



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris - 15 octobre 2024

**La sélection du Guide MICHELIN Pékin 2025 est dévoilée.  
13 établissements intègrent le nouveau palmarès et 4 professionnels de talent, dont une sommelière en thé, sont récompensés**

- Parmi les nouveautés, 1 nouveau restaurant est salué de deux Étoiles MICHELIN et 3 adresses décrochent une Étoile MICHELIN
- 4 tables rejoignent la catégorie Bib Gourmand
- 4 professionnels de la restauration, parmi lesquels la toute première sommelière en thé, sont distingués à titre individuel

Michelin a dévoilé la sélection du Guide MICHELIN Pékin 2025. Ce nouveau millésime compte au total 101 restaurants, dont 13 nouveautés : 3 une Étoile MICHELIN, 3 Bib Gourmand et 7 adresses recommandées. Une table déjà récompensée l'an passé se démarque : il s'agit de Lu Shang Lu qui obtient cette année sa deuxième Étoile MICHELIN. 3 Prix Spéciaux ont également été décernés à de talentueux professionnels : le Prix du Jeune Chef, le Prix du Service et le Prix de la Sommellerie, attribué pour la toute première fois à une sommelière en thé.

« Profondément ancré dans des siècles d'histoire, le paysage culinaire pékinois est le fruit d'un mariage entre les traditions impériales et un éventail de saveurs et techniques issues de toutes les régions de Chine. Entre le célèbre canard laqué et la cuisine de la cour impériale, la scène gastronomique de la ville est depuis longtemps un symbole de richesse et d'artisanat culinaire. », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

« Au fil des ans, nos inspectrices et inspecteurs continuent d'explorer ce patrimoine qui ne cesse d'évoluer. En effet, Pékin captive les gourmets en proposant une cuisine unique et pleine de personnalité qui mêle tradition et innovation. Cette année, nous sommes ravis de proposer une sélection qui met à l'honneur de grandes tables pékinoises ainsi que plusieurs nouveautés. Certaines d'entre elles ont d'ailleurs réussi à décrocher les très convoitées Étoiles MICHELIN, ce qui témoigne de la résilience, de la passion et de l'esprit d'innovation qui anime la scène gastronomique locale. L'arrivée de nouvelles adresses d'exception, la préservation des savoir-faire traditionnels et l'essor de l'innovation laissent présager de très belles choses pour l'avenir. »



## GUIDE MICHELIN

### **Lu Shang lu est promu au rang de deux Étoiles MICHELIN et 3 restaurants intègrent directement la famille des tables une Étoile MICHELIN**

Une adresse en particulier se démarque au sein de ce nouveau millésime : il s'agit de **Lu Shang Lu**. Elle a conquis l'équipe d'inspection grâce aux ingrédients de grande qualité que les équipes travaillent avec maîtrise pour donner vie à des assiettes de haute volée.

Trois nouveaux établissements rejoignent également la sélection en décrochant une Étoile MICHELIN. Il s'agit de **Blackswan**, un restaurant français moderne, **The Georg**, une adresse de cuisine européenne et **The House of Dynasties**, un établissement cantonais.

Au total, le nouveau palmarès du Guide MICHELIN Beijing compte 24 tables une Étoile MICHELIN, 3 établissements deux Étoiles MICHELIN (**Jingji**, **Shanghai Cuisine** et **King's Joy**, également salué de l'Étoile Verte MICHELIN) ainsi que deux tables trois Étoiles MICHELIN (**Chao Shang Chao (Chaoyang)** et **Xin Rong Ji (Xinyuan South Road)**).

#### ***Lu Shang Lu***

Dans cet établissement, c'est la cuisine du Shandong, et en particulier la cuisine dite de Confucius, qui est mise à l'honneur. Originaire de Yantai, le chef Haoquan Wang connaît les produits de sa province natale sur le bout des doigts et c'est avec une grande fierté qu'il sert des plats typiques à ses convives. L'équipe d'inspection a particulièrement apprécié le canard laqué de 45 jours servi avec du caviar, des chips de crevette et des crêpes du Shandong ; un plat osé qui offre un trait d'union entre la ville de Pékin et la province du Shandong.

#### ***Blackswan***

La blancheur immaculée de la salle ornée de motifs de plumes et structurée par d'élégantes courbes fait écho au nom du restaurant. Depuis leur table, les convives peuvent admirer l'étang où nagent des cygnes et des carpes koïs offrant un tableau féérique. Côté cuisine, le chef Vianney Massot sublime la cuisine française de tradition en s'appuyant sur des ingrédients locaux. Si le menu évolue au fil des saisons, l'équipe d'inspection a eu plaisir à déguster un turbot sauvage cuit à basse température. Sa chair à la fois ferme et juteuse est accompagnée de deux sauces parfaitement équilibrées qui viennent rehausser sa saveur marine.

***The Georg***

Ce complexe qui s'étale sur trois étages comprend une galerie d'art, une salle à manger ainsi qu'un espace dédié aux banquets privés. Ses murs blancs sont habillés de plantes et d'œuvres d'art lui conférant une atmosphère chaleureuse. Le midi, les convives peuvent choisir parmi différentes déclinaisons de smørrebrød (des tartines danoises), tandis qu'un unique menu dégustation est proposé au dîner. En hommage à la cuisine nordique, divers ingrédients en saumure, fumés ou encore maturés viennent relever les plats avec élégance. Le chef suit le rythme de la nature et aime accompagner viandes et poissons du monde entier de légumes de saison.

***The House of Dynasties***

Inspiré d'un roman chinois du XVIII<sup>e</sup> siècle intitulé *Le Rêve dans le Pavillon Rouge*, le décor de ce restaurant restitue le charme d'une époque aujourd'hui révolue. Originaire de Zhanjiang, le talentueux chef cantonais Shiye Tan réinvente ses plats traditionnels favoris en proposant par exemple une soupe en double cuisson au canard et à la vessie de poisson, un plat de porc rôti au bois de jacquier ou encore une tarte feuilletée au fruit du jacquier. Le homard sauté à la mode de Zhanjiang est quant à lui agrémenté de galanga et de haricots noirs qui lui offrent une saveur caramélisée et subtilement relevée.

**4 tables intègrent la catégorie des Bib Gourmand**

Au cours de l'année écoulée, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont sillonné les rues de la ville à la recherche de restaurants qualitatifs et accessibles. Ceux qui les ont le plus séduits rejoignent la catégorie des Bib Gourmand. Les établissements mis à l'honneur cette année illustrent le potentiel croissant de Pékin en tant que pôle culinaire qui regroupe toutes les saveurs de la Chine. Grâce aux 4 nouvelles adresses qui viennent étoffer ses rangs, la famille des Bib Gourmand compte dorénavant 21 tables.

***Blossom Vegetarian (Dongcheng)***

Décorée de fleurs de lotus, la salle à manger située au rez-de-chaussée du bâtiment arbore une palette de couleurs neutres. Des chambres privées et une salle de banquet occupent les étages supérieurs. Le chef s'appuie sur des techniques chinoises et occidentales pour créer des assiettes véganes et ovo-lacto-végétariennes photogéniques, novatrices et colorées. Pour commencer, goûtez la salade acidulée à base de néréocyste, une algue que le chef se procure en Nouvelle-Zélande. Continuez ensuite avec le « treasure trio » et son surprenant poulet végane.

***Hong Fan Qie (Yuyuantan South Road)***

Premier établissement ouvert par la chaîne, ce restaurant ravit les papilles de ses convives depuis maintenant plus de 30 ans. Natifs d'Hubei, les membres de la brigade de cuisine choisissent leurs ingrédients avec le plus grand soin. La plupart sont d'ailleurs acheminés chaque jour depuis leur province natale pour garantir leur fraîcheur. Le menu évolue au gré des 24 périodes solaires du calendrier chinois et met en lumière les meilleurs produits qu'offre la nature. Notre équipe d'inspection a été impressionnée par le poisson-chat à la tomate avec sa chair nacrée. Il est accompagné d'une sauce légèrement épicée et de jeunes graines de lotus revenues à la poêle, une cuisson qui leur confère une saveur sucrée et une belle texture croustillante.

***Jing Hua Lou***

Une fois arrivés dans le hall d'entrée à la décoration rétro, les convives sont accompagnés dans une élégante salle à manger située au deuxième étage. Le vaste menu met à l'honneur des classiques de la cuisine pékinoise réalisés avec soin et créés pour la plupart à l'ère de la dynastie Qing. La tripe de porc et les gésiers de poulet sont tous les deux cuits à la perfection, une exécution qui témoigne d'une grande maîtrise des températures. Pour continuer dans la gourmandise, les fines tranches de fromage de tête sont à la fois beurrées et fumées. La carte des desserts est elle aussi maison et propose notamment la rose de pâte feuilletée ou le gâteau de pois cassé.

***Zhong***

Niché à l'intérieur d'une ancienne maison avec cour, il ne faut pas se fier à l'apparente modestie de ce restaurant de sept tables signalé par une petite pancarte accrochée sur la porte : c'est un véritable bijou. En plus de gérer la cuisine, le chef Zhong, originaire de Yangzhou, vous accueille et vous sert. Il a ouvert cette adresse en 2020 dans le but de faire découvrir au plus grand nombre les spécialités de sa ville natale. Ne passez pas à côté de l'assiette d'amuse-bouches marinés aux lies de vin. Le soja, les crevettes, la langue de canard et l'oursin sont merveilleusement aromatiques et rafraîchissants. De son côté, l'anguille sautée est parfaitement soyeuse et moelleuse.

La nouvelle sélection comprend également 47 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN et qui représentent au total près de 20 styles de cuisine différents. Sept tables font cette année leur entrée dans la sélection pour leur cuisine de qualité : le restaurant de cuisine de Chaozhou **Chao Shang Chao (Xicheng)**, **Fujian Restaurant** qui met à l'honneur les spécialités du Fujian, **Huai Xiang Guo**



## GUIDE MICHELIN

**Se**, un restaurant huaiyanais, l'adresse de cuisine des Hui **Meng Du Hui**, **Qiao Dong Bei**, spécialisé dans la cuisine du Dongbei, ainsi que le restaurant sichuanais **Rong Pao** et l'adresse cantonaise **Yue Jie (Qi Yang Road)**.

### **Trois Prix Spéciaux MICHELIN sont décernés à 4 professionnels de talent**

Le Guide MICHELIN met en lumière des individus qui s'illustrent au sein du secteur de la restauration locale. Quatre professionnels de talent se sont ainsi vu décerner le Prix du Jeune Chef, celui de la Sommellerie ainsi que du Service. Pour la toute première fois, le Prix de la Sommellerie compte deux lauréats dont une sommelière en thé, récompensée pour ses grandes connaissances et son incroyable maîtrise de la culture du thé.

**Vianney Massot**, le chef du nouveau restaurant une Étoile MICHELIN **Blackswan**, décroche cette année le Prix du Jeune Chef. Il a commencé sa carrière au célèbre restaurant Epicure à Paris avant de rejoindre Joël Robuchon aux côtés duquel il a passé près de dix ans. Il était alors notamment chargé d'élaborer les menus de l'ensemble des établissements de son mentor. Le jeune chef a ensuite ouvert Restaurant Vianney Massot à Singapour, établissement qui a été récompensé d'une Étoile MICHELIN avant de fermer ses portes. Il y a trois ans, le Blackswan, un établissement de cuisine française contemporaine, voit le jour. Depuis qu'il vit à Pékin, le chef a acquis une grande connaissance des ingrédients locaux, ce qui lui permet d'incorporer des produits chinois de saison dans son menu. Véritable passionné de cuisine, il s'emploie à créer des expériences culinaires d'exception qui célèbrent la richesse du patrimoine gastronomique français.

La première lauréate du Prix de la Sommellerie 2025 officie au sein du restaurant **Lu Shang Lu** qui vient d'être promu au rang de deux Étoiles MICHELIN. **Mme Na JI** est une sommelière en thé expérimentée qui sublime depuis le premier jour l'expérience des clients de cet établissement. Ses grandes connaissances sur le thé et sa culture sont une richesse inestimable. C'est la première fois que le Prix de la Sommellerie est attribué à un professionnel du thé, toutes destinations confondues. Cette distinction récompense le savoir-faire et les connaissances de Madame Na JI. Cette professionnelle qui vit à Pékin est passionnée par son métier et aime partager son savoir. Grâce à ses compétences techniques et théoriques, elle offre à chacun des informations sur l'histoire du thé, ses bienfaits pour la santé et les prix du marché. Détentrice d'une certification professionnelle, elle forme l'équipe du restaurant au service du thé et veille à ce que chaque convive profite d'une expérience d'exception en dégustant les accords mets et thés élaborés par ses soins.



## GUIDE MICHELIN

---

**M. Wenhua Wang**, sommelier qui évolue également au **Lu Shang Lu**, a lui aussi reçu le Prix de la Sommellerie. M. Wang est un sommelier chevronné qui a l'art de créer des accords justes avec des spécialités du Shandong. Il lui tient à cœur de mettre en lumière des cuvées locales et la tradition régionale qui consiste à marier des desserts avec de vieux flacons. Wang possède une grande connaissance des plats et des vins et prend soin de servir ces derniers à la température idéale, dans des verres choisis pour mettre en valeur leurs arômes et leur caractère. Il propose principalement des vins du Shandong et cherche sans cesse à découvrir de nouvelles cuvées régionales afin de sublimer l'expérience gastronomique des convives, avec qui il prend le temps de partager ses connaissances.

**M. Shuaishuai CHENG**, qui fait partie de l'équipe du restaurant **The Georg**, se voit décerner le Prix du Service. Originaire de Jinan, dans la province du Shandong, il est un professionnel dévoué qui s'illustre dans son travail depuis maintenant huit ans. Diplômé de l'école de gestion hôtelière de Qingdao, il a ensuite travaillé au restaurant italien Cielo, au Four Seasons Tianjin, pendant quatre ans ; une expérience particulièrement formatrice et enrichissante. Il officie depuis maintenant quatre ans chez The Georg, où il s'illustre par sa passion de la gastronomie et du vin. Toujours en quête de retours, Cheng tient à proposer aux clients la meilleure expérience possible et assume entièrement ses responsabilités. Il adapte les plats selon les préférences des clients et leur fait découvrir les saveurs néo-nordiques.

Les restaurants sélectionnés rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN Pékin qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Chine et dans le monde entier.

Consultez le site internet du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

### **La sélection du Guide MICHELIN Pékin 2025 en bref :**

101 restaurants recommandés, parmi lesquels :

- 2 restaurants trois Étoiles MICHELIN
- 4 restaurants deux Étoiles MICHELIN (dont 1 promotion)
- 27 restaurants une Étoile MICHELIN (dont 3 nouveautés)
- 21 Bib Gourmand (dont 3 nouveaux et 1 promu depuis la catégorie des adresses recommandées par le Guide MICHELIN)
- 47 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (dont 7 nouveautés)



## GUIDE MICHELIN

---

La sélection complète du Guide MICHELIN Pékin 2025 est également jointe.

Partenaires officiels du Guide MICHELIN Pékin 2025 :



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

## RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

**+33 (0) 1 45 66 22 22**

7 jours / 7

---

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

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

112, Avenue Kléber, 75016 Paris

**La sélection du Guide MICHELIN Pékin 2025**

English Name 英文名	Chinese Name 中文名	Cuisine Type 菜系	Distinction 评级
Chao Shang Chao (Chaoyang)	潮上潮 (朝阳)	Cuisine de Chao Zhou / 潮 州菜	Trois Étoiles MICHELIN 米其林三星
Xin Rong Ji (Xinyuan South Road)	新荣记 (新源南路)	Cuisine de Taizhou / 台州菜	Trois Étoiles MICHELIN 米其林三星
Jingji	京季	Cuisine pékinoise / 京菜	Deux Étoiles MICHELIN 米其林二星
King's Joy	京兆尹	Cuisine végétarienne / 素食	Deux Étoiles MICHELIN 米其林二星/ Étoile Verte MICHELIN 米其林绿星
Lu Shang Lu <i>Promotion</i>	鲁上鲁	Cuisine du Shandong / 鲁 菜	Deux Étoiles MICHELIN 米其林二星
Shanghai Cuisine	屋里厢	Cuisine shanghaienne / 沪菜	Deux Étoiles MICHELIN 米其林二星
Blackswan <i>Nouveauté</i>	黑天鹅	Cuisine française contemporaine / 时尚法国菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Cai Yi Xuan	采逸轩	Cuisine cantonaise / 粤 菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Forum	富临饭店	Cuisine cantonaise / 粤 菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Fu Chun Ju	富春居	Cuisine cantonaise / 粤 菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星

GUIDE MICHELIN

Furong	芙蓉无双	Cuisine du Hunan / 湘菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Gastro Esthetics DaDong	美·大董	Cuisine chinoise contemporaine / 时尚中国菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Giada Garden	迦达花园	Cuisine italienne / 意大利菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Huaiyang Fu (Dongcheng)	淮扬府 (东城)	Cuisine huaiyanaise / 淮扬菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Il Ristorante - Niko Romito		Cuisine italienne / 意大利菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
In Love (Gongti East Road)	湘爱 (工体东路)	Cuisine du Hunan / 湘菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Jing		Cuisine française contemporaine / 时尚法国菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Lamdre	兰斋	Cuisine végétarienne / 素食	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Lei Garden (Jinbao Tower)	利苑 (金宝大厦)	Cuisine cantonaise / 粤菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Ling Long	玲珑	Cuisine novatrice / 创新菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Lu Style (Anding Road)	鲁采 (安定路)	Cuisine du Shandong / 鲁菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Mansion Cuisine by Jingyan	京艳·翰林书院	Cuisine pékinoise / 京菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星

GUIDE MICHELIN

MO Jasmine	茉	Cuisine pékinoise / 京菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Poetry·Wine (Dongsanhuan Middle Road)	拾久 (东三环中路)	Cuisine pékinoise / 京菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Sheng Yong Xing (Chaoyang)	晟永兴 (朝阳)	Cuisine pékinoise / 京菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
The Beijing Kitchen (Jianguo Road)	北京厨房 (建国路)	Cuisine cantonaise / 粤菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
The Georg <i>Nouveauté</i>		Cuisine européenne contemporaine / 时尚欧陆菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
The House of Dynasties <i>Nouveauté</i>	龙庭	Cuisine cantonaise / 粤菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Trb Hutong		Cuisine française contemporaine / 时尚法国菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Xin Rong Ji (Jianguomenwai Street)	新荣记 (建国门外大街)	Cuisine de Taizhou / 台州菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Xin Rong Ji (Jinrong Street)	新荣记 (金融大街)	Cuisine de Taizhou / 台州菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Zhiguan Courtyard	止观小馆	Cuisine du Dongbei / 东北菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Zijin Mansion	紫金阁	Cuisine cantonaise / 粤菜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Bao Du Jin Sheng Long (Ande Road)	爆肚金生隆 (安德路)	Fondue chinoise / 火锅	Bib Gourmand / 必比登 介

GUIDE MICHELIN
 

---

Bao Yuan	宝源	Spécialités de dim sum / 饺子	Bib Gourmand / 必比登介
Blossom Vegetarian (Dongcheng) <i>Nouveauté</i>	花开素食 (东城)	Cuisine végétarienne / 素食	Bib Gourmand / 必比登介
Fujian Cuisine (Dongsanhuan North Road)	闽中闽 (东三环北路)	Cuisine du Fujian / 闽菜	Bib Gourmand / 必比登介
Gong De Lin	功德林	Cuisine végétarienne / 素食	Bib Gourmand / 必比登介
Hong Fan Qie (Yuyuantan South Road) <i>Nouveauté</i>	红蕃茄 (玉渊潭南路)	Cuisine du Hubei / 鄂菜	Bib Gourmand / 必比登介
Jing Hua Lou <i>Nouveauté</i>	京华楼	Cuisine pékinoise / 京菜	Bib Gourmand / 必比登介
Jingyi (Liulichang East Street)	静一 (琉璃厂东街)	Cuisine du Hubei / 鄂菜	Bib Gourmand / 必比登介
Ladychai	柴氏风味斋	Spécialités de nouilles / 面食	Bib Gourmand / 必比登介
Lao Chuan Ban	老川办	Cuisine sichuanaise / 川菜	Bib Gourmand / 必比登介
Niujie Halal Man Heng Ji	牛街清真满恒记	Fondue chinoise / 火锅	Bib Gourmand / 必比登介
No. 69 Fangzhuanchang Zhajiangmian (Fangzhuanchang Hutong)	方砖厂 69 号炸酱面 (方砖厂胡同)	Spécialités de nouilles / 面食	Bib Gourmand / 必比登介
Pang Mei Noodles (Xiang'er Hutong)	胖妹面庄 (香饵胡同)	Spécialités de nouilles / 面食	Bib Gourmand / 必比登介
Qiantang Garden	钱塘花园	Cuisine de Ningbo / 宁波菜	Bib Gourmand / 必比登介

GUIDE MICHELIN
 

---

Rong Cuisine (Baiziwan South Er Road)	荣小馆 (百子湾南二路)	Cuisine de Taizhou / 台州菜	Bib Gourmand / 必比登 介
The Red Chamber	红馆	Cuisine pékinoise / 京菜	Bib Gourmand / 必比登 介
Tianchumiaoxiang Vegetarian (Chaoyang)	天厨妙香素食 (朝阳)	Cuisine végétarienne / 素食	Bib Gourmand / 必比登 介
Tong He Ju (Yuetan South Street)	同和居 (月坛南街)	Cuisine du Shandong / 鲁 菜	Bib Gourmand / 必比登 介
Yibin	宜宾招待所	Cuisine sichuanaise / 川 菜	Bib Gourmand / 必比登 介
Yu Hua Tai (Xicheng)	玉华台 (西城)	Cuisine huaiyanaise / 淮扬菜	Bib Gourmand / 必比登 介
Zhong <i>Nouveauté</i>	钟餐厅	Cuisine huaiyanaise / 淮扬菜	Bib Gourmand / 必比登 介
1949 - Duck de Chine	1949 - 全鸭季	Cuisine cantonaise / 粤 菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其 林指南入选餐厅
Amico BJ		Cuisine européenne contemporaine / 时尚欧陆菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其 林指南入选餐厅
Bad Ass Lamb Hot Pot (Maizidian West Street)	羊大爷涮肉 (麦子店西 街)	Fondue chinoise / 火锅	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其 林指南入选餐厅
Baiweiyuan Dumpling	百味园饺子馆	Spécialités de dim sum / 饺子	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其 林指南入选餐厅

GUIDE MICHELIN
 

---

Beef & Dumplings	匠牛饺子	Spécialités de dim sum / 饺子	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Bistro Strong (Chaoyanggongyuan Road)	壮壮酒馆 (朝阳公园路)	Spécialités de viandes / 烤肉餐馆	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Brasserie 1893	鸢尾宫 1893	Cuisine française contemporaine / 时尚法国菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Café Zi	紫膳	Cuisine cantonaise / 粤菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Chao Shang Chao (Xicheng) <i>Nouveauté</i>	潮上潮 (西城)	Cuisine de Chao Zhou / 潮州菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Char (South Sanlitun Road)	恰 (南三里屯路)	Spécialités de viandes / 扒房	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Chef 1996	1996 川菜 · 主厨餐厅	Cuisine sichuanaise / 川菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Chu Shan Si Ji	楚膳四季	Cuisine du Hubei / 鄂菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Country Kitchen	乡味小厨	Cuisine pékinoise / 京菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Everlasting Happiness	新长福	Cuisine du Hunan / 湘菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅

GUIDE MICHELIN

Exquisite Bocuse	晶采轩	Cuisine cantonaise / 粵菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Fortune Long Beijing Bean Sauce Noodles (East Xinglong Street)	老北京炸酱面大王 (东兴隆街)	Cuisine pékinoise / 京菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Fu Man Yuan (Xinyuanli)	福满圆 (新源里)	Cuisine pékinoise / 京菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Fujian Restaurant <i>Nouveauté</i>	福建菜馆	Cuisine du Fujian / 闽菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Héritage East	宴锦堂·西院·东	Cuisine chinoise contemporaine / 时尚中国菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Hong 0871	泓 0871	Cuisine du Yunnan / 滇菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Horizon	海天阁	Cuisine cantonaise / 粵菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Huai Xiang Guo Se <i>Nouveauté</i>	淮香国色	Cuisine huaiyanaise / 淮扬菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Ji Chuan	寂川	Cuisine sichuanaise / 川菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Jia (Chaoyang)	禾家 (朝阳)	Cuisine cantonaise / 粵菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
L. Bodhi (Guanghua Road)	叶叶菩提 (光华路)	Cuisine végétarienne / 素食	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅

GUIDE MICHELIN
 

---

La Roba	腊罗巴	Cuisine du Yunnan / 滇菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Les Morilles	乐·墨瑞	Cuisine française contemporaine / 时尚法国菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Maison Flo	福楼	Cuisine française / 法国菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Mandarin Grill	文华扒房	Spécialités de viandes / 烤肉餐馆	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Mansion Xún	郇厨	Cuisine de Jiangzhe / 江浙菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Meng Du Hui <i>Nouveauté</i>	梦都会	Cuisine des Hui / 徽菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Mio		Cuisine italienne / 意大利菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Nishiki	锦	Cuisine japonaise / 日本菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Qian Li	前里	Cuisine de Taizhou / 台州菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Qiao Dong Bei <i>Nouveauté</i>	俏东北	Cuisine du Dongbei / 东北菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅

GUIDE MICHELIN
 

---

Qu Lang Yuan	曲廊院	Cuisine novatrice / 创新菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Rive Gauche	左岸	Cuisine française contemporaine / 时尚法国菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Rong Pao <i>Nouveauté</i>	荣袍	Cuisine sichuanaise / 川菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
San Qing Tan (Sanlitun Road)	三清潭 (三里屯路)	Cuisine cantonaise / 粤菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
The Tasty House	承味堂	Cuisine de Jiangzhe / 江浙菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Tong Chun Yuan	同春园	Cuisine de Jiangzhe / 江浙菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Top Feast (East Chang'an Street)	潮外粤宴 (东长安街)	Cuisine cantonaise / 粤菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Wolfgang's Steakhouse (Gongrentiyuchang North Road)	沃夫冈牛排馆 (工人体育场北路)	Spécialités de viandes / 扒房	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Xiang Shang Xiang (Jinhe East Road)	湘上湘 (金和东路)	Cuisine du Hunan / 湘菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅
Xin Ming Yuen	新明园	Cuisine cantonaise / 粤菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其林指南入选餐厅



GUIDE MICHELIN

Yu De Fu (Dongzhimennei Street)	裕德孚 (东直门内大街)	Fondue chinoise / 火锅	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其 林指南入选餐厅
Yue Jie (Qi Yang Road) <i>Nouveauté</i>	粤界 (肩阳路)	Cuisine cantonaise / 粤 菜	Recommandé par le Guide MICHELIN / 米其 林指南入选餐厅