



COMMUNIQUE DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 13 mars 2025

Le restaurant Amber décroche trois Étoiles MICHELIN dans la 17e sélection du Guide MICHELIN Hong Kong et Macao

- À Macao, le restaurant Chef Tam's Seasons obtient deux Étoiles MICHELIN.
- 7 restaurants, dont plusieurs nouveaux, reçoivent pour la première fois une Étoile MICHELIN.
- Ce nouveau millésime compte 95 nouvelles adresses étoilées MICHELIN, dont 76 à Hong Kong et 19 à Macao.

Dévoilée aujourd'hui lors d'une cérémonie au Grand Lisboa Palace Resort Macau, la nouvelle sélection du Guide MICHELIN Hong Kong et Macao 2025 célèbre les établissements étoilés, les Bib Gourmand et les tables recommandées, mettant ainsi à l'honneur 262 adresses. Parmi celles-ci, 208 se trouvent à Hong Kong et 54 à Macao.

"Nous sommes ravis de constater que Hong Kong et Macao continuent de briller en tant que véritables épicentres culinaires dynamiques, offrant une diversité exceptionnelle d'expériences allant des incontournables mets de rue aux tables gastronomiques les plus prestigieuses, répondant ainsi à toutes les envies et désirs des voyageurs du monde entier", déclare Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN. "Notre équipe d'inspection a été impressionnée par la maturité de la scène gastronomique, où l'on trouve à la fois des maîtres incontestés comme le Chef Richard Ekkebus, qui a décroché trois étoiles MICHELIN pour son restaurant Amber, et une nouvelle génération de chefs audacieux et passionnés, cultivant un environnement où la créativité peut s'épanouir pleinement. L'échange constant d'idées et de techniques innovantes garantit que ces deux villes maintiennent leur position de leaders sur la scène culinaire mondiale."

Amber obtient trois Étoiles MICHELIN pour sa cuisine exceptionnelle

Dirigé par le chef néerlandais **Richard Ekkebus**, **Amber** décroche cette année trois Étoiles MICHELIN. Engagé en faveur de la durabilité, le chef se distingue par sa volonté de proposer une cuisine sans produits laitiers et fait preuve d'une grande créativité. Les plats, qui se succèdent avec une progression de saveurs, sont sublimés par des produits comme l'oursin ou encore le poulet Ping Yuen qui jouent chacun un rôle déterminant dans l'expérience imaginée par Richard Ekkebus. En parallèle, il propose plusieurs menus avec des déclinaisons végétariennes afin de satisfaire chaque convive.

MICHELIN GUIDE

Au total, 9 restaurants (7 à Hong Kong et 2 à Macao) ont été récompensés de trois Étoiles MICHELIN dans le cadre de ce 17e palmarès du Guide MICHELIN Hong Kong et Macao.

Les adresses trois Étoiles MICHELIN de Hong Kong sont : **8 1/2 Otto e Mezzo – Bombana, Amber, Caprice, Forum, Sushi Shikon, Ta Vie et T'ang Court**, tandis que celles de Macao sont : **Jade Dragon et Robuchon au Dôme**.

Un restaurant de Macao accède au rang de deux Étoiles MICHELIN grâce à une proposition culinaire exceptionnelle.

Les convives de **Chef Tam's Seasons** peuvent découvrir l'univers singulier du chef **Tam Kwok-Fung** à travers un menu décliné en deux formules : classique ou de saison. Le restaurant enrichit sa carte chaque mois avec des plats élaborés à partir de produits de saison. En automne, par exemple, le chef propose une version inédite de ge zha au crabe chinois, où l'on casse la croûte du flan aux œufs frit pour découvrir une garniture crémeuse délicatement parfumée par la chair du crabe. Autre spécialité : les travers de porc en sauce au miel et haricot noir, qui séduisent par leurs arômes fumés et parfumés.

Au total, 17 restaurants, dont 11 à Hong Kong et 6 à Macao, ont reçu deux Étoiles MICHELIN. À Hong Kong, les adresses récompensées de deux Étoiles MICHELIN sont : **Arbor, Bo Innovation, Lai Ching Heen, L'Envol, Lung King Heen, Noi by Paulo Airaudo, Octavium, Rùn, Tate, Tin Lung Heen, et Ying Jee Club**. À Macao, il s'agit de : **Alain Ducasse at Morpheus, Chef Tam's Seasons, Feng Wei Ju, The Eight, The Huaiyang Garden, et Wing Lei**.

Trois restaurants hongkongais obtiennent leur première Étoile MICHELIN

Cette année, 3 restaurants ont été promus et décorés d'une Étoile MICHELIN, portant à 58 le nombre de tables récompensées à Hong Kong.

Avec son décor inspiré de la forêt, **Ami** est l'endroit idéal pour une expérience gastronomique unique dans un cadre décontracté. En plus des menus dégustation, les convives peuvent choisir parmi de grands classiques de la cuisine française et des plats de bar. Le chef exécutif **Nicolas Boutin** met un point d'honneur à travailler des ingrédients d'exception qu'il associe à des sauces françaises traditionnelles. Parmi ses créations phares, le vol-au-vent au tartare de bœuf Wagyu coupé au couteau, au poulet jaune et aux fruits de mer.

Le restaurant Plaisance by Mauro Colagreco plonge ses convives dans une atmosphère océanique avec ses finitions nacrées et sa sculpture en tourbillon de poissons métalliques. Le menu, centré sur les produits de la mer, allie des ingrédients venus du monde entier et des légumes locaux. Les techniques

françaises parfaitement maîtrisées et une belle dose de créativité sublimement accompagnées de sauces maison créent une expérience gustative inoubliable.

Le restaurant **Tuber Umberto Bombana**, créé par le chef éponyme, se concentre sur la truffe, noble ingrédient qui se décline en blanc ou en noir, selon sa provenance. Le chef exécutif, formé sous la direction de Bombana pendant plus de 20 ans, travaille et sublime également des ingrédients de saison du monde entier, comme les crevettes carabinero géantes d'Espagne.

Quatre nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN brillent à Macao

À la tête du restaurant **Aji**, un jeune chef singapourien allie savoir-faire français, produits japonais d'exception et saveurs asiatiques. Un de ses plats signatures est le shima aji, accompagné de sauces élaborées à partir de thé matcha et de peau de mandarine séchée pendant 20 ans. Le menu dégustation, retraçant les souvenirs du chef, peut être accompagné de vins, sakés et alcools forts.

Mizumi propose trois zones consacrées respectivement au tempura, au teppanyaki et aux sushis, chacune avec deux menus fixes. Le chef **Hironori Maeda** prend grand soin de chaque assiette. Le filet de Wagyu de Kagoshima grillé sur plaque teppan est un des grands classiques du lieu, avec son assaisonnement de sel de mer, wasabi et sauce à l'oignon.

Sushi Kissyo by Miyakawa est le premier établissement international du légendaire restaurant de Hokkaido. Il est ouvert uniquement pour le dîner et propose un menu omakase comprenant 10 sushis de style Edomae, des entrées, une soupe miso et des desserts. Il propose à ses convives trois types de riz provenant des préfectures de Hokkaido et d'Akita, assaisonnés d'un mélange de trois vinaigres rouges. Ces riz sont accompagnés des prises les plus fraîches de la saison, principalement en provenance de Hokkaido.

Tout comme son homonyme à Hong Kong, **Zuicho** se spécialise dans la cuisine kappo. Fort d'une carrière illustre de plus de 30 ans, le chef **Kinomoto** propose trois menus omakase qui témoignent d'une grande attention aux détails, d'un soin méticuleux et d'un savoir-faire exceptionnel. Tous les ingrédients sont importés directement du Japon, tels que l'uni bafun de Hokkaido et le ventre de thon dans le hand roll, ainsi que le Wagyu A5 de Satsuma, en provenance de Kagoshima – le filet mignon est frit et le contre-filet est utilisé dans le sukiyaki.

Le Guide MICHELIN Hong Kong et Macao 2025 compte 69 restaurants une Étoile MICHELIN, témoignant de l'excellence culinaire de la région.



MICHELIN GUIDE

Cinq restaurants conservent l'Étoile Verte MICHELIN

L'Étoile Verte MICHELIN récompense les restaurants qui adoptent des pratiques écoresponsables tout en offrant une expérience gastronomique d'exception. Les cinq restaurants distingués cette année sont **Amber** (nouveau restaurant 3 Étoiles), **Feuille** (1 Étoile), **Mora** (1 Étoile), **Roganic** (1 Étoile), à **Hong Kong**, et **UTM Educational Restaurant** (Bib Gourmand) à Macao.

Trois prix spéciaux MICHELIN sont décernés

Le Guide MICHELIN Hong Kong & Macau récompense pour cette 17eme édition 3 lauréats : Prix du Sommelier, Prix du Jeune Chef et Prix du Service.

Les prix spéciaux mettent en lumière les talents et les compétences exceptionnels de l'industrie de la restauration qui contribuent de manière remarquable à l'expérience gastronomique dans son ensemble.

Prix du Sommelier du Guide MICHELIN

Le Prix du Sommelier du Guide MICHELIN 2025 récompense les grandes compétences et connaissances, mais également la passion de talentueux sommeliers dans le secteur de la restauration. Cette année, cette prestigieuse distinction est attribuée à **Carlito CHIU**, qui officie au restaurant une Étoile MICHELIN Andō. Carlito bénéficie d'une solide formation et travaille en étroite collaboration avec le chef du restaurant depuis le premier jour. Attentif, il affine ses accords mets et vins en fonction des préférences des convives et propose des sélections sur mesure avec notamment du saké, ainsi que des vins espagnols et argentins. En tant que sommelier de la Maison, il crée des associations personnalisées, originales et uniques pour les clients, et établit avec eux une réelle connexion afin de leur offrir une expérience privilégiée.

Prix du Jeune Chef du Guide MICHELIN

Le Prix du Jeune Chef du Guide MICHELIN 2025, présenté par AIA Hong Kong et Macau, reconnaît le talent remarquable et le potentiel prometteur d'un jeune chef qui a laissé une très bonne impression à l'équipe d'inspection. Le prix de cette année est décerné à **Frankie, Sui Wan WONG**, du nouveau restaurant sélectionné par le Guide MICHELIN, **Ankōma**, à Hong Kong.

Né à Hong Kong, le chef a fait ses études dans cette même ville, à l'International Culinary Institute. Au cours de sa jeune carrière, il a déjà travaillé dans de prestigieux établissements comme Zest by Konishi, auparavant décoré d'une Étoile MICHELIN et qui a aujourd'hui fermé ses portes, ou encore le restaurant deux Étoiles MICHELIN Écriture. C'est en 2022 qu'il a ouvert Ankōma où il mêle cuisine française et éléments asiatiques, avec notamment des



MICHELIN GUIDE

ingrédients japonais. Frankie est à la tête d'une jeune équipe passionnée qui insuffle une grande dose d'énergie et d'enthousiasme à sa cuisine.

Prix du Service du Guide MICHELIN

Le Prix du Service du Guide MICHELIN 2025 célèbre les compétences et le talent exceptionnels des professionnels qui contribuent à sublimer l'expérience client. Cette année, le prix est attribué à **Winnie ZHANG**, du restaurant **Wing Lei**, deux Étoiles MICHELIN, à Macao.

Née à Zhuhai, Winnie est arrivée à Macao il y a plus de dix ans. Elle travaille chez Wing Lei depuis le début de sa carrière et a impressionné l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN par sa grande connaissance du menu. Winnie propose les plats en fonction des préférences des convives et veille à leur offrir une expérience fluide grâce à une parfaite gestion du rythme de service. Véritable gastronome, elle aime parler de sa vie à Macao avec les clients et se fait un plaisir de leur recommander les meilleures spécialités et attractions locales. Tout au long du repas, Winnie leur offre un service attentif et personnalisé afin qu'ils se sentent comme chez eux.

Les restaurants récompensés rejoignent 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 Hong Kong, à Macao et dans le monde entier. Chaque hôtel est sélectionné par les experts du Guide MICHELIN 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.

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.

Des images en haute résolution sont disponibles [ici](#).

Le Guide MICHELIN Hong Kong et Macao 2025 en bref :

	Total	Nouveauté	Promotion
NOMBRE TOTAL D'ÉTABLISSEMENTS	262	29	6
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	9		1

MICHELIN GUIDE

Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	17		1
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	69	4	3
Nombre total de Bib Gourmand	76	9	1*
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	90	16	
Nombre total d'Étoiles Vertes	5		
Hong Kong	208	22	5
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	7		1
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	11		
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	58		3
Nombre total de Bib Gourmand	65	8	1*
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	65	14	
Nombre total d'Étoiles Vertes	4		
Macao	54	7	1
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	2		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	6		1
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	11	4	
Nombre total de Bib Gourmand	11	1	



MICHELIN GUIDE

Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	24	2
Nombre total d'Étoiles Vertes	1	

*Déplacé depuis la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

Télécharger l'application du Guide MICHELIN



Suivez les comptes officiels du Guide MICHELIN pour découvrir les dernières actualités :

Site internet :

<https://guide.michelin.com/fr/fr>

Facebook : <https://www.facebook.com/MICHELINfr>

YouTube : <http://www.youtube.com/@MICHELINguideInternational>

Instagram : @MICHELINGuide

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. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes.



MICHELIN GUIDE

Nos partenaires 2025

Global Partner



Official Partner



Official Bank Partner



Official Partner



Official Beer Partner



Official Partner



Event Partner



Event Supporter



RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

112, Avenue Kléber, 75016 Paris

www.michelin.com

Suivez toutes nos actualités sur X

X@Michelin

<https://x.com/Michelin>



MICHELIN GUIDE



LE GUIDE MICHELIN HONG KONG & MACAO 2025

SÉLECTION COMPLÈTE

HONG KONG



Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Style de cuisine
8 1/2 Otto e Mezzo - Bombana		Cuisine italienne / 意大利菜
Amber PROMOTION		Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
Caprice		Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
Forum	富臨飯店	Cuisine cantonaise / 粵菜
Sushi Shikon	志魂	Sushi / 壽司
Ta Vie	旅	Cuisine novatrice / 創新菜
T'ang Court	唐閣	Cuisine cantonaise / 粵菜





MICHELIN GUIDE

Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Style de cuisine
Arbor		Cuisine novatrice / 創新 菜
Bo Innovation	廚魔	Cuisine novatrice / 創新 菜
Lai Ching Heen	麗晶軒	Cuisine cantonaise / 粵 菜
L'Envol		Cuisine française contemporaine / 時尚法 國菜
Lung King Heen	龍景軒	Cuisine cantonaise / 粵 菜
Noi by Paulo Airaudo		Cuisine italienne contemporaine / 時尚意 大利菜
Octavium		Cuisine italienne / 意大 利菜
Rùn	潤	Cuisine cantonaise / 粵 菜
Tate		Cuisine novatrice / 創新 菜
Tin Lung Heen	天龍軒	Cuisine cantonaise / 粵 菜
Ying Jee Club	營致會館	Cuisine cantonaise / 粵 菜



Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Style de cuisine
Ami PROMOTION		Cuisine française contemporaine / 時尚法 國菜



MICHELIN GUIDE

Andō		Cuisine novatrice / 創新 菜
Arcane		Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐 陸菜
Beefbar		Spécialités de viandes / 扒房
Belon		Cuisine française contemporaine/ 法國菜
Chaat		Cuisine indienne / 印度 菜
Cristal Room by Anne-Sophie Pic		Cuisine française contemporaine / 時尚法 國菜
Duddell's	都爹利會館	Cuisine cantonaise / 粵 菜
Épure		Cuisine française contemporaine / 時尚法 國菜
Estro		Cuisine italienne / 意大 利菜
Feuille		Cuisine française contemporaine / 時尚法 國菜
Fook Lam Moon (Wan Chai)	福臨門 (灣仔)	Cuisine cantonaise / 粵 菜
Fu Ho	富豪	Cuisine cantonaise / 粵 菜
Gaddi's	吉地士	Cuisine française / 法國 菜
Godenya		Cuisine japonaise / 日 本菜

Hansik Goo		Cuisine coréenne / 韓國菜
Ho Hung Kee (Causeway Bay)	何洪記 (銅鑼灣)	Spécialités de nouilles et congee / 粥麵
I M Teppanyaki & Wine	鑄·鐵板燒	Teppanyaki / 鐵板燒
Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine (Tsim Sha Tsui)	御寶軒 (尖沙咀)	Cuisine cantonaise / 粵菜
Kam's Roast Goose	甘牌燒鵝	Spécialités de viandes rôties cantonaises / 燒味
Kappo Rin	割烹凜	Cuisine japonaise / 日本菜
Liu Yuan Pavilion	留園雅敘	Cuisine shanghaïenne / 滬菜
Loaf On	六福茶館	Poissons et fruits de mer / 海鮮
Louise		Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
Man Ho (Admiralty)	萬豪金殿	Cuisine cantonaise / 粵菜
Man Wah	文華廳	Cuisine cantonaise / 粵菜
Mono		Cuisine latino-américaine / 南美洲菜
Mora	摩	Cuisine novatrice / 創新菜
Nagamoto	長本	Cuisine japonaise / 日本菜
Neighborhood		Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜



MICHELIN GUIDE

New Punjab Club		Cuisine indienne / 印度菜
Pang's Kitchen	彭慶記	Cuisine cantonaise / 粵菜
Petrus	珀翠	Cuisine française / 法國菜
Plaisance by Mauro Colagreco PROMOTION		Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
Racines		Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
Roganic		Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜
Ryota Kappou Modern		Cuisine japonaise / 日本菜
Seventh Son (Wan Chai)	家全七福 (灣仔)	Cuisine cantonaise / 粵菜
Shang Palace	香宮	Cuisine cantonaise / 粵菜
Spring Moon	嘉麟樓	Cuisine cantonaise / 粵菜
Summer Palace	夏宮	Cuisine cantonaise / 粵菜
Sun Tung Lok	新同樂	Cuisine cantonaise / 粵菜
Sushi Saito	鮓 . 斎藤	Sushi / 壽司
Sushi Wadatsumi		Sushi / 壽司
The Chairman	大班樓	Cuisine cantonaise / 粵菜



MICHELIN GUIDE

The Legacy House	彤福軒	Cuisine de Shunde / 順德菜
Tosca di Angelo		Cuisine italienne / 意大利菜
Tuber Umberto Bombana PROMOTION		Cuisine italienne / 意大利菜
Vea		Cuisine novatrice / 創新菜
Whey		Cuisine asiatique contemporaine / 時尚歐陸菜
Xin Rong Ji	新榮記	Cuisine de Taizhou / 台州菜
Yardbird		Spécialités de yakitori / 雞肉串燒
Yat Lok (Central)	一樂燒鵝 (中環)	Spécialités de viandes rôties cantonaises / 燒味
Yat Tung Heen	逸東軒	Cuisine cantonaise / 粵菜
Yè Shanghai (Tsim Sha Tsui)	夜上海 (尖沙咀)	Cuisine shanghaienne / 滬菜
Yong Fu	甬府	Cuisine de Ningbo / 寧波菜
Zhejiang Heen	浙江軒	Zhejiang / 浙江菜
Zuicho	瑞兆	Cuisine japonaise / 日本菜

RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Style de cuisine
Above & Beyond	天外天	Cuisine cantonaise / 粵菜

Ankôma NOUVEAUTÉ		Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜
Bánh Mì Nêm NOUVEAUTÉ	品味	Street Food / 街頭小吃
Beanmountain	時代豆業	Street Food / 街頭小吃
Cafe Bau		Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜
Carbone		Cuisine italo-américaine / 美國意大利菜
Carna by Dario Cecchini NOUVEAUTÉ		Spécialités de viandes / 扒房
Celestial Court	天寶閣	Cuisine cantonaise / 粵菜
Chesa	瑞樵閣	Cuisine suisse / 瑞士菜
Chuen Kee Seafood (Hoi Pong Street)	全記海鮮 (海傍街)	Poissons et fruits de mer / 海鮮
Citrino da Yoshinaga Jinbo NOUVEAUTÉ		Cuisine italienne contemporaine / 時尚意大利菜
Cornerstone		Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜
Cuisine Cuisine at The Mira	國金軒 (尖沙咀)	Cuisine cantonaise / 粵菜
Farm House	農圃	Cuisine cantonaise / 粵菜
Fat Boy	第三代肥仔	Street Food / 街頭小吃
Fishball Man (To Kwa Wan)	魚蛋佬 (土瓜灣)	Street Food / 街頭小吃
Heimat		Cuisine allemande / 德國菜
Hing Kee	避風塘興記	Poissons et fruits de mer / 海鮮

MICHELIN GUIDE

Ho Kee Dessert (To Kwa Wan)	浩記甜品 (土瓜灣)	Street Food / 街頭小吃
Ho Lee Fook	口利福	Cuisine cantonaise / 粵菜
Hong Kong Cuisine	壹玖捌叁	Cuisine chinoise contemporaine / 時尚中國菜
Hop Yik Tai	合益泰小食	Street Food / 街頭小吃
Hung Hom Pancake	紅磡雞蛋仔	Street Food / 街頭小吃
Hyde Park Garden	海德花園	Poissons et fruits de mer / 海鮮
Involtini		Cuisine italienne / 意大利菜
Ippoh	一宝	Tempura / 天婦羅
Jardin de Jade (Wan Chai)	蘇浙滙 (灣仔)	Cuisine shanghaienne / 滬菜
Jee NOUVEAUTÉ	志	Cuisine novatrice / 創新菜
Ki Tsui	奇趣餅家	Street Food / 街頭小吃
Kicho NOUVEAUTÉ	希鳥	Spécialités de yakitori / 雞肉串燒
Leela		Cuisine indienne / 印度菜
Lei Garden (Wan Chai)	利苑酒家 (灣仔)	Cuisine cantonaise / 粵菜
Lucale		Cuisine italienne / 意大利菜
Luk Yu Tea House	陸羽茶室	Cuisine cantonaise / 粵菜
Magistracy Dining Room NOUVEAUTÉ		Cuisine européenne / 歐陸菜
Mak Kee (May Ka Mansion)	麥記美食 (美嘉洋樓)	Street Food / 街頭小吃

Mâm Amis		Cuisine vietnamienne / 越南菜
Man Kee Cart Noodle	文記車仔麵	Street Food / 街頭小吃
Mandarin Grill + Bar	文華扒房+酒吧	Cuisine européenne contemporaine / 時尚歐陸菜
Ming Court (Mong Kok)	明閣 (旺角)	Cuisine cantonaise / 粵菜
Mosu		Cuisine novatrice / 創新菜
Mrs. Fong Chinese Desserts	方太糕品舖	Street Food / 街頭小吃
One Harbour Road	港灣壹號	Cuisine cantonaise / 粵菜
Owl's		Street Food / 街頭小吃
Prince and the Peacock NOUVEAUTÉ		Cuisine indienne / 印度菜
Sabah	莎巴	Cuisine malaisienne / 馬來西亞菜
Sép		Cuisine vietnamienne / 越南菜
She Wong Hei	蛇王熙	Cuisine cantonaise / 粵菜
Shum Shum Desserts	深深甜品	Street Food / 街頭小吃
Snack Baby NOUVEAUTÉ		Street Food / 街頭小吃
So Kee	蘇記燉蛋	Street Food / 街頭小吃
Tai Tsai (Tsuen Wan)	台蔡滷肉飯 (荃灣)	Cuisine taïwanaise / 台灣菜
Té Bo NOUVEAUTÉ		Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
Temple Street Beef Offal	廟街牛什	Street Food / 街頭小吃
Teppanyaki Mihara Goten NOUVEAUTÉ	三原鐵板燒	Teppanyaki / 鐵板燒

Testina		Cuisine italienne / 意大利菜
The Merchants	嘗申滙	Cuisine shanghaienne / 滬菜
The Steak House		Spécialités de viandes / 扒房
Toritama	酉玉	Spécialités de yakitori / 雞肉串燒
Trattoria Felino NOUVEAUTÉ		Cuisine italienne / 意大利菜
Twist & Buckle		Street Food / 街頭小吃
Udatsu Sushi NOUVEAUTÉ		Sushi / 壽司
Wing	永	Cuisine novatrice / 創新菜
Yuan NOUVEAUTÉ	圓	Cuisine végétarienne / 素菜
Yuè (Causeway Bay)	悅	Cuisine cantonaise / 粵菜
Yuè (Gold Coast)	粵 (黃金海岸)	Cuisine cantonaise / 粵菜



Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Style de cuisine
Amber		Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
Feuille		Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
Mora	摩	Cuisine novatrice / 創新菜



MICHELIN GUIDE

Roganic

Cuisine européenne
contemporaine / 時尚歐
陸菜

BIB GOURMAND

Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Style de cuisine
Ah Chun Shandong Dumpling	阿純山東餃子	Spécialités de dim sum / 餃子
Ăn Chơi		Cuisine vietnamienne / 越南菜
Art & Taste NOUVEAUTÉ		Cuisine taïwanaise / 台灣菜
Ba Yi	巴依	Cuisine du Xinjiang / 新疆菜
Banana Boy NOUVEAUTÉ	香蕉仔	Street food / 街頭小吃
Café Hunan (Western District)	書湘門第 (西環)	Cuisine du Hunan / 湘菜
Cheung Hing Kee (Tsim Sha Tsui)	祥興記 (尖沙咀)	Street food / 街頭小吃
Chiu Ka Banquet NOUVEAUTÉ	潮家宴	Cuisine chaozhou / 潮州菜
Chiuchow Delicacies	潮樂園	Cuisine chaozhou / 潮州菜
Din Tai Fung (Causeway Bay)	鼎泰豐 (銅鑼灣)	Cuisine shanghaienne / 滬菜
Din Tai Fung (Tsim Sha Tsui)	鼎泰豐 (尖沙咀)	Cuisine shanghaienne / 滬菜
Dragon Inn	容龍	Poissons et fruits de mer / 海鮮
Eng Kee Noodle Shop	英記麵家	Spécialités de nouilles / 麵食
Eton	頤東	Cuisine de shunde / 順德菜
Fisholic (North Point)	魚事者 (北角)	Street food / 街頭小吃
Fung Shing (North Point)	鳳城 (北角)	Cuisine de shunde / 順德菜
Glorious Cuisine	增輝藝廚	Cuisine cantonaise / 粵菜

MICHELIN GUIDE

Hao Tang Hao Mian (Tai Wai)	好湯好麵 (大圍)	Spécialités de nouilles / 麵食
Heartwarming (Prince Edward) NOUVEAUTÉ	暖心芝作 (太子)	Street food / 街頭小吃
Ho To Tai	好到底	Spécialités de nouilles / 麵食
Hung's Delicacies NOUVEAUTÉ	阿鴻小吃	Cuisine chaozhou / 潮州菜
Ju Xing Home	聚興家	Cuisine cantonaise / 粵菜
Juno NOUVEAUTÉ		Cuisine méditerranéenne / 地中海菜
Kai Kai (Jordan)	佳佳甜品 (佐敦)	Street food / 街頭小吃
Kau Kee	九記	Spécialités de nouilles / 麵食
Keung Kee DÉPLACÉ DEPUIS LA CATÉGORIE DES RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN	強記美食	Street food / 街頭小吃
Kung Wo Beancurd Factory	公和壹品廠	Street food / 街頭小吃
Kwan Kee Bamboo Noodles	坤記竹昇麵	Spécialités de nouilles / 麵食
Kwan Kee Clay Pot Rice (Queen's Road West)	坤記煲仔小菜 (皇后大道西)	Cuisine cantonaise / 粵菜
Lau Sum Kee (Fuk Wing Street)	劉森記麵家 (福榮街)	Spécialités de nouilles / 麵食
Little Napoli		Cuisine italienne / 意大利菜
Lucky Indonesia	好運印尼餐廳	Cuisine indonésienne / 印尼菜
Lulu Baobao NOUVEAUTÉ		Spécialités de dim sum / 點心
Mak Man Kee	麥文記	Spécialités de nouilles / 麵食



MICHELIN GUIDE

Man Yuen	文苑飯莊	Cuisine cantonaise / 粵菜
Megan's Kitchen	美味廚	Cuisine cantonaise / 粵菜
Po Kee	波記	Spécialités de viandes rôties cantonaises / 燒 味
Putien (Causeway Bay)	莆田 (銅鑼灣)	Cuisine du Fujian / 閩 菜
Samsen (Wan Chai)	泰麵	Cuisine thaïlandaise / 泰國菜
Sang Kee	生記飯店	Cuisine cantonaise / 粵菜
Sang Kee Foods (Western District)	生記滷味 (西環)	Street food / 街頭小吃
Saya		Cuisine thaïlandaise / 泰國菜
She Wong Leung	蛇王良	Cuisine cantonaise / 粵菜
Shek Kee Kitchen	石記廚房	Cuisine cantonaise / 粵菜
Ship Kee	船記	Cuisine cantonaise / 粵菜
Shugetsu Ramen (Central)	麵鮮醬油房周月 (中環)	Spécialité Ramen / 拉 麵
Sing Kee	星記	Cuisine cantonaise / 粵菜
Sister Wah	華姐清湯腩	Spécialités de nouilles / 麵食
Tai Wai Dining Room (Tai Wai)	大圍小館 (大圍)	Cuisine cantonaise / 粵菜
Tai Wing Wah	大榮華	Cuisine cantonaise / 粵菜
Tai Woo	太湖海鮮城	Cuisine cantonaise / 粵菜

Tak Kee	德記	Cuisine chaozhou / 潮州菜
Takeya	竹家	Cuisine japonaise / 日本菜
Tasty (Central)	正斗粥麵專家 (中環)	Spécialités de nouilles et congee / 粥麵
Thai Pai Dong NOUVEAUTÉ	泰排檔	Cuisine thaïlandaise / 泰國菜
Tim Ho Wan (Sham Shui Po)	添好運 (深水埗)	Spécialités de dim sum / 點心
Tin Hung	天鴻燒鵝	Spécialités de viandes rôties cantonaises / 燒味
Trusty Congee King (Wan Chai)	靠得住 (灣仔)	Spécialités de nouilles et congee / 粥麵
Tsim Chai Kee (Wellington Street)	沾仔記 (威靈頓街)	Spécialités de nouilles / 麵食
Twins Liangpi Limited (Mong Kok)	兩姊妹涼皮有限公司 (旺角)	Street food / 街頭小吃
Wang Fu	王府	Spécialités de dim sum / 餃子
Wing Lai Yuen	詠藜園	Cuisine cantonaise et sichuanaise / 滷菜及川菜
Yi Jia	一家 (筲箕灣)	Cuisine cantonaise et sichuanaise / 滷菜及川菜
Yuan is Here (Western District)	阿元來了 (西環)	Cuisine taïwanaise / 台灣菜
Yue Kee	裕記	Cuisine cantonaise / 粵菜



MICHELIN GUIDE

MACAO



Nom du restaurant (ANG)	Nom du restaurant (CHI)	Style de cuisine
Jade Dragon	譽瓏軒	Cuisine cantonaise / 粵菜
Robuchon au Dôme	天巢法國餐廳	Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜



Nom du restaurant (ANG)	Nom du restaurant (CHI)	Style de cuisine
Alain Ducasse at Morpheus	杜卡斯	Cuisine française contemporaine / 時尚法國菜
Chef Tam's Seasons PROMOTION	譚卉	Cuisine cantonaise / 粵菜
Feng Wei Ju	風味居	Cuisine du Hunan et sichuanaise / 湘菜及川菜
The Eight	8 餐廳	Cuisine cantonaise / 粵菜
The Huaiyang Garden	淮揚曉宴	Cuisine huaiyanaise / 淮揚菜
Wing Lei	永利軒	Cuisine cantonaise / 粵菜



Nom du restaurant (ANG)	Nom du restaurant (CHI)	Style de cuisine
8 1/2 Otto e Mezzo - Bombana		Cuisine italienne / 意大利菜



MICHELIN GUIDE

Aji NOUVEAUTÉ	雅吉	Cuisine novatrice / 創新菜
Five Foot Road	蜀道	Cuisine sichuanaise / 川菜
Lai Heen	麗軒	Cuisine cantonaise / 粵菜
Mizumi NOUVEAUTÉ	泓 (澳門)	Cuisine japonaise / 日本菜
Pearl Dragon	玥龍軒	Cuisine cantonaise / 粵菜
Sushi Kinetsu	鮨金悅	Sushi / 壽司
Sushi Kissyo by Miyakawa NOUVEAUTÉ	鮨吉祥 宮川	Sushi / 壽司
Ying	帝影樓	Cuisine cantonaise / 粵菜
Zi Yat Heen	紫逸軒	Cuisine cantonaise / 粵菜
Zuicho NOUVEAUTÉ	瑞兆	Cuisine japonaise / 日本菜

RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

Nom du restaurant (ANG)	Nom du restaurant (CHI)	Style de cuisine
A Lorchá	船屋	Cuisine portugaise / 葡國菜
Chiado	希雅度	Cuisine portugaise / 葡國菜
Don Alfonso 1890	當奧豐素 1890	Cuisine italienne / 意大利菜
Drunken Fish NOUVEAUTÉ	九鯤	Poissons et fruits de mer / 海鮮
Fong Kei	晃記餅家	Street Food / 街頭小吃
Imperial Court	金殿堂	Cuisine cantonaise / 粵菜
Kika		Street Food / 街頭小吃

Lord Stow's Bakery (Rua do Tassara)	安德魯餅店 (戴紳禮街)	Street Food / 街頭小吃
Lun Kee Rice Roll NOUVEAUTÉ	倫記軟滑腸粉	Street Food / 街頭小吃
Manuel Cozinha Portuguesa	阿曼諾葡國餐	Cuisine portugaise / 葡國菜
Mok Yee Kei	莫義記	Street Food / 街頭小吃
Ngao Kei Ka Lei Chon (Macau)	牛記咖喱美食(澳門)	Spécialités de nouilles et congee / 粥麵
Palace Garden	御花園	Cuisine cantonaise / 粵菜
Pin Yue Xuan	品粵軒	Cuisine cantonaise / 粵菜
Portugália	葡多利	Cuisine portugaise / 葡國菜
Saffron	尚坊	Cuisine thaïlandaise / 泰國菜
SW Steakhouse	永利扒房	Spécialités de viandes / 扒房
Terrazza	庭園	Cuisine italienne / 意大利菜
The Kitchen	大廚	Spécialités de viandes / 扒房
The Mews	妙泰	Cuisine thaïlandaise / 泰國菜
The Ritz-Carlton Café	麗思咖啡廳	Cuisine française / 法國菜
Ving Kei (Macau)	榮記荳腐 (澳門)	Street Food / 街頭小吃
Yi	天頤	Cuisine chinoise contemporaine / 時尚中國菜
Yi Shun (Macau)	義順鮮奶 (澳門)	Street Food / 街頭小吃





MICHELIN GUIDE

Nom du restaurant (ANG)	Nom du restaurant (CHI)	Style de cuisine
UTM Educational Restaurant	澳門旅遊學院教學餐廳	Cuisine macanaise / 澳門菜

BIB GOURMAND

Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Style de cuisine
Chan Seng Kei	陳勝記	Cuisine cantonaise / 粵菜
Cheong Kei	祥記	Spécialités de nouilles / 麵食
Din Tai Fung (COD)	鼎泰豐 (新濠天地)	Cuisine shanghaïenne / 海菜
Justindia NOUVEAUTÉ	印象派	Cuisine indienne / 印度菜
Kapok	六棉酒家	Cuisine cantonaise / 粵菜
Lok Kei Noodles (Patane)	六記粥麵 (沙梨頭)	Spécialités de nouilles et congee / 粥麵
Lou Kei	老記	Cuisine cantonaise / 粵菜
O Castiço		Cuisine portugaise / 葡國菜
Restaurant Litoral (Taipa)	海灣餐廳 (氹仔)	Cuisine macanaise / 澳門菜
Son Tak Kong	順德公飯店	Cuisine de Shunde / 順德菜
UTM Educational Restaurant	澳門旅遊大學教學餐廳	Cuisine macanaise / 澳門菜