



## PRESSEINFORMATION

Dezember 2020

### Tokios Restauranthimmel zählt erneut die meisten Sterne

Japans Hauptstadt hält auch 2021 wieder den Titel mit den meisten Michelin-Sternen weltweit

**München – 11. Dezember 2020.** Nachdem sich eines der herausforderndsten Jahre dem Ende neigt, blickt Tokios Gastronomie-Szene hoffnungsvoll auf 2021. Die Veröffentlichung des neuen Michelin-Guide Tokyo gibt allen Grund dazu: Für das kommende Jahr gibt es 446 kulinarische Gründe, sich durch die Stadt mit den weltweit meisten Michelin-Sternen zu schlemmen. Insgesamt 212 Restaurants erhielten eine Sterne-Auszeichnung des renommierten Restaurantführers, darunter zwei neue Restaurants mit drei Sternen, zwei mit zwei Sternen und 18 mit jeweils einem Stern. Neu ist in diesem Jahr die „Green Star“-Kategorie, die Restaurants hervorhebt, die sich für eine nachhaltige Gastronomie einsetzen.

#### Engagement für eine nachhaltige Gastronomie

In diesem Jahr wurde der „Green Star“ des Restaurantführers zum ersten Mal an sechs Restaurants in Tokio vergeben, die ein besonderes Engagement für eine nachhaltigere Gastronomie zeigten. Die Initiativen reichen von Abfallreduzierung über den Erhalt natürlicher Ressourcen und Artenschutz bis hin zur Verringerung von Umweltbelastungen und die Unterstützung lokaler, umweltbewusster Produzenten. Zu den ausgezeichneten Restaurants gehören das L'Effervescence und das NARISAWA (beide im Stadtteil Minato), das Lature, das Florilège und das Sincère (alle im Stadtteil Shibuya) sowie das Quintessence (im Stadtteil Shinagawa).

#### Zwei Neuzugänge in der drei-Sterne-Liga

Als erstes chinesisches Restaurant in Tokio, das mit drei Sternen ausgezeichnet wurde, bietet das Sazenka unter der Leitung von Chefkoch Tomoya Kawada ein besonderes Speiseerlebnis, das traditionelle chinesische Aromen mit japanischen Kochtechniken verbindet. Das L'Effervescence, das ebenfalls mit einem „Green Star“ ausgezeichnet wurde, bekam seinen ersten Stern 2012, gefolgt von einem zweiten in 2015. Das Restaurant ist für seinen einzigartigen kulinarischen Stil bekannt, bei dem Küchenchef Shinobu Namae französische Einflüsse mit erstklassigen, lokalen Zutaten kombiniert.

## 18 Restaurants erstmals ausgezeichnet

Auch in diesem Jahr gab es wieder Neuzugänge, die sich über ihren ersten Stern freuen konnten. Insgesamt 18 Restaurants wurden zum ersten Mal ausgezeichnet – darunter Ein-Stern-Restaurants, die sich beispielsweise auf Sushi spezialisiert haben (Hato, Sushiya Shota, Sushi Murayama, Sushi Sugaya) oder chinesische Köstlichkeiten servieren (Itsuka, ShinoiS, Series). Die Auswahl umfasst auch vier Restaurants, die bemerkenswerte Gerichte mit französischem Einfluss anbieten (L'Intemporel, Makiyaki Ginza Onodera, Au Deco, Esterre) oder ihre Gäste mit auf eine kulinarische Reise nach Italien nehmen (Faro). Auch die japanische Küche ist dank Restaurants wie Juko, Shigematsu, Oryori Katsushi, Onarimon Haru, Azabu Wakei und Akasaka Ogino gut vertreten.

Diese Newcomer ergänzen die Liste der bereits 140 Restaurants, die ihren Stern erneut verteidigt haben, womit sich die Gesamtzahl der Ein-Stern-Restaurants auf 158 erhöhte.

### Tokios Sterne-Gastronomie im Überblick:

- Drei-Sterne-Restaurants: 12 (darunter zwei Neuzugänge)
- Zwei-Sterne-Restaurants: 42 (darunter zwei Neuzugänge)
- Ein-Stern-Restaurants: 158 (darunter 18 Neuzugänge)
- Green-Star-Restaurants: 6
- Bib Gourmand-Restaurants: 234 (darunter 35 Neuzugänge)

Informationen zur aktuellen COVID-19-Situation und den Sicherheitsmaßnahmen finden Interessierte unter <https://www.gotokyo.org/en/plan/coronavirus-information/index.html>.

---

## ÜBER DAS TOKYO CONVENTION & 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 300 zu Tokyo gehörenden Inseln im Pazifik. Mehr Informationen unter [www.gotokyo.org](http://www.gotokyo.org) und [www.tokyotokyo.jp](http://www.tokyotokyo.jp).

---

## PRESSEKONTAKT

---

Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Stefanie Mehlhorn

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel.: +49 (0)89 45 21 86-21

E-Mail: [stefanie@lieb-management.de](mailto:stefanie@lieb-management.de)

Internet: [www.lieb-management.de](http://www.lieb-management.de)



**TokyoTokyo** Old meets New