



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 19 novembre 2024

Pour la première fois, un restaurant de Dim Sum se voit décerner une Étoile dans le Guide MICHELIN Shanghai

- **Un nouveau restaurant Deux Étoiles MICHELIN et cinq nouveaux établissements Une Étoile rejoignent la sélection**
- **La sélection de restaurants 2025 couvre plus de 30 styles de cuisine**
- **Trois professionnels de talent sont récompensés par les Prix spéciaux MICHELIN**

Michelin a le plaisir de présenter la sélection de restaurants 2025 du Guide MICHELIN Shanghai. Ce nouveau millésime recommande un total de 145 restaurants, dont 10 nouvelles adresses, et représente plus de 30 styles de cuisine. Le restaurant Fu He Hui décroche Deux Etoiles, tandis que 5 établissements ont été soit promus ou se sont vu décerner Une Étoile MICHELIN, dont, pour la toute première fois à Shanghai, un restaurant de Dim Sum. Le Guide MICHELIN Shanghai a également mis à l'honneur trois professionnels d'exception en leur décernant les Prix MICHELIN du Jeune Chef, de la Sommellerie et du Service.

« Après avoir arpenté la ville, nos inspectrices et inspecteurs ont pu mesurer l'émergence d'un nombre croissant de restaurants locaux, tout particulièrement dans le domaine de la cuisine shanghaïenne, qui allie admirablement histoire et modernité. Des Xia Long Bao aux Dim Sum en passant par la cuisine impériale, la scène gastronomique de Shanghai est un véritable symbole de richesse culturelle et d'innovation culinaire », déclare Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

« Cette sélection 2025 comprend plus de 50 restaurants étoilés, couvrant un large éventail de styles de cuisine alliant saveurs locales et internationales, et reflétant le profond héritage culturel ainsi que la préservation des techniques traditionnelles. L'émergence d'une jeune génération de chef insuffle enfin une énergie bienvenue et des idées novatrices à la scène gastronomique locale, favorisant ainsi la diversification de l'offre culinaire de Shanghai ».



GUIDE MICHELIN

Fu He Hui est récompensé de Deux Étoiles MICHELIN

Distingué d'une Étoile MICHELIN depuis de nombreuses années, **Fu He Hui** n'a cessé de se perfectionner. Ses mets recèlent de profondes connotations culturelles et témoignent d'une très grande maîtrise des techniques culinaires traditionnelles, unanimement reconnue par l'équipe d'inspection qui l'a élevé au rang de Deux Étoiles MICHELIN. Les salles, empreintes d'une sérénité d'inspiration zen, sont le reflet d'une philosophie selon laquelle le végétarisme ne se limite pas à la nourriture, mais représente un véritable mode de vie. Seule une carte fixe est proposée et renouvelée chaque saison pour profiter des meilleurs ingrédients locaux. Les plats sont élaborés de main de maître, et pour certains s'inspirent de recettes anciennes reproduites avec authenticité. Intimement liées à la philosophie zen, les nombreuses références de thé se déclinent au travers d'une carte généreuse, idéale pour sublimer chaque plat.

Cette nouvelle adresse porte à neuf le nombre de restaurants récompensés par Deux Étoiles MICHELIN à Shanghai : **102 House, 8 1/2 Otto e Mezzo Bombana, Bao Li Xuan, Canton 8 (Huangpu), Da Vittorio, Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine, Ji Pin Court** et **The House of Rong** conservent leur distinction pour une nouvelle année.

Dans la catégorie Trois Étoiles, **Taian Table** (également distingué par l'Étoile Verte MICHELIN) et **Ultraviolet by Paul Pairet** ont également fait preuve d'une régularité exceptionnelle en offrant des expériences culinaires uniques que les Inspecteurs MICHELIN ont récompensées par la plus haute distinction pour une année de plus.

Cinq nouveaux restaurants récompensés par Une Étoile MICHELIN

Deux restaurants sélectionnés - **Narisawa** et **Zhou She (Minhang)** - ont été promus dans la catégorie Une Étoile MICHELIN et trois établissements ont directement rejoint la sélection avec Une Étoile MICHELIN : **Gastro Esthetics at DaDong, Sole** et **Wu You Xian**. Wu You Xian est par ailleurs le premier restaurant de Dim Sum, spécialisé dans les Xiao Long Bao, à recevoir une Étoile MICHELIN à Shanghai/

Narisawa - (Cuisine novatrice)

Avec sa cuisine durable inspirée du concept *satoyama*, véritable ode à la connexion avec la nature, cet établissement, héritier de son homonyme tokyoïte propose un menu de saison basé sur les traditions japonaises et les techniques occidentales raffinées. Fort de sa collaboration de plus de dix années avec le propriétaire et



GUIDE MICHELIN

chef cuisinier Narisawa, le chef travaille essentiellement à partir d'ingrédients chinois. Le célèbre « Pain de la forêt » est fermenté et cuit à table dans un bol en pierre, infusé avec des produits de saison comme le thé blanc ou le kumquat.

Zhou She (Minhang) – *(Cuisine shanghaienne)*

Dans le quartier de Hongqiao, à deux pas d'une gare et d'un aéroport, ce restaurant est très prisé des voyageurs. Le chef cuisinier, originaire de Shanghai, travaille dans le respect des traditions tout en explorant d'autres saveurs régionales chinoises. Sa carte est essentiellement axée sur la cuisine shanghaienne, avec quelques plats cantonais et de Huaiyang. Le pigeon mariné au poivre vert du Sichuan ou encore l'effiloché de poisson sauté aux pousses de ciboulette sont des incontournables de la carte.

Gastro Esthetics at DaDong – *(Cuisine chinoise contemporaine)*

La décoration de la salle évoque les Amandiers en fleurs de Van Gogh ; les coussins bleu sarcelle et les ornements en laiton font écho au fond bleu ciel et aux fleurs rosées du tableau. Le canard laqué est la signature du restaurant : des volailles de 45 jours ou des canetons de 22 jours sont grillés à la perfection et découpés à table. Leur peau croustillante et leur chair savoureuse sont tout simplement divines. Le concombre de mer braisé dans une sauce gélatineuse à l'échalote est aussi à ne pas manquer. Le restaurant offre une vue imprenable sur la ville.

Sole – *(Cuisine cantonaise)*

Sole a ouvert ses portes en 2023 avec une équipe exclusivement cantonaise aux fourneaux. Avec une prestigieuse carrière de plus de 20 ans, le chef cuisinier excelle dans les classiques cantonais : Dim Sum, barbecue cantonais, fruits de mer, soupes cuites en deux temps, et plats sautés. La généreuse carte propose des plats préparés avec le plus grand soin, comme la crème aux œufs frite accompagnée d'abats de poulet. Les raviolis de Saint-Jacques aux œufs de crabe se distinguent par leur enveloppe translucide, leurs plis parfaits et leur riche garniture beurrée.

Wu You Xian – *(Dim Sum)*

A présent installé dans des locaux spacieux en centre-ville, cet établissement, réputé pour ses Xiao Long Bao au crabe, attire toujours les files d'attente. On y sert plus de 20 variétés de raviolis – à la chair de crabe, aux œufs de poisson, au tomalli ou un assortiment des trois - avec des farces généreuses enrobées d'une pâte translucide. Les buns aux fruits de mer de première qualité, tels que l'ormeau et le concombre de mer, sont également très prisés. Les novices apprécieront



GUIDE MICHELIN

l'option « assortiment », qui propose plusieurs variétés dans un seul et même panier vapeur.

Quatre entrées dans la Catégorie Bib Gourmand

Tout au long de l'année écoulée, les Inspectrices et Inspecteurs du Guide MICHELIN ont parcouru les rues de Shanghai à la recherche de restaurants délicieux et abordables. Cette année, quatre nouveaux établissements ont été récompensés et rejoignent la liste des Bib Gourmand.

Cong's Kitchen

Le propriétaire, chef Cong, est un septuagénaire à la retraite. Passionné de cuisine, il est revenu à Shanghai et a ouvert ce restaurant après plusieurs séjours à Hong Kong. Bien que sa cuisine soit essentiellement shanghaienne, sa carte propose ses propres créations aux côtés de classiques incontournables. Les crevettes de rivière sautées à la tomate exhalent de savoureuses notes umami. Les clients se pressent également pour déguster son pâté de foie de poisson et sa raie marinée.

Lao Di Fang Mian Guan

Incontournable depuis plus de 30 ans, ce restaurant, spécialisé dans les nouilles, a récemment déménagé dans de nouveaux locaux. À part l'adresse, la carte et les saveurs restent les mêmes : toutes les nouilles sont servies avec des accompagnements cuits à la minute. Les délicieuses nouilles à la seiche, accompagnées de chou mariné pour une touche de croquant et de fruits de mer qui ajoutent une note umami sont à tester. Les spécialités locales telles que la poitrine de porc braisée au soja foncé épicé et le porc enrobé dans une feuille de tofu valent également le détour.

The Commune Social

Installé dans un ancien poste de police datant de 1910, ce bar à tapas arbore un style chic et minimaliste qui s'étend jusqu'à la terrasse. Le chef revisite les classiques avec des techniques modernes et des saveurs exotiques, comme l'usage d'épices africaines qui viennent sublimer son potiron grillé agrémenté de fromage et de noix. Le burger de porc ibérique au foie gras séduit tout autant. Des plats du jour sont également proposés quotidiennement.

Wang Lu

La salle, mêlant élégance et modernité chinoise, est décorée de foulards orange encadrés et de napperons aux motifs équestres assortis. Adaptée aux palais locaux, la cuisine a légèrement adouci ses saveurs, tout en conservant



GUIDE MICHELIN

l'authenticité propre à la région de Jiangxi. La riche et savoureuse tortue à carapace molle cuite en deux temps à la vapeur et accompagnée de vessie de poisson est servie selon un rituel symbolisant la prospérité. Le poulet aux trois tasses typique du Jiangxi se distingue par sa chair ferme et sa caramélisation parfaite.

Enfin, la nouvelle sélection MICHELIN met en lumière 63 restaurants sélectionnés qui ont su séduire les Inspectrices et Inspecteurs par la qualité de leur cuisine. Parmi eux, 5 établissements font leur entrée cette année : le restaurant de cuisine du Shandong **Bai Rong**, **La Scene Ronde**, **Scilla** et ses saveurs méditerranéennes, **Yong Jiang Zhen** et sa cuisine du Jiangzhe, et **Numata Sou**, un restaurant de tempura.

Au total, ces 63 adresses représentent près de 30 types de cuisine et sont le symbole d'une diversité culinaire particulièrement éclectique.

Trois Prix spéciaux MICHELIN viennent célébrer les talents de la restauration

Au-delà de sa sélection de restaurants, le Guide MICHELIN met à l'honneur des personnalités du monde de la gastronomie. Cette année, trois professionnels talentueux et passionnés ont reçu le prix MICHELIN du Jeune Chef, le prix de la Sommellerie ou encore le prix du Service.

Kyle Liang, Chef du restaurant Lin Jiang Yan, recommandé par le Guide MICHELIN, a décroché cette année le Prix MICHELIN du Jeune Chef. Ce talentueux cuisinier a rejoint le restaurant Lin Jiang Yan dès son ouverture et s'est rapidement imposé dans le monde de la gastronomie. Du rang de sous-chef à celui de chef cuisinier, il a su apporter un regard neuf sur la cuisine traditionnelle du Jiangsu et du Zhejiang en insufflant une touche d'innovation aux plats les plus classiques. Sa créativité et son expertise permettent non seulement d'enrichir l'expérience culinaire des clients, mais aussi d'inciter ses équipes à repousser les limites de la cuisine.

Cette année, la lauréate du Prix MICHELIN de la Sommellerie vient du restaurant Une Étoile MICHELIN, **Maison Lameloise**. Au cours de ses dix années passées dans le secteur de l'alimentation, **Kitty Lao** a affiné son savoir-faire en matière de gastronomie et de sommellerie. Après des études de marketing et de gestion hôtelière en Suède, elle a exercé ses fonctions de sommelière pour de célèbres groupes de restauration à Macao et eu Ningxia, tout en collaborant avec les



GUIDE MICHELIN

domaines viticoles du groupe. Sa profonde passion pour le vin la pousse à rechercher l'excellence et à travailler avec les meilleures équipes de Chine. Membre de Maison Lameloise depuis 4 ans, elle a su allier sens pratique et souci du détail et travaille en étroite collaboration avec les chefs pour affiner en permanence les accords mets et vins en fonction des retours d'expérience des clients.

Yan WANG, du restaurant Une Étoile MICHELIN **Amazing Chinese Cuisine (Changning)**, a remporté cette année le Prix MICHELIN du Service. Au cours des dernières années, Wang Yan a accumulé une riche expérience dans le secteur de la restauration. Elle maîtrise parfaitement le rythme des repas et possède une connaissance approfondie des différentes cartes, lui permettant de coordonner adroitement son travail auprès des clients et des équipes en cuisine afin de personnaliser l'expérience gastronomique selon les préférences de chacun. Sa proactivité et son calme garantissent une expérience gastronomique fluide et naturelle.

Les restaurants shanghaiens récompensés rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN, qui recense les adresses les plus singulières et remarquables en Chine et dans le monde entier.

Rendez-vous sur le site Internet du Guide MICHELIN, ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android, pour découvrir tous les restaurants de la sélection et réserver un hôtel inoubliable.

Vue d'ensemble du Guide MICHELIN Shanghai 2025 :

145 restaurants recommandés, dont :

- 2 restaurants Trois Étoiles MICHELIN
- 9 restaurants Deux Étoiles MICHELIN (dont 1 promu)
- 41 restaurants Une Étoile MICHELIN (dont 3 nouveaux et 2 promus)
- 30 restaurants Bib Gourmand (dont 2 nouveaux et 2 issus d'une précédente sélection MICHELIN)
- 63 restaurants sélectionnés par MICHELIN (dont 5 nouveaux)

La sélection 2025 du Guide MICHELIN Shanghai est également jointe.



GUIDE MICHELIN

Partenaires du Guide Michelin Shanghai 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)

En 1989, MICHELIN a établi son premier bureau de représentation à Pékin, en Chine continentale. Dans un esprit d'innovation, MICHELIN a introduit en Chine des technologies de pointe et des produits de haute qualité. Fin 1995, MICHELIN Shenyang Tire Co., Ltd. a vu le jour et MICHELIN (China) Investment Co., Ltd. a été créée à Shanghai en 2001. MICHELIN compte près de 7 000 collaborateurs et cinq usines en Chine, et son réseau de vente couvre l'ensemble du pays. (www.MICHELIN.com.cn)

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours/7

www.MICHELIN.com

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

112, Avenue Kléber, 75016 Paris



GUIDE MICHELIN

Sélection du Guide MICHELIN Shanghai 2025

Nom	中文名	Distinction
Taian Table	泰安门	Trois Étoiles MICHELIN 米其林三星
Ultraviolet by Paul Pairet		Trois Étoiles MICHELIN 米其林三星
102 House	壹零贰小馆	Deux Étoiles MICHELIN 米其林二星
8 ½ Otto e Mezzo Bombana		Deux Étoiles MICHELIN 米其林二星
Bao Li Xuan	宝丽轩	Deux Étoiles MICHELIN 米其林二星
Canton 8 (Huangpu)	喜粤 8 号 (黄浦)	Deux Étoiles MICHELIN 米其林二星
Da Vittorio		Deux Étoiles MICHELIN 米其林二星
Fu He Hui <i>promotion</i>	福和慧	Deux Étoiles MICHELIN 米其林二星
Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine	御宝轩	Deux Étoiles MICHELIN 米其林二星
Ji Pin Court	吉品轩	Deux Étoiles MICHELIN 米其林二星
The House of Rong	荣府宴	Deux Étoiles MICHELIN 米其林二星
Amazing Chinese Cuisine (Changning)	菁禧荟 (长宁)	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Canton Table	三号黄浦会	Une Étoile MICHELIN 米其林一星



GUIDE MICHELIN

Cheng Long Hang (Huangpu)	成隆行蟹王府 (黄浦)	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Da Dong (Xuhui)	大董 (徐汇)	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
EHB		Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Fu 1015	福一零一五	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Fu 1039	福一零三九	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Fu 1088	福一零八八	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Gastro Esthetics at DaDong <i>New</i>	美·大董	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Il Ristorante - Niko Romito		Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Jin Xuan	金轩	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Lao Zheng Xing	老正兴	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Le Comptoir de Pierre Gagnaire		Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Lei Garden (Pudong)	利苑 (浦东新区)	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Lei Garden (Xuhui)	利苑 (徐汇)	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Ling Long	凌珑	Une Étoile MICHELIN 米其林一星

GUIDE MICHELIN

Lu Style (Huangpu)	鲁采 (黄浦)	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Maison Lameloise	莱美露滋	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Meet the Bund (Zhongshan Dong Er Road)	遇外滩 (中山东二路)	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Ming Court	明阁	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Moose (Changning)	鹿园 (长宁)	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Moose (Pudong)	鹿园 (浦东新区)	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Narisawa <i>promotion</i>		Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Obscura		Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Oriental Sense & Palate	东方景宴	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Phénix	斐霓丝	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Ren He Guan (Xuhui)	人和馆 (徐汇)	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Seventh Son	家全七福	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Sheng Yong Xing (Huangpu)	晟永兴 (黄浦)	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Sole <i>New</i>	景煊	Une Étoile MICHELIN 米其林一星



GUIDE MICHELIN

T'ang Court	唐阁	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Tou Zao	头灶	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Wu You Xian <i>New</i>	屋有鲜	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Xin Rong Ji (West Nanjing Road)	新荣记 (南京西路)	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Yi Long Court	逸龙阁	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Yong Fu (Hongkou)	甬府 (虹口)	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Yong Fu (Huangpu)	甬府 (黄浦)	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Yong Yi Ting	雍颐庭	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
YongFoo Élite	雍福会	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Yue Hai Tang	粤海棠	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
Zhou She (Minhang)	周舍 (闵行)	Une Étoile MICHELIN 米其林一星
A Niang Mian Guan	阿娘面馆	Bib Gourmand 必比登推介
Chic 1699	远洋私厨	Bib Gourmand 必比登推介
Chun	春	Bib Gourmand 必比登推介
Cong's Kitchen <i>New</i>	聪菜馆	Bib Gourmand 必比登推介
Da Hu Chun (Middle Sichuan Road)	大壶春 (四川中路)	Bib Gourmand 必比登推介
Easeful Cuisine (Jingan)	逸采 (静安)	Bib Gourmand 必比登推介
Gong De Lin (West Nanjing Road)	功德林 (南京西路)	Bib Gourmand 必比登推介

GUIDE MICHELIN

Hao Sheng	豪生酒家	Bib Gourmand 必比登推介
Ho Hung Kee	何洪记	Bib Gourmand 必比登推介
Jingmei Wuxi Noodles (Jingan)	井梅无锡面馆 (静安)	Bib Gourmand 必比登推介
Lan Xin (Jinxian Road)	兰心 (进贤路)	Bib Gourmand 必比登推介
Lao Di Fang Mian Guan <i>New</i>	老地方面馆	Bib Gourmand 必比登推介
Lu Bo Lang	绿波廊	Bib Gourmand 必比登推介
Mao Long	茂隆	Bib Gourmand 必比登推介
Mi Thai	米泰	Bib Gourmand 必比登推介
Nanxiang Steamed Bun (Yuyuan Road)	南翔馒头店 (豫园路)	Bib Gourmand 必比登推介
Polux		Bib Gourmand 必比登推介
Qiao Ai Lai Lai Xiao Long (Huangpu)	乔艾莱莱小笼 (黄浦)	Bib Gourmand 必比登推介
Rong Cuisine	荣小馆	Bib Gourmand 必比登推介
Rongjia Noodles Soup with Yellow Croaker (Jingan)	荣家黄鱼面 (静安)	Bib Gourmand 必比登推介
Tasty Congee & Noodle Wantun Shop	正斗粥面专家	Bib Gourmand 必比登推介
The Commune Social	食社	Bib Gourmand 必比登推介
The Lakeside Veggie	临湖素食	Bib Gourmand 必比登推介
Wang Lu	望庐	Bib Gourmand 必比登推介
Xiao Tao Mian Guan	小陶面馆	Bib Gourmand 必比登推介
Yangzhou Fan Dian (Huangpu)	扬州饭店 (黄浦)	Bib Gourmand 必比登推介
YongFu Mini (Pudong)	甬府小鲜 (浦东新区)	Bib Gourmand 必比登推介
Yu Du Lao Wei Mian (Huangpu)	渔都老味面 (黄浦)	Bib Gourmand 必比登推介
Yu Ge Zhanjiang (Jingan)	渔哥·湛江 (静安)	Bib Gourmand 必比登推介



GUIDE MICHELIN

Yunhe Noodle (Huangpu)	云和面馆 (黄浦)	Bib Gourmand 必比登推介
		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
1515 West Chophouse	1515 牛排馆	
		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Arva		
		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Bai Rong <i>New</i>	白茸	
		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Beef & Liberty (Jingan)	尚牛社会 (静安)	
		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Canton Disco	粤味	
		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Cellar to Table		
		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Chaimen Hui	柴门荟	
		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Charbon		
		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Coquille	壳里	
		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Cuivre	古铜法式餐厅	
		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
De Xing Guan (Guangdong Road)	德兴馆 (广东路)	
		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅



GUIDE MICHELIN

Ding Te Le Zhou Mian Guan	顶特勒粥面馆	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Dining Room	悦轩	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Dong Ping Chao	东平潮	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Épices & Foie Gras	香料与鹅肝	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Frasca		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Hai Wei Guan (Jingan)	海味观 (静安)	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Hakkasan		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Hang Yuen Hin	恒悦轩	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Hokkien Huay Kuan	席作·福建会馆	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Hong 0871	泓 0871	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Hong Yu Fang	宏玉方	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅



GUIDE MICHELIN

Jade on 36	翡翠 36	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Jean Georges		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Kanpai Classic (Huangpu)	老干杯 (黄浦)	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
La Scene Ronde <i>New</i>	之舞	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Lao Xing Xian (Huangpu)	老兴鲜 (黄浦)	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Legend Taste (Jingan)	滇道 (静安)	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Les Nuages	云	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Lin Family of One - The Bund	外滩·林家一	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Lin Jiang Yan	临江宴	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Mercado 505		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Mercato		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅

GUIDE MICHELIN

Min He Nan Huan Xi	闽和南欢席	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Mr & Mrs Bund		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Nan Xing Yuan	南兴园	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Nuits		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Numata Sou <i>New</i>	沼田双	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Pop		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Royal China Club	皇朝会	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Scarpetta	食光	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Scilla <i>New</i>		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Shanghai	上海餐厅	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Shanghai Club	上海总会	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅

GUIDE MICHELIN

Shanghai Tavern		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Shaughnessy		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Shi Chuan Fei Chuan (Xuhui)	食川非川 (徐汇)	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Sir Elly's	艾利爵士	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Stonesal	言盐	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Sui Tang Li	随堂里	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Summer Palace	夏宫	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Tea Culture (East Beijing Road)	逸道 (北京东路)	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
The Meat	扒	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
The Pine	松涧	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Villa Le Bec - Bistro 321		Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅



GUIDE MICHELIN

Wan Yan (Changning)	皖宴 (长宁)	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Wei Xiang Zhai (Yandang Road)	味香斋 (雁荡路)	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Xin Yuan Lou	馨源楼	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Xuji Seafood (Xuhui)	徐记海鲜 (徐汇)	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Yè Shanghai	夜上海	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Yong Feng Mian Guan	永丰面馆	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Yong Jiang Zhen <i>New</i>	永·江臻	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅
Yong Xing	永兴	Recommandé par le Guide MICHELIN 米其林指南入选餐厅