèbre sens de l'accueil, la préfecture de Nara jouit d'une culture unique.

La nouvelle sélection, placée sous le signe de la cuisine locale, permet aux gourmets et aux voyageurs de choisir parmi un large éventail d'adresses et les invite à découvrir une destination des plus raffinées. Le restaurant **SÉN**, distingué cette année d'une première Étoile et de l'Étoile Verte MICHELIN est le parfait exemple d'un établissement qui met merveilleusement en valeur les nombreuses ressources qu'offrent les montagnes et rivières de la région. Situé dans un endroit reculé, il propose une cuisine habitée qui raconte l'histoire et la culture de son terroir. Autre nouvelle table une Étoile MICHELIN, le restaurant **à plus**, installé dans une brasserie de saké, propose une cuisine française moderne préparée à partir d'ingrédients issus du terroir local, accompagnée d'accords mets et saké. »



COMMUNIQUE DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Les quatre restaurants déjà distingués de deux Étoiles MICHELIN dans la précédente sélection conservent leur distinction et continuent de s'imposer comme les meilleures adresses de Nara

Lors de l'arrivée du Guide MICHELIN dans la préfecture de Nara en 2022, quatre établissements ont été directement distingués de deux Étoiles MICHELIN. Trois ans plus tard, ils conservent leurs distinctions. **Oryori Hanagaki** continue d'impressionner ses convives en proposant une expérience intimiste articulée autour d'un menu unique qui met non seulement en lumière les ingrédients, mais aussi l'histoire du Japon.

Chez **Tsukumo**, le chef Masato Nishihara crée des plats poétiques et raffinés, tandis que l'équipe du **NARA NIKON** se concentre sur les différents aspects de la cuisine traditionnelle nipponne à travers un menu qui évolue au gré des saisons. Enfin, le chef Kawashima du restaurant **akordu** raconte l'histoire de Nara sous un angle à la fois créatif et imaginatif. Profondément ancrée dans le terroir et l'âme de la région, sa cuisine est habilement relevée de quelques touches espagnoles modernes.

Trois nouveaux établissements rejoignent la sélection avec une Étoile MICHELIN

Trois tables, fraîchement découvertes par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, s'illustrent en décrochant d'emblée une Étoile MICHELIN pour la qualité de leur cuisine.

Situé dans la ville de Gose, au sud-ouest de la préfecture, le restaurant français **à plus** propose aux convives de manger au comptoir. Installé dans l'enceinte de la brasserie de saké Yucho, cet établissement est géré par le chef Tatsuya Kobayashi pour qui la cuisine française n'a aucun secret. Ses connaissances lui permettent de créer des plats modernes au moyen d'ingrédients qui mettent en valeur l'attrait de la préfecture de Nara. Ce qui fait l'originalité de cette adresse, ce sont ses accords mets et saké pensés avec soin - une très belle manière de faire découvrir à chacun les différentes cuvées produites à la brasserie.

Fondée par le chef Daiki Horita, **VILLA COMUNICO** est une auberge installée au pied du mont Wakasuka. Ici aussi, les ingrédients locaux sont la colonne vertébrale des plats. Ils sont notamment cuits à la braise selon une technique inspirée de la tradition du Wakakusa Yamayaki (la montagne en feu). Dans un souci de transparence et de reconnaissance, la provenance des produits et le nom des agriculteurs sont indiqués sur le menu, accompagnés d'un petit paragraphe de présentation pour chacun.

SÉN est un restaurant niché dans le village de Tenkawa, dans les montagnes du sud de la préfecture. Si l'approche de cette table se veut résolument moderne, elle n'en oublie pas pour autant la tradition. Installé dans un *ryokan* rénové, cet établissement est tenu par le chef Toshiharu Sunayama, qui a notamment travaillé



COMMUNIQUE DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

au Japon, mais aussi en France. Comme un hommage à l'abondance de la nature environnante, le menu est composé d'assiettes réalisées à partir d'ingrédients issus du village de Tenkawa et du bassin de la rivière Kumano. Son plat signature, intitulé « *Cuisine du bassin versant* » incarne magnifiquement l'histoire et l'héritage culturel de la région.

En ajoutant ces trois nouvelles adresses à celles qui maintiennent leur distinction, la sélection 2025 du Guide MICHELIN Nara recommande désormais 18 tables une Étoile MICHELIN.

Le nouveau restaurant une Étoile MICHELIN SÉN décroche l'Étoile Verte MICHELIN pour son approche novatrice et engagée,

Cette distinction salue les initiatives de restaurants avant-gardistes qui repensent leur impact sur l'environnement et ouvrent la marche de la transition vers une gastronomie plus écoresponsable. Cette année, un nouveau restaurant se voit décerner l'Étoile Verte MICHELIN pour sa philosophie et sa détermination exemplaires. Il rejoint ainsi les six tables déjà récompensées pour leur engagement et qui continuent de s'illustrer en ce sens.

SÉN, qui intègre cette année la sélection avec une Étoile MICHELIN, est également salué pour son approche engagée de la gastronomie. Situé dans le village de Tenkawa, au sud de la préfecture, ce restaurant privilégie les circuits courts et travaille principalement des ingrédients locaux, notamment issus du bassin de la rivière Kumano. Il s'approvisionne auprès de chasseurs locaux pour le gibier, comme le cerf et le sanglier, afin d'exploiter au maximum les ressources naturelles à sa disposition. Le bois de chauffage est obtenu à partir des bois d'éclaircie, abattus dans la région de Tenkawa, contribuant ainsi à la gestion et à la revitalisation des forêts. En plus de privilégier des produits du terroir, le chef met également à l'honneur l'histoire, la culture et l'environnement locaux à travers l'expérience culinaire qu'il imagine pour ses convives.

Cette nouvelle adresse porte à sept le nombre d'Étoiles Vertes MICHELIN dans la préfecture de Nara.

Tori Yamaguchi rejoint la catégorie des Bib Gourmand

Créé en 1997, le Bib Gourmand récompense les restaurants de la sélection qui offrent une cuisine de grande qualité, proposée à prix modéré. Les établissements sélectionnés représentent un large éventail de styles de cuisines et invitent les gourmets à déguster des plats élaborés avec soin.

Cette année, **Tori Yamaguchi**, adresse installée à Kashihara et spécialisée dans les yakitoris, est nouvellement récompensée du Bib Gourmand. Le propriétaire, originaire de la préfecture, sélectionne pour ses clients un poulet élevé localement.



COMMUNIQUE DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Chaque brochette est assaisonnée avec du sel, de la sauce soja, du saké, de l'huile de poulet ou d'autres ingrédients en fonction du morceau de viande à sublimer.

Au total, et avec cette nouveauté, la sélection du Guide MICHELIN Nara 2025 compte 15 Bib Gourmand.

Deux nouveaux restaurants sont récompensés pour leur cuisine de qualité

En plus des Étoiles MICHELIN et des Bib Gourmand, l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN sélectionne également des établissements proposant une cuisine de qualité. Ces adresses rejoignent la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN. Cette année, deux nouveaux établissements sont ainsi ajoutés à la sélection, portant à 46 le nombre de tables recommandées par le Guide MICHELIN.

Gibier Ida est un restaurant de viande et de grillades installé dans un hôtel qui surplombe l'étang de Sarusawa, un site très apprécié des touristes. La viande, qui provient de Totsukawa, un petit village du sud de la préfecture, est travaillée au moyen de techniques japonaises et occidentales afin d'offrir aux convives un large éventail de saveurs.

À la tête de **Tempura Hattori**, on retrouve un chef qui a fait ses armes dans plusieurs restaurants japonais de Nara et de Kyoto. Il propose ici des tempuras, et intègre à son menu des éléments traditionnels comme le *hassun* (une sélection de petites assiettes de saison) ainsi que des ingrédients marinés au kombu, une algue très utilisée dans la cuisine japonaise. On retrouve ainsi au menu des tempuras aux produits de la mer et aux légumes, une alternance qui crée un bel équilibre et rythme le repas.

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

Le Guide MICHELIN Nara 2025 en bref :

Total	83 restaurants
deux Étoiles MICHELIN	4 restaurants
Restaurants une Étoile MICHELIN Nouveautés	18 restaurants 3 restaurants
Bib Gourmand Nouveauté	15 restaurants 1 restaurant



COMMUNIQUE DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN Nouveautés	46 restaurants 2 restaurants
Restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN Nouveauté	7 restaurants 1 restaurant

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

À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien.

Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, 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

Suivez toutes nos actualités sur X

X@Michelin

<https://x.com/Michelin>

