

# 東京は世界一の美食都市！ 「ミシュランガイド東京 2020」発表

2019年11月26日、都内にて、フランスのタイヤメーカー、日本ミシュランタイヤが、「ミシュランガイド東京 2020」のセレクションを発表。東京は、226軒の星付きレストランが掲載され、今年も“世界一星の多い都市”となった。

各エリアで発行されているが、2007年にアジア初として発行され、13年目を迎えるミシュランガイド東京は、東京の厳選した飲食店・レストランと宿泊施設を紹介。今回は464軒の飲食店・レストランと、34軒の宿泊施設が掲載され、11軒が三つ星の評価となった。また、計57軒の飲食店・レストラン、宿泊施設が新たに掲載されている。



226軒の星付きレストランが掲載され、東京は今年も世界一星の多い都市となった



三つ星店「かどわき」の門脇俊哉氏

三つ星11軒の内、発売以来13年連続で三つ星を維持し続けているのは「かんだ」（日本料理/港区）、「カンテサンス」（フランス料理/品川区）、「ジョエル・ロブション」（フランス料理/目黒区）の3軒。「食材の組み合わせの妙に舌を巻く」と評価されている「かどわき」（日本料理/港区）は、2009年の初掲載以来、二つ星を維持し続け、今回新たに三つ星に。同店の門脇俊哉氏は「嬉しいの一言です。お客さまに美味しいと思ってもらえるように、リピートしてもらえるようにと考えています」と話す。

さらに、デンマークの三つ星レストラン「noma」プロデュースの「Inua」（イノベティブ/千代田区）は二つ星で初掲載。「常に驚きを求める品々は独創性に富む」とのレコメンド文が並ぶ同店のトーマス・フレベル氏は「日本の素晴らしい食材に外国人として向き合っ、どういった美味しい料理を作れるかというところを考えています。日本のお客さまは、誰よりも食べ物を愛しているのではないのでしょうか」とコメントしている。



昨年6月にオープンしたばかりの「Inua」は早くも二つ星に

また、2018年に一つ星として初めて掲載された「プリズマ」（イタリア料理/港区）は二つ星に（イタリア料理としては日本で唯一の二つ星）。その他、「銀座 しのはら」（日本料理/中央区）も二つ星に評価を上げた。

日本ミシュランタイヤ 代表取締役社長 ポール・ベリニオ氏は「東京は星付きの飲食店・レストランの数が226軒と、今年も世界一星の多い都市となりました。良質な食材が集まる利点があり、さらに、それを調理する素晴らしい腕前の料理人も国内外から集まる東京は、美食都市として世界をリードし続けるでしょう」とコメント。

近年の特徴として、「(5000円以下で優れた料理と価格以上の満足感を得られると評価されたレストランに与えられる称号)ピブグルマンは、ラーメン店なども掲載されていて人気のあるカテゴリです。外国人観光客が増えたこともあり、WEBで公開している英語版のガイドも、年々閲覧者が増加しています」と説明し、「ミシュランといえば洋食のイメージがあるかもしれませんが、中華などもあるので、是非、洋食以外のカテゴリにも注目してみてください」とアピールしている。