

Neue Sterne erstrahlen an Tokyos Restoranthimmel

234 Restaurants der japanischen Hauptstadt erhalten die begehrte
Auszeichnung des Guide Michelin

München, 22. Dezember 2017. Seit gut einem Jahrzehnt hält Tokyo einen kulinarischen Weltrekord, denn keine Stadt der Welt verfügt über mehr Michelin-Sterne als die japanische Metropole. Zeichnet der renommierte Restaurantführer in über dreißig Ländern aus, so unterteilt er in drei Kategorien: Ein Stern bedeutet „einen Stopp wert“, zwei Sterne „einen Umweg wert“ und die höchste Auszeichnung – drei Sterne – sind „eine Reise wert“. Mit insgesamt 234 prämierten Restaurants darf die Gourmethauptstadt auf den Reiserouten von Feinschmeckern und Liebhabern kulinarischer Kleinkunstwerke nicht fehlen.

Bei den Gourmettempeln Tokyos – zwölf drei-Sterne-Restaurants – ganz vorne mit dabei: der Küchenchef mit den meisten Michelin-Sternen weltweit. Auf Joël Robuchons Restaurants rund um den Globus regnete es 32 Sterne, vom französischen Gourmetführer Gault Millau wurde er als „Koch des Jahrhunderts“ ausgezeichnet. Sein Spitzenrestaurant in Tokyo befindet sich im zweiten Stock eines im französischen Stil des 18. Jahrhunderts erbauten Schlosses am Yebisu Garden Place. Robuchon feiert die französische Küche, eine der Spezialitäten ist „Le Caviar Impérial“. Mit 92 Jahren ist Jiro Ono im Restaurant Sukiyabashi der älteste 3-Sterne-Koch der Welt. Auch die Location ist ungewöhnlich: in einer U-Bahn-Unterführung im Stadtteil Ginza überzeugt der Sushi-Meister die Gäste von seiner Handwerkskunst. Selbst der ehemalige amerikanische Präsident Obama probierte hier 2014 Onos Kreationen.

Zu der Liste der 56 Restaurants mit zwei Sternen haben sich fünf neue hinzugesellt. Dazu gehört auch „Sazenka“ mit seinen exklusiven zwölf Sitzplätzen und zwei Séparées. Das chinesische Restaurant befindet sich in einem historischen Gebäude, das einst als Residenz eines Botschafters fungierte. Der Küchenchef vereint die kühnen Aromen der chinesischen Kochkunst mit den delikaten Noten der japanischen nach einem Konzept, das in der Heian-Zeit entstand. Spezialität des Hauses ist ein Gericht von Taubenschenkeln mit Honig garniert. Im „Den“ wird heimelige Atmosphäre und Gastfreundschaft großgeschrieben. Zaiyu Hasegawa sagt von sich selbst, er koche ohne Grenzen und Vorurteile. Mit seiner modernen Interpretation der japanischen Küche möchte er seine Gäste verblüffen und ihnen ein Lächeln auf die Gesichter zaubern. Innovative Geschmackskombinationen und ungewöhnliche Präsentation vereinen sich zu einem besonderen Erlebnis: ein Dessert aus Mascarpone und Pistazien, das optisch an moosbewachsene Steine erinnert, wird den Gästen hier auf einer grünen Gartenschaufel serviert.

23 Restaurants wurden in diesem Jahr erstmals vom Guide Michelin ausgezeichnet, sodass nun 166 Restaurants mit einem Stern Tokyos Stadtplan zieren. In einem der neu prämierten Toprestaurants, dem „Ginza Ishizaki“, stehen beispielsweise Spezialitäten vom Wagyu-Rind im Mittelpunkt: Zum Hauptgang nimmt der Küchenchef verschiedene Fleischstücke wie Lende, Chateaubriand oder Zunge und erklärt ihre verschiedenen Eigenschaften, bevor er sie nach Wunsch

des Gastes zubereitet. Die italienische Küche interpretiert Küchenchef Teruhito Negeshi im „Principio“ relativ frei und kreiert innovative Gerichte, je nach Jahreszeit auch mit Pferde- oder Ezo Hirschfleisch.

„Der Guide Michelin spiegelt die großen Fähigkeiten und Fertigkeiten wider, die in Tokyo zu finden sind. Sushi, Französisch, Italienisch, Tempura, Izakaya ... die ungeheure Vielfalt zeugt von der gastronomischen Stärke Tokyos, einer Stadt, in der sogar Ramen-Restaurants Sterneküche kredenzen,“ so International Director Michael Ellis.

Über das Tokyo Covention & Visitors Bureau (TCVB)

Das Tokyo Convention & Visitors Bureau ist die offizielle Tourismusorganisation der Stadt Tokyo. In der Hauptstadt des Lands der aufgehenden Sonne an der Südküste der Hauptinsel Honshu trifft Tradition auf Moderne. Dank einer gut ausgebauten touristischen Infrastruktur entdecken Besucher die Stadt und ihre Sehenswürdigkeiten, darunter der Kaiserpalast mit seinen beeindruckenden Gärten, traditionelle Tempel und Museen sowie unzählige Sterne-Restaurants mühelos. Neben dem urbanen Flair verfügt Tokyo auch über unberührte Natur, so zum Beispiel auf den mehr als 60 zu Tokyo gehörenden Inseln im Pazifik. Weitere Informationen zu Tokyo in deutscher Sprache finden Interessierte unter www.gotokyo.org.

Pressekontakt:

Lieb Management & Beteiligungs GmbH
Stefanie Mehlhorn
Bavariaring 38, 80336 München
Telefon: +49 (0)89 4521 86-21
Email: tokyo@lieb-management.de
www.gotokyo.org

Kontakt für Endverbraucher:

Lieb Management und Beteiligungs GmbH
Jenny Bergold
Bavariaring 38, 80336 München
Telefon: +49 (0)89 689 0638-57
Email: tokyo@lieb-management.de
www.gotokyo.org

TokyoTokyo Old meets New