

Tokio, la ciudad con más estrellas Michelin para 2025

Tokio se mantiene como la ciudad con más estrellas Michelin con un total de 170 restaurantes reconocidos en 2025 por la prestigiosa guía gastronómica, 13 menos que el año anterior, y con otras distinciones como la estrella verde que premia los locales con una apuesta sostenible.

La edición de la Guía Michelin de Tokio 2025, presentada este jueves en la página web de la prestigiosa publicación, añade quince novedades a su selección, donde destaca el restaurante Sézanne, con una apuesta por la cocina francesa y galardonado con tres estrellas, categoría a la que ha subido tras conseguir dos estrellas en 2023.

El restaurante Tempura Motoyoshi es la única novedad en la categoría de dos estrellas, un local de cocina nipona que oferta «un tempura de nueva era» según la prestigiosa guía gastronómica gracias al uso de nitrógeno líquido para este «delicioso» plato.

Un total de 12 restaurantes consiguieron la mayor distinción con tres estrellas Michelin mientras que 26 restaurantes consiguieron dos estrellas, incluyendo únicamente estas dos novedades.

En esta edición se ha concedido una estrella a 132 restaurantes, de los que 13 son de nueva inclusión y 3 de estos han conseguido subir de categoría.

Además de los distinguidos con estrellas, la guía gastronómica de Tokio incluye para el próximo año recomendaciones para otros 337 locales adicionales, un dato que eleva la cifra de restaurantes a 507.

En la categoría de estrella verde (Green Star), que distingue a locales comprometidos con la sostenibilidad, se incluyeron 12 restaurantes con una sola novedad, el restaurante Daigo/Daigo con una apuesta por la conexión con la naturaleza y el «no desaprovachamiento» de los ingredientes.

Tokio se mantiene así por decimocuarto año consecutivo como la ciudad del mundo con más restaurantes con estrella Michelin, pese a la progresiva reducción en el número de establecimientos reconocidos desde la pandemia.

Con información de 800Noticias