



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 27 juin 2023

La sélection du Guide MICHELIN Singapour 2023 accueille sa première Étoile Verte MICHELIN

- **Cinq nouveaux restaurants décrochent une Étoile MICHELIN, portant à 55 le nombre d'établissements Étoilés MICHELIN à Singapour**
- **Une première Étoile Verte brille dans le ciel de Singapour et vient ainsi récompenser, pour la première fois, l'engagement d'un restaurant en faveur d'une gastronomie plus durable**
- **Cette sélection se compose de 286 adresses qui représentent plus de 30 styles de cuisine différents**

Michelin a le plaisir de dévoiler la sélection complète de restaurants du Guide MICHELIN Singapour 2023.

La sélection 2023, qui comprend les établissements Étoilés MICHELIN, Bib Gourmand et recommandés par le Guide MICHELIN, compte un total de 286 adresses. Cette sélection marque également l'arrivée de la première Étoile Verte décernée à un restaurant de Singapour.

« Connue pour sa modernité, Singapour est une destination fascinante qui ne perd pas de vue les enjeux de durabilité. Nos inspectrices et inspecteurs sont heureux de décerner cette année la première Étoile Verte MICHELIN de Singapour, qui récompense le fabuleux engagement d'un restaurant en faveur d'une gastronomie plus durable », commente Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Portée par diverses cultures, la scène culinaire de Singapour ne cesse de surprendre par son offre aussi riche que délicieuse. Notre équipe d'inspection s'est réjouie de découvrir les nombreux hawkers d'origines variées qui régaler les gourmets de plats traditionnels dont eux seuls ont le secret. Un véritable melting pot, promesse d'une expérience culinaire des plus authentiques. Entre restaurants sophistiqués, adresses gourmandes et centres de hawkers, la ville du lion peut s'enorgueillir de proposer une myriade d'expériences gastronomiques aussi uniques qu'inoubliables. » a-t-il ajouté.



5 nouveaux restaurants se voient attribuer une Étoile MICHELIN

Le restaurant **Born** est situé au cœur de l'ancienne Jinrikisha Station (qui servait vers 1903 de dépôt à pousse-pousse). Vous serez sans aucun doute charmé par la cuisine proposée, mais également par son élégante salle à manger ornée d'arches lumineuses, avec son haut plafond de verre et son imposante sculpture de papier qui invite à la rêverie. Protégé du chef André Chiang, le chef Zor Tan propose un menu dégustation inspiré du cycle de la vie mais également de son propre parcours, mêlant cuisine française et chinoise. Ses convives peuvent déguster des plats créatifs, tout en contrastes et en textures, élaborés à partir d'ingrédients issus du monde entier.

Poise décroche une Étoile MICHELIN en proposant un menu dégustation qui réinvente les classiques des cuisines nordique et européenne. Ne vous fiez pas à l'apparence épurée des plats, ils sont en réalité le fruit d'associations créatives et extrêmement bien pensées, avec de belles nuances de textures et de saveurs.

Le chef Steve Lancaster a fait le choix de la neutralité avec une pièce aux tons monochromes, et a misé sur un éclairage théâtral pour mettre en valeur ses bijoux d'inventivité. Le plat intitulé Chicken, Bacon and Onion se compose d'une sucette de poulet à la mousse de poulet posée sur une purée d'échalote au bacon et à l'oignon. Une assiette à l'énoncé simple mais qui cache des saveurs complexes.

Seroja a été ouvert en 2022 par le chef Kevin Wong qui a fait ses armes dans de prestigieux établissements en France, aux États-Unis et à Singapour. Dans son nouvel établissement, il déclare tout son amour pour l'archipel malais. Hommage aux traditions culinaires malaisiennes, ses menus dégustation mettent à l'honneur les produits, techniques et épices locaux. Les assiettes sont élégamment dressées, et les saveurs subtiles et parfaitement équilibrées.

Sushi Sakuta est une adresse intimiste à l'ambiance épurée mais élégante. Les dix convives qu'elle peut accueillir sont installés à un comptoir fabriqué à partir du bois d'un cyprès vieux de 200 ans qui a poussé dans la ville de Nara, au Japon. Le chef-propriétaire Yoshio Sakuta travaille main dans la main avec une équipe constituée exclusivement de professionnels japonais, tout comme lui. Ensemble, ils proposent un menu omakase de saison, composé de sushis et poissons japonais, agrémentés de quelques mets d'exception comme du caviar et de la truffe.

Willow est le premier restaurant du chef singapourien Nicolas Tam, formé dans de prestigieuses cuisines. Il met à profit sa grande maîtrise des techniques françaises



GUIDE MICHELIN

dans un menu dégustation panasiatique, sublimé par des ingrédients majoritairement japonais, traités avec raffinement, justesse et précision. Afin de proposer à ses convives la meilleure expérience possible, le chef sert et présente lui-même les plats, qui se suivent et se répondent à merveille.

La première Étoile Verte MICHELIN de Singapour est décernée à Seroja

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.

Le Guide MICHELIN Singapour 2023 accueille sa toute première Étoile Verte MICHELIN, attribuée au restaurant **Seroja**, récemment distingué d'une Étoile MICHELIN.

Seroja met à l'honneur des ingrédients malaisiens et singapouriens dans des plats qui révèlent toute la beauté de la nature, en harmonie avec la délicate saisonnalité qu'offre le microclimat local. Les ingrédients sont aussi bien sublimés dans les assiettes imaginées par le chef que dans l'accord mets et boissons sans alcool grâce auquel il donne une seconde vie aux épluchures de légumes. Chez **Seroja**, on croit fermement au développement des compétences et le restaurant offre ainsi à son personnel de courtes formations. Il s'engage également dans la recherche agricole, essentielle selon lui pour garantir une meilleure durabilité.

33 autres nouveaux établissements rejoignent cette sélection

33 nouvelles adresses rejoignent également la catégorie des établissements recommandés par le Guide MICHELIN dans le cadre de la sélection Singapour 2023. Cela porte à 152 le nombre de restaurants et stands de hawkers salués par les équipes d'inspection.

Plus de la moitié de ces 33 nouveaux établissements sont des stands de hawkers qui proposent des plats populaires singapouriens comme les *chwee kueh* (**Bedok Chwee Kueh** au Bedok Interchange Hawker Centre), le carrot cake (**Unforgettable Carrot Cake** au Bukit Merah View Market & Hawker Centre), les nouilles aux boulettes de poisson (**Hup Kee Teochew Fishball Mee** au Mei Ling Market & Food Centre), le riz au poulet (**Zi Jing Cheng Hainanese Boneless Chicken Rice** au Alexandra Village Food Centre) et bien plus encore.



GUIDE MICHELIN

Parmi les nouveaux restaurants sélectionnés se trouvent **Rempapa**, qui sert une cuisine locale aux influences chinoises, peranakanes, eurasiennes, indiennes et malaisiennes ; **Mustard Seed** qui propose une interprétation unique de la cuisine fusion singapourienne-japonaise en réinventant des classiques, comme le *rojak* et le *laksa*, sublimés de touches japonaises ; et **Lolla**, qui imagine une cuisine européenne contemporaine agrémentée de quelques notes asiatiques.

Trois prix spéciaux MICHELIN 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

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 revient à **Desmond Wong** qui officie depuis son ouverture au restaurant deux Étoiles MICHELIN **Shoukouwa**.

Grâce à cette expérience, il maîtrise parfaitement les caractéristiques des ingrédients utilisés ainsi que la carte des vins et des sakés. Son approche est toujours professionnelle et ses recommandations, parfaitement appropriées. Wong est le trait d'union idéal entre le chef et les convives, avec qui il aime échanger.

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. Cette année, il est attribué à **Makoto Iwabuchi**, le sommelier du restaurant **Sushi Sakuta** qui vient de décrocher une Étoile MICHELIN.

Riche d'un solide parcours académique, Iwabuchi possède une grande connaissance du vin et du saké. Ce professionnel, qui a passé plus de 15 ans en Asie du Sud-Est et au Japon, prend soin de demander les préférences des convives afin de leur offrir les meilleures recommandations possibles.



GUIDE MICHELIN

Prix MICHELIN du Jeune Chef

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 revient à **Kevin Wong**, le chef du restaurant **Seroja** qui vient de décrocher une Étoile Verte MICHELIN en plus d'une Étoile MICHELIN.

Wong est un jeune chef passionné qui crée des plats aussi délicats que délicieux en sublimant avec brio des ingrédients et des épices typiques de Malaisie et d'Asie du Sud-Est. Il fait ses premiers pas en cuisine à 14 ans, avant de parcourir le monde et de travailler notamment en France, à San Francisco, à Tokyo et à Singapour.

La sélection complète du Guide MICHELIN Singapour 2023 est jointe à ce communiqué de presse. Elle 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 Singapour, 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. La sélection pour Singapour inclut des hôtels spectaculaires, notamment des pionniers en matière de durabilité, à l'image du [Villa Samadhi](#), des établissements hors du commun issus de notre collection « Plus » comme [the Vagabond Club](#) et [Duxton Reserve](#), des établissements au décor percutant comme [Serangoon House](#) et des adresses pensées pour les longs séjours comme [Wanderlust](#).

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 2023 en bref :

		Nouveauté	Promotion
NOMBRE TOTAL D'ÉTABLISSEMENTS	286	55	2
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	3		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	6		
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	46	5	
Nombre total de Bib Gourmand	79	17	2
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	152	33	
Nombre total d'Étoiles Vertes	1	1	

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/MichelinGuideSGMY>

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

Instagram : @MichelinGuide

PARTENAIRES OFFICIELS DE LA CÉRÉMONIE DU GUIDE MICHELIN SINGAPOUR 2023



GUIDE MICHELIN

Global Partner



Global Partner



Official Partner



Official Coffee Partner



Official Partner



Official Bank Partner



Official Beer Partner



Official Gourmet Partner



Official Venue Partner



Held in



À propos de 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)



GUIDE MICHELIN

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

www.michelin.com

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

112, Avenue Kléber, 75016 Paris

SÉLECTION DU GUIDE MICHELIN SINGAPOUR 2023

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
Saint Pierre	Cuisine française contemporaine
Shoukouwa	Sushi
Thevar	Cuisine novatrice
Waku Ghin	Cuisine japonaise contemporaine



Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
28 Wilkie	Cuisine italienne contemporaine
Alma	Cuisine européenne contemporaine
Art di Daniele Sperindio	Cuisine italienne
Béni	Cuisine française contemporaine

GUIDE MICHELIN

Born NOUVEAUTÉ	Cuisine novatrice
Braci	Cuisine italienne contemporaine
Buona Terra	Cuisine italienne contemporaine
Burnt Ends	Barbecue
Candlenut	Spécialités Peranakan
Chef Kang's	Cuisine cantonaise
Cure	Cuisine européenne contemporaine
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
La Dame de Pic	Cuisine française contemporaine
Labyrinth	Cuisine novatrice
Lei Garden	Cuisine cantonaise
Lerouy	Cuisine française contemporaine
Ma Cuisine	Cuisine française
Marguerite	Cuisine européenne contemporaine
Meta	Cuisine novatrice
Nae:um	Cuisine coréenne contemporaine
Nouri	Cuisine novatrice
Oshino	Sushi
Poise NOUVEAUTÉ	Cuisine européenne contemporaine

GUIDE MICHELIN

Putien (Kitchener Road)	Cuisine du Fujian
Rêve	Cuisine européenne contemporaine
Rhubarb	Cuisine française contemporaine
Seroja NOUVEAUTÉ	Cuisine malaisienne contemporaine
Shinji (Bras Basah Road)	Sushi
Shisen Hanten	Cuisine cantonaise & sichuanaise
Sommer	Cuisine européenne contemporaine
Summer Palace	Cuisine cantonaise
Summer Pavilion	Cuisine cantonaise
Sushi Ichi	Sushi
Sushi Kimura	Sushi
Sushi Sakuta NOUVEAUTÉ	Sushi
Table65	Cuisine européenne contemporaine
Terra	Cuisine italienne contemporaine
Whitegrass	Cuisine française contemporaine
Willow NOUVEAUTÉ	Cuisine asiatique contemporaine



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

BIB GOURMAND

Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Style de cuisine	Centre de hawkers
A Noodle Story	超好面	Hawker	Amoy Street Food Centre
Adam Rd Noo Cheng Big Prawn Noodle NOUVEAUTÉ	亞当路大蝦面	Hawker	Adam Food Centre
Alliance Seafood	联合海鲜烧烤	Hawker	Newton Food Centre
Anglo Indian (Shenton Way)		Cuisine indienne	
Ar Er Soup	阿 2 老火汤	Hawker	ABC Brickworks Market & Food Centre
Bahrakath Mutton Soup NOUVEAUTÉ		Hawker	Adam Food Centre
Beach Road Fish Head Bee Hoon NOUVEAUTÉ	美芝路鱼头米粉	Hawker	Whampoa Makan Place
Bismillah Biryani (Little India)		Street food	
Chai Chuan Tou Yang Rou Tang	柴船头羊肉汤	Hawker	115 Bukit Merah View Market & Hawker Centre
Chen's Mapo Tofu (Shenton Way)	陈 麻婆豆腐 (珊顿大道)	Cuisine sichuanaise	
Cheok Kee NOUVEAUTÉ	祝记	Hawker	Geylang Bahru Market & Food Centre
Chey Sua Carrot Cake	青山菜头粿	Hawker	127 Toa Payoh West Market & Food Centre

GUIDE MICHELIN

Chuan Kee Boneless Braised Duck	全记	Hawker	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	
Du Du Shou Shi NOUVEAUTÉ	嘟嘟熟食	Hawker	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	Hawker	Yuhua Village Market and Food Centre
Fool		Cuisine européenne contemporaine	
Fu Ming Cooked Food	福明熟食	Hawker	Redhill Market
Guan Kee Fried Kway Teow	源记鲜蛤炒粿条	Hawker	20 Ghim Moh Road Market & Food Centre
Hai Nan Xing Zhou Beef Noodle	海南星洲牛肉粉	Hawker	Kim Keat Palm Market & Food Centre
Hai Nan Zai	海南仔	Hawker	Chong Pang Market and Food Centre
Hawker Chan Soya Sauce Chicken Rice & Noodle	了凡油鸡饭·面	Spécialités de viandes rôties cantonaises	
Heng	兴	Hawker	Newton Food Centre
Heng Heng Cooked Food	兴兴熟食	Hawker	Yuhua Village Market and Food Centre
Heng Kee NOUVEAUTÉ	兴记咖哩鸡米粉面	Hawker	Hong Lim Market and Food Centre

GUIDE MICHELIN

Hjh Maimunah (Jalan Pisang)		Cuisine malaisienne	
Hong Heng Fried Sotong Prawn Mee	鸿兴炒苏东虾面	Hawker	Tiong Bahru Market
Hong Kong Yummy Soup	真之味香港靚汤	Hawker	Alexandra Village Food Centre
Hoo Kee Bak Chang	和记肉粽	Hawker	Amoy Street Food Centre
Hui Wei Chilli Ban Mian NOUVEAUTÉ	回味辣椒板面	Hawker	Geylang Bahru Market & Food Centre
Indocafe - The White House		Spécialités Peranakan	
J2 Famous Crispy Curry Puff	驰名香脆咖喱卜	Hawker	Amoy Street Food Centre
Ji De Lai Hainanese Chicken Rice PROMOTION	记得来海南鸡饭	Hawker	Chong Pang Market and Food Centre
Jian Bo Tiong Bahru Shui Kueh	槌柏中峇鲁水粿	Hawker	Jurong West 505 Market & Food Centre
Joo Siah Bak Koot Teh	裕城肉骨茶	Hawker	Kai Xiang Food Centre
Kelantan Kway Chap · Pig Organ Soup	吉兰丹粿汁·猪什汤	Hawker	Berseh Food Centre
Koh Brother Pig's Organ Soup	许兄弟猪什汤	Hawker	Tiong Bahru Market
Kok Sen NOUVEAUTÉ	国成菜馆	Cuisine singapourienne	
Kotuwa		Cuisine sri lankaise	
Kwang Kee Teochew Fish Porridge	光记潮州鱼糜	Hawker	Newton Food Centre
Kwee Heng NOUVEAUTÉ	贵兴	Hawker	Newton Food Centre
Lagnaa		Cuisine indienne	

GUIDE MICHELIN

Lai Heng Handmade Teochew Kueh	莱兴手工潮州粿	Hawker	Yuhua Market & Hawker Centre
Lao Fu Zi Fried Kway Teow	老夫子炒粿条	Hawker	51 Old Airport Road Food Centre
Lian He Ben Ji Claypot	联合本记煲饭	Hawker	Chinatown Complex Market & Food Centre
Lixin Teochew Fishball Noodles	立兴潮州鱼圆面	Hawker	Kim Keat Palm Market & Food Centre
Muthu's Curry		Cuisine indienne	
Na Na Curry	南南咖哩	Hawker	115 Bukit Merah View Market & Hawker Centre
Nam Sing Hokkien Fried Mee NOUVEAUTÉ	南星福建炒虾面	Hawker	51 Old Airport Road Food Centre
New Lucky Claypot Rice	新鸿运瓦煲饭	Hawker	Holland Drive Market & Food Centre
No.18 Zion Road Fried Kway Teow PROMOTION	No.18 炒粿条面	Hawker	Zion Riverside Food Centre
One Prawn & Co	一号	Spécialités de nouilles	
Outram Park Fried Kway Teow Mee	欧南园炒粿条面	Hawker	Hong Lim Market and Food Centre
Selamat Datang Warong Pak Sapari NOUVEAUTÉ		Hawker	Adam Food Centre
Shi Hui Yuan	实惠园	Hawker	Mei Ling Market & Food Centre
Sik Bao Sin (Desmond's Creation)	吃饱先	Cuisine singapourienne	
Sin Huat Eating House	新发	Street food	

GUIDE MICHELIN

Sing Lung HK Cheong Fun	升龙港式肠粉	Street food	
Singapore Fried Hokkien Mee NOUVEAUTÉ	新加坡炒福建虾面	Hawker	Whampoa Makan Place
Soh Kee Cooked Food	苏记熟食	Hawker	Jurong West 505 Market & Food Centre
Song Fa Bak Kut Teh (New Bridge Road)	松发肉骨茶 (新桥路)	Cuisine singapourienne	
Soon Huat NOUVEAUTÉ	顺发	Hawker	North Bridge Road Market & Food Centre
Spinach Soup NOUVEAUTÉ	鸳鸯苋菜汤	Hawker	Geylang Bahru Market & Food Centre
Tai Seng Fish Soup NOUVEAUTÉ	泰成鱼汤	Hawker	Taman Jurong Market & Food Centre
Tai Wah Pork Noodle	大华肉脞面	Hawker	Hong Lim Market and Food Centre
The Blue Ginger (Tanjong Pagar)		Spécialités Peranakan	
The Coconut Club NOUVEAUTÉ	椰子俱乐部	Cuisine malaisienne	
Tian Tian Hainanese Chicken Rice	天天海南鸡饭	Hawker	Maxwell Food Centre
Tiong Bahru Hainanese Boneless Chicken Rice	中峇鲁海南起骨鸡饭	Hawker	Tiong Bahru Market
To-Ricos Guo Shi	多丽哥粿汁	Hawker	51 Old Airport Road Food Centre
True Blue Cuisine		Spécialités Peranakan	
Un-Yang-Kor-Dai		Cuisine thaïlandaise	

GUIDE MICHELIN

Whole Earth	环界	Cuisine végétarienne	
Yhingthai Palace	银泰	Cuisine thaïlandaise	
Yong Chun Wan Ton Noodle NOUVEAUTÉ	永春云吞面	Hawker	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	Hawker	Zion Riverside Food Centre

RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Style de cuisine	Centre de hawkers
91 Fried Kway Teow Mee	91 翠绿炒粿条面	Hawker	Golden Mile Food Centre
Ah Heng Duck Rice	同济前阿兴鸭饭	Hawker	Hong Lim Market and Food Centre
Ah Hock Fried Hokkien Noodles	亚福炒福建虾面	Hawker	Chomp Chomp Food Centre
Ah Ter Teochew Fish Ball Noodles	传统潮州手工鱼圆香菇肉脞面	Hawker	Amoy Street Food Centre
Allauddin's Briyani		Hawker	Tekka Centre
Ann Chin Handmade Popiah	安珍手工薄饼	Hawker	Chinatown Complex Market & Food Centre
Aunty Oats Pancake NOUVEAUTÉ	麦煎粿	Hawker	51 Old Airport Road Food Centre
Bam!		Cuisine novatrice	
Bar-Roque Grill		Cuisine européenne	

GUIDE MICHELIN

Bedok Chwee Kueh NOUVEAUTÉ	勿洛水粿	Hawker	Bedok Interchange Hawker Centre
Birds Of Paradise (Katong)		Street food	
Boon Tong Kee (Balestier Road)	文东记 (马里士他路)	Cuisine singapourienne	
Boon Tong Kee Kway Chap Braised Duck	文通记	Hawker	Zion Riverside Food Centre
Buko Nero		Cuisine italienne	
Butcher's Block		Spécialités de viandes	
C.M.Y. Satay	春满园沙爹	Hawker	Chinatown Complex Market & Food Centre
Ce Soir NOUVEAUTÉ		Cuisine française contemporaine	
Chedi NOUVEAUTÉ		Cuisine thaïlandaise contemporaine	
Cheng Heng Kway Chap and Braised Duck Rice	进兴粿汁卤鸭饭	Hawker	Holland Drive Market & Food Centre
Chilli Padi (Joo Chiat)	辣椒香 (如切)	Spécialités Peranakan	
Chomp Chomp Satay	忠忠沙爹	Hawker	Chomp Chomp Food Centre
Chung Cheng	崇正	Hawker	Golden Mile Food Centre
Claudine		Cuisine française	
Come Daily Fried Hokkien Prawn Mee	天天来炒福建虾面	Hawker	127 Toa Payoh West Market & Food Centre
Corner House		Cuisine novatrice	

GUIDE MICHELIN

Crystal Jade Golden Palace	翡翠金阁	Cuisine cantonaise	
Da Po NOUVEAUTÉ	大坡	Hawker	Golden Mile Food Centre
Db Bistro & Oyster Bar		Cuisine française	
Esquina		Cuisine espagnole	
Fat Cow		Spécialités de viandes japonaises	
Fatty Ox HK Kitchen	肥牛过桥面档	Hawker	Chinatown Complex Market & Food Centre
Feng Zhen Lor Mee	凤珍卤面	Hawker	Taman Jurong Market & Food Centre
Fiamma NOUVEAUTÉ		Cuisine italienne	
Fleur de Sel		Cuisine française	
Foc (Clarke Quay)		Cuisine espagnole	
Fu He Turtle Soup	福和	Hawker	Berseh Food Centre
Gaig		Cuisine espagnole	
Garibaldi		Cuisine italienne	
Gemma		Spécialités de viandes	
Ghim Moh Chwee Kueh	锦茂李老三传统水粿	Hawker	20 Ghim Moh Road Market & Food Centre
Golden Peony	金牡丹	Cuisine cantonaise	
Gordon Grill		Cuisine européenne contemporaine	
Gunther's		Cuisine française contemporaine	
Hawker Chan	了凡	Hawker	Chinatown Complex Market & Food Centre

GUIDE MICHELIN

Heng Gi Goose and Duck Rice	兴记鹅·鸭饭	Hawker	Tekka Centre
Heng Long BBQ Chicken Rice NOUVEAUTÉ	兴隆烧腊咯咯鸡饭	Hawker	Mei Ling Market & Food Centre
Hill Street Fried Kway Teow	禧街炒粿条	Hawker	Pasar 16@Bedok (Bedok South Food Centre)
Hock Hai (Hong Lim) Curry Chicken Noodle NOUVEAUTÉ	福海 (芳林) 咖喱鸡面	Hawker	Bedok Interchange Hawker Centre
Hock Lye Noodles House & Fishii Tales NOUVEAUTÉ	福来面家	Hawker	20 Ghim Moh Road Market & Food Centre
Hock Seng Choon Fish Ball Kway Teow Mee	福成春鱼丸粿条面	Hawker	Pasar 16@Bedok (Bedok South Food Centre)
Hoe Kee Kitchen	和记鸡饭小厨	Hawker	Jurong West 505 Market & Food Centre
Hokkien Man Hokkien Mee	福建人 福建面	Street food	
Hokkien Street Bak Kut the	福建街肉骨茶	Hawker	Hong Lim Market and Food Centre
Hong Peng La Mian Xiao Long Bao	洪鹏拉面小笼包	Hawker	People's Park Complex Food Centre
Hua Kee Hougang Famous Wan Ton Mee	华记后港祖传驰名云吞面	Hawker	51 Old Airport Road Food Centre
Hua Ting	华厅	Cuisine cantonaise	

GUIDE MICHELIN

Hua Xing Bak Kut Teh	华兴肉骨茶	Hawker	Yuhua Market & Hawker Centre
Huat Heng Fried Oyster NOUVEAUTÉ	发兴炒蚝煎	Hawker	Whampoa Makan Place
Hup Hong Chicken Rice NOUVEAUTÉ	合丰记鸡饭	Hawker	Yuhua Village Market and Food Centre
Hup Kee Teochew Fishball Mee NOUVEAUTÉ	合记潮州鱼圆面	Hawker	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	
Ivy's Hainanese Herbal Mutton Soup	海南药材羊肉汤	Hawker	Pasir Panjang Food Centre
Jade	玉楼	Cuisine cantonaise	
Jade Palace	金湖	Poissons et fruits de mer	
Jalan Sultan Prawn Mee	惹兰苏丹虾面	Street food	
Ji Ji Noodle House	基记面家	Hawker	Hong Lim Market and Food Centre
Jian Bo Shui Kueh	槌柏水糰	Hawker	Tiong Bahru Market
Jiang-Nan Chun	江南春	Cuisine cantonaise	
Jiao Cai Seafood	蕉财海鲜	Hawker	Yishun Park Hawker Centre
Kang's Wonton Noodle NOUVEAUTÉ	康云吞面	Hawker	Zion Riverside Food Centre
Kappo Shunsui	割烹 旬水	Cuisine japonaise	

GUIDE MICHELIN

Keng Eng Kee (Bukit Merah)	琼荣记 (红山)	Cuisine singapourienne	
Koka Wanton Noodles	可口云吞面食	Hawker	North Bridge Road Market & Food Centre
La D'Oro NOUVEAUTÉ		Cuisine italienne et japonaise	
Lao Jie Fang	老街坊	Hawker	Mei Ling Market & Food Centre
Lao Shen Ji Si Mian	老沈鸡丝面	Hawker	127 Toa Payoh West Market & Food Centre
Leon Kee Claypot Pork Rib Soup	凉记砂锅当归肉骨茶	Hawker	Alexandra Village Food Centre
Lolla NOUVEAUTÉ		Cuisine européenne contemporaine	
Loong Kee Yong Tau Fu	龙记酿豆腐	Hawker	Jurong West 505 Market & Food Centre
Lor 9 Beef Kway Teow	九巷牛河	Street food	
Lor Mee 178	卤面 178	Hawker	Tiong Bahru Market
Luke's (Gemmill Lane)		Spécialités de viandes	
Madame Fan	饭夫人	Cuisine cantonaise	
Mag's Wine Kitchen		Cuisine européenne contemporaine	
Majestic	大华	Cuisine cantonaise	
Man Fu Yuan	满福苑	Cuisine cantonaise	
Mellben Seafood (Ang Mo Kio)	龙海鲜螃蟹王 (宏茂桥)	Poissons et fruits de mer	

GUIDE MICHELIN

Min Jiang at Dempsey	岷江在登布西山	Cuisine cantonaise & sichuanaise	
Mustard Seed NOUVEAUTÉ		Cuisine singapourienne	
Nasi Lemak Ayam Taliwang		Hawker	Yishun Park Hawker Centre
National Kitchen		Cuisine singapourienne	
New Rong Liang Ge Cantonese Roast Duck Double Boiled Soup	新荣亮阁港式烧腊炖汤	Street food	
New World Mutton Soup NOUVEAUTÉ	新世界羊肉汤	Hawker	Bedok Interchange Hawker Centre
Nicolas		Cuisine française	
Nyonya Chendol NOUVEAUTÉ		Hawker	Chong Pang Market and Food Centre
Olivia		Cuisine espagnole	
Open Farm Community		Cuisine internationale	
Osteria BBR by Alain Ducasse		Cuisine italienne	
Osteria Mozza NOUVEAUTÉ		Cuisine italienne	
People's Park Hainanese Chicken Rice	珍珠坊海南鸡饭/珍珠坊香港烧腊	Hawker	People's Park Complex Food Centre
Pin Wei Hong Kong Style Chee Cheong Fun	品味港式猪肠粉	Hawker	Pek Kio Market & Food Centre
Pondok Makan Indonesia		Hawker	Albert Centre
R&B Express		Hawker	Newton Food Centre

GUIDE MICHELIN

Rempapa NOUVEAUTÉ		Cuisine singapourienne	
Revolver		Cuisine indienne	
Riviera		Cuisine européenne contemporaine	
Rojak·Popiah & Cockle	嘍噤·薄饼·鲜蛤	Hawker	Maxwell Food Centre
Ron Sheng Fish Head Bee Hoon	荣胜鱼头米粉	Hawker	Yuhua Village Market and Food Centre
Ru Ji Kitchen	如记小厨	Hawker	Holland Drive Market & Food Centre
San Shu Gong NOUVEAUTÉ	三叔公	Cuisine de Chaozhou et cantonaise	
Shang Palace	香宫	Cuisine cantonaise	
Shanyuan Teochew Kway Teow Mian NOUVEAUTÉ	汕源潮州粿条面	Hawker	North Bridge Road Market & Food Centre
Sheng Seng Fried Prawn Noodle	生成炒虾面	Hawker	Pek Kio Market & Food Centre
Shi Le Yuan	实叻园	Hawker	Redhill Market
Sin Hoi Sai (Tiong Bahru)	新海山 (中峇鲁)	Poissons et fruits de mer	
Singapore Famous Rojak	新加坡嘍噤	Hawker	Albert Centre
Spago Dining Room		Cuisine californienne	
Springleaf Prata Place (Spring Leaf Garden)		Street food	
Straits Chinese	土生坊	Spécialités Peranakan	
Sushi Katori NOUVEAUTÉ		Sushi	
Sushi Masaaki		Sushi	

GUIDE MICHELIN

Sushi Yuki NOUVEAUTÉ		Sushi	
The 1950's Coffee	五十年代	Hawker	Chinatown Complex Market & Food Centre
The Famous Kitchen	名食小厨	Cuisine cantonaise	
Tien Lai Rice Stall	天来饭店	Hawker	Taman Jurong Market & Food Centre
Tiong Bahru Lien Fa Shui Jing Pau	中峇鲁联发水晶包	Hawker	Alexandra Village Food Centre
Tippling Club		Cuisine novatrice	
Toa Payoh 93 Soon Kueh NOUVEAUTÉ	大巴窰 93 筍糰	Hawker	Geylang Bahru Market & Food Centre
Tow Kwar Pop NOUVEAUTÉ	豆干薄	Hawker	Tiong Bahru Market
Traditional Hakka Lui Cha NOUVEAUTÉ	河婆客家擂茶	Hawker	Jurong West 505 Market & Food Centre
Tunglok Heen	同乐轩	Cuisine cantonaise	
Tunglok Signatures (Clarke Quay)	同乐经典 (克拉码头)	Cuisine cantonaise	
Unforgettable Carrot Cake NOUVEAUTÉ	忘不了萝卜糕	Hawker	115 Bukit Merah View Market & Hawker Centre
Ushidoki Wagyu Kaiseki		Cuisine japonaise	
Vue		Cuisine européenne contemporaine	
Wagyu Jin		Cuisine japonaise	

GUIDE MICHELIN

Wah Kee Big Prawn Noodles	华记大虾面	Hawker	Pek Kio Market & Food Centre
Wah Lok	华乐	Cuisine cantonaise	
Wakuda NOUVEAUTÉ		Cuisine japonaise contemporaine	
Whampoa Soya Bean & Grass Jelly Drinks NOUVEAUTÉ	黄埔豆花水	Hawker	Whampoa Makan Place
Whitley Rd Big Prawn Noodle	威利大虾面	Hawker	51 Old Airport Road Food Centre
Xiang Jiang Soya Sauce Chicken	香江豉油鸡	Hawker	Alexandra Village Food Centre
Xing Yun Hainanese Boneless Chicken Rice	幸运海南起骨鸡饭	Hawker	Yuhua Market & Hawker Centre
Y. R. A		Hawker	ABC Brickworks Market & Food Centre
Yan Ting	宴庭	Cuisine cantonaise	
Yi by Jereme Leung	艺	Cuisine chinoise contemporaine	
Yong Kee Claypot Bak Kut Teh	咏记砂煲肉骨茶	Hawker	Taman Jurong Market & Food Centre
Yuan Chun Famous Lor Mee	源春驰名卤面	Hawker	Amoy Street Food Centre
Zhang Ji Shanghai La Mian Xiao Long Bao NOUVEAUTÉ	张记上海拉面小笼包	Hawker	Alexandra Village Food Centre
Zi Jing Cheng Hainanese Boneless Chicken Rice NOUVEAUTÉ	紫金城海南起骨鸡饭	Hawker	Alexandra Village Food Centre



GUIDE MICHELIN
