



**MICHELIN**



米其林红色指南

东 京

Tokyo



酒店与餐厅指南

HOTELS  
& RESTAURANTS



化学工业出版社



米其林红色指南

东京

Tokyo



化学工业出版社

·北京·

米其林红色指南被誉为“美食圣经”，其权威性和实用性在欧洲乃至世界范围得到了普遍公认。继网罗欧洲20多个国家和美国的4个城市后，东京成为红色指南登陆亚洲的第一站。东京是世界有名的美食都市，“美食侦探”团队这次由来自欧洲和日本的专业人士共同组成，对东京的餐厅进行了匿名造访。本书中收录的所有餐厅都被授予了米其林之星，东京也成为获得米其林之星最多的城市。这本关于东京餐厅和酒店的指南将引领您在旅游东京期间尽享美食和起居的快乐。

## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

米其林红色指南·东京/案西昭雄(日),杜欣阳,白晓煌译.  
—北京:化学工业出版社,2008.9  
ISBN 978-7-122-03520-2

I.米… II.①案…②杜…③白… III.①旅游指南-东京  
②饭店-简介-东京③餐厅-简介-东京 IV.K931.39 F719

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第122924号

東京, /by Michelin  
ISBN 978-4-930774-31-6

Copyright©2008 by Manufacture française des pneumatiques Michelin. All rights reserved.  
Authorized translation from the Japanese language edition published by Manufacture française des pneumatiques Michelin.

本书中文简体字版由Manufacture française des pneumatiques Michelin授权化学工业出版社独家出版发行。未经许可,不得以任何方式复制或抄袭本书的任何部分,违者必究。

北京市版权局著作权合同登记号:01-2008-0562

---

责任编辑:瞿磊 郭燕春 肖志明 装帧设计:尹琳琳  
责任校对:蒋宇

---

出版发行:化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)  
印装:北京新华印刷厂  
787mm×1092mm 1/32 印张13 字数550千字  
2008年9月北京第1版第1次印刷

---

购书咨询:010-64518888(传真:010-64519686)  
售后服务:010-64518899  
网 址: <http://www.cip.com.cn>  
凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

---

定 价: 78.00 元  
京化广临字2008—51号

版权所有 违者必究

## 特别声明:

在出版前,我们对书中的电话、价格、营业时间等实用信息逐一进行了核对,也尽其所能努力保证本书中的所有信息是准确的、及时更新的。但这类信息经常变动,旅行者应以实际情况为准。化学工业出版社、米其林旅游出版公司和米其林(中国)投资有限公司在法律允许的免责范围内不因此引|起的任何直接、间接或结果性的损失承担任何责任。

# 致读者

《米其林红色指南·东京》是米其林为亚洲推出的第一本红色指南。

米其林公司的两位创始人——爱德华·米其林和安德烈·米其林兄弟在1900年出版了第一本米其林红色指南，为驾驶者提供一些实用资讯，如车辆保养维修建议以及到哪里能找到舒适的宾馆和美味的餐厅等。

1926年，我们开始推出米其林星级评定体系以评估出色的餐厅。也就是从那时起，这一评定体系成为了可信赖和卓越的标杆，不仅是在欧洲的二十多个国家，2005年还发展到了美国。

作为登陆日本的第一步，我们的工作团队尽了最大的努力去深入了解日本饮食的传统文化，力争反映东京这个大都市丰富多样的酒店和餐厅现状。作为米其林缜密而高度保密的评价体系的一部分，“美食侦探”团队这次由来自欧洲和日本的专业人士共同组成，在东京悄然无声地进行暗访。米其林“美食侦探”就是读者的耳朵和眼睛，只有匿名前往才能保证他们获得和普通顾客一样的服务。

是否授予餐厅星级的决定是由所有暗访过该餐厅的“美食侦探”集体决定的。授予米其林一颗、两颗或三颗星时，我们会考虑很多元素，如原料的质量、准备食物的技艺水平和口味的融合、创新水平以及是否物有所值等，另外，能持续不断地提供高质量菜肴也是同等重要的因素。每家餐厅我们都多次考察，以保证餐厅质量和服务的一贯性。

我们衷心希望这本《东京》指南能够成为读者最喜爱的关于东京酒店和餐厅的指南，也衷心祝愿我们的读者在旅游东京期间尽享美食和起居的快乐。

与我们联系请发邮件到：[map\\_guide@cn.michelin.com](mailto:map_guide@cn.michelin.com)

“这本指南诞生于世纪之交，  
并将与世纪共存。”

# 我们的承诺

这是1900年第一本《米其林红色指南》问世时前言里的一句话，历经一个多世纪，

《米其林红色指南》正如其所预言般闻名、延续至今。《米其林红色指南》在世界范围内广泛流传的关键就在于，它始终信守对读者的如下承诺。

## 匿名造访

米其林“美食侦探”定期对餐厅和酒店进行匿名造访，进而评定其对于一名普通顾客所提供的产品和服务的质量如何。这些“侦探”自己付账，并可能在之后亮出自己的身份以询问更多的信息。此外，读者的评价也是一个非常有价值的信息来源，我们有时会对读者给予评价的机构再次进行亲自拜访。

## 独立客观

我们对于餐厅和酒店的选择是绝对独立的，仅仅为了让我们读者受益。一家餐厅或酒店是否能够入选或被授予星级，是由“侦探”和编辑们共同讨论决定的。一些特别重要的星级评定甚至是放在整个欧洲层面上统一决定的。入选《米其林红色指南》的餐厅和酒店无需为此支付任何费用。

## 精挑细选

《米其林红色指南》在每一类舒适程度和价格水平上都为读者提供了不同的餐厅和酒店以备选择，这只有在所有“侦探”都严格采用相同方法进行考察的条件下才是可行的。

## 每年更新

为了向读者提供最可靠的信息，指南中所有实用信息、分类以及授予的星级都保证每年进行修订和更新。

## 标准一致

只要是《米其林红色指南》中所涉及的国家，都实行统一的分类和评定标准。

## 我们的目标

尽一切可能让旅行、度假及外出用餐成为一种愉快的享受。这也与米其林集团一直以来“为促进人类和货品移动性的进步而努力”的承诺完全一致。



# 目录

致读者	03
我们的承诺	04
关于《米其林红色指南》	06
如何使用本书	08
<b>餐饮指南</b>	<b>11</b>
<hr/>	
星级餐厅	12
按区划分的餐厅	16
按菜肴类别区分的餐厅	19
特别舒适的餐厅	22
星期日营业的餐厅	23
深夜营业的餐厅	24
有包房的餐厅	25
餐饮指南(按日语50音图排序)	27
<b>住宿指南</b>	<b>329</b>
<hr/>	
酒店列表(按舒适程度排序)	330
住宿指南(按日语50音图排序)	331
<b>地图</b>	<b>389</b>
<hr/>	
地图索引: 1~18	390
东京地铁路线图	411

# 关于《米其林红色指南》

如今，红色封面的米其林指南已为世人熟知。但超越时代、跨越国境、有着“旅游者圣经”美誉的这本指南背后有着怎样的故事和传说？走遍欧洲又踏上美国之后，著名的“米其林轮胎先生”形象来到了日本，将百年前诞生于法国的那个传奇在这里继续……

## 最初的一步

《米其林红色指南》的故事起源于1900年风和日丽的一天，安德烈·米其林与爱德华·米其林兄弟出版了一本指南，免费赠送给驾驶者。这个小册子提供了许多信息以帮助那些“先驱者”们（当时全法国驾车出行的不过3500人），介绍了诸如汽车修理厂、观光胜地、酒店和餐厅等实用信息和地图。指南取得了迅速的成功，也逐渐成为了所有驾驶者和旅游者出门必不可少的工具书。借着初版的成功和汽车工业发展的推动作用，米其林从1904年开始，把这个“红色封面的小册子”扩展到了欧洲其他国家，几年后（1908年），《法国》指南还出版了英语版。

## 星级的诞生

1920年开始，红色指南不再免费赠送，改为公开出售。逐渐的，指南里收录的酒店和餐厅的实用信息越来越多。那时，令人畏惧而又神秘的米其林“美食侦探”还并不存在，挑选和评价的工作是由旅游爱好者和指南的忠实读者共同来完成的。

1926年，第一颗米其林星星授出了，奖励给那些能提供出色菜肴的餐厅，以后增加到了两颗和三颗星星（在1931年出版的分省指南和1933年出版的巴黎指南中出现）。从那时起，指南开始关注美食，并将找寻出色餐厅作为其前行的真正动力。

## 在欧洲的拓展

米其林红色指南继续蓬勃发展，直至1939年世界大战爆发，指南不得不辍版。1945年得以再版，1950年开





始，指南的新时代到来了——从1952年出版《西班牙》指南到1994年出版《瑞士》指南。1982年推出了英文版的《欧洲》指南，至此米其林指南在欧洲正式确立了其强大的地位。

## 百年后的新气息

2000年是《米其林红色指南》取得巨大成功的一年：为指南问世100周年举行了隆重的庆祝仪式，同时，“米其林轮胎先生”的形象被授予“本世纪最佳标志”的称号。

“小小的红宝书”以不曾有的勃勃生气开始了新的挑战——抢滩美洲大陆，《纽约》指南的出版达到了预想的成功，还获得了“世界最佳餐厅指南”大奖。《旧金山》版、《洛杉矶》版和《拉斯维加斯》版分别于2007年和2008年相继面世。

下一个挑战是什么？就是到亚洲去挖掘令人惊叹的菜肴。米其林首先在日本首都东京拉开了序幕，因为东京显然是世界有名的美食都市之一。《东京》版的出版使得亚洲刚刚加入红色指南系列就成为一颗耀眼的新星：《东京》2008版指南中收录的所有餐厅都被授予了星级！

《米其林红色指南》网罗欧洲20多个国家、美国的4个城市，然后是日本的1个城市，在第3个千年刚刚开始的时候，米其林还将不断在全世界继续扩展。回首一个多世纪，米其林轮胎先生的形象如今已经成为了令人骄傲的国际明星，他正带领着米其林和米其林红色指南驶进21世纪！





# 如何使用本书

## 1 根据舒适度给餐厅分等级 (红色代表同等等级中更为舒适)

- X 还算舒适
- XX 舒适
- XXX 非常舒适
- XXXX 顶级舒适
- XXXXX 豪华

## 2 餐厅地址和实用信息

## 3 星级评定 \* 至 \*\*\*\*

## 4 菜肴类别

## 5 在地图中的位置

## 6 价格

## 7 与餐厅有关的图标

- 只收现金
- 轮椅设施
- 可在露台或花园就餐
- 有禁烟区
- 完全禁烟
- 独特的景致
- 代客泊车
- 停车场
- 包间及最大容量
- 有就餐吧台
- 需要预订
- 出色的葡萄酒

## 8 歇业时间

## 9 营业时间

4 日式菜肴

3

うち山(内山)

うち山(内山)

晚餐价格: 午餐5000~8000日元  
晚餐11550~23100日元

2 电话: 03-3541-6720 / 传真: 03-3541-6720  
地址: 中央区銀座2-12-3 B1F

6

5

1 XX

9 歇业时间: 周日、节日、5月黄金周、8月中旬、年末年初

8 营业时间: 午11:30~14:00  
晚17:00~21:00

沿着昭和大道往里走，迎面一栋大楼的地下层开着一家名叫内山的日本菜肴店，该店于2003年开业。店里有块用红漆和透漆法做成的漂亮嵌板，土墙和石头地板展现出传统的意趣。开店前，老板到各式各样的日本菜肴店进修学习，积累经验，在日式套餐菜肴的基础上更加体现出季节性的美味。

店主选用真正的好食材，追求日本菜肴的精髓。像购买鲷鱼、鲍鱼等需要有很强鉴别力的食材时，店主亲自挑选。除筑地市场外，还直接到产地挑选，如北海道的泡在酱油里的水章鱼仔、海鰱鱼的鱼翅炖冻、蘸酱煮的活石头鱼等。有乳脂香味的烤芝麻豆腐已经成了该店的特色前菜。秋季时，用长崎县茂木产的鳧鱼，信州产或山口县产的松茸和水菜，做成单人份小火锅也可大饱口福。最后一道甜食食用吉野县的糯米配上冲绳县的蔗黑糖而成。

53

1 根据舒适度给酒店分等级  
(红色代表同等级中更为舒适)

🏠 非常舒适

🏠🏠 顶级舒适

🏠🏠🏠 豪华

2 酒店地址和实用信息

3 在地图中的位置

4 价格

👤 单人间最低至最高价格

👤👤 双人标间/双人床标间最低至最高价格

🏠 套房 套房最低至最高价格

🍽️ 早餐价格

5 与酒店有关的图标

♿️ 轮椅设施

👁️ 从房间能看到独特的景致

🚗 代客泊车

🚗 停车场

🚭 有禁烟客房

🏢 会议室

🏊 游泳池

♨️ Spa

🏋️ 健身房

ロイヤルパーク Royal Park (帝都酒店)



ロイヤルパーク Royal Park (帝都酒店)

4 ↓ 30000~56900日元  
↑ 39300~63600日元  
客房 52000~289000日元  
☎️ 2700日元

2 电话: 03-3667-1111/传真: 03-3667-1115  
地址: 中央区日本橋蛸船町2-1-1  
网址: www.rph.co.jp

5 🚗 🚗 🚗 🚗 🚗 🚗



1 🏠🏠🏠  
房间: 397  
客房: 11  
餐厅: 7

帝都酒店建于1985年, 位于东京机场终点站附近, 这里是连接成田和羽田机场以及多条公交线路的交通中枢。

酒店宽大的前台大厅铺装大理石地面, 天井模拟银河群星吊灯。服务台外边有女性旅行支票专用处, 专为女性提供私人服务(私密的住宿登记和私人服务信息预订等)。客房从6层到18层刚完成大修, 各类大小不一的客房装修精致时髦, 墙壁十分明亮。窗外的景色靓丽, 电脑等各种设施完善。住在高级豪华楼层的客人可以免费使用个人沙龙、游泳池、健身房、会议室等。餐厅和酒吧有法式、日式、中式、沙龙酒吧、空中酒吧色彩纷呈。时间允许的话, 5层的秀美园林庭院值得信步游赏。





# 餐饮指南

星级餐厅	12
按区划分的餐厅	16
按菜肴类别区分的餐厅	19
特别舒适的餐厅	22
星期日营业的餐厅	23
深夜营业的餐厅	24
有包房的餐厅	25
餐厅指南（按日语50音图排序）	28



# 星级餐厅



这本《东京》指南中收录的所有餐厅都被我们授予了一星、两星或者三星，我们也是通过这个方法，对那些提供特别出色的菜肴的餐厅给予特别的表扬。

授予米其林星级时，我们会考虑很多元素，如原料的质量和新鲜度、准备食物的技艺水平和口味的融合、创新水平以及是否物有所值等，当然，最重要的还是味道。另外，能持续不断地提供高质量菜肴也是同等重要的因素。每家餐厅我们都多次考察，以保证餐厅质量和服务的一贯性。

那些获得两颗或者三颗星的餐厅一定在烹饪上有着十分与众不同的地方。三颗星——我们最高的荣誉——只授予最优秀、并能提供绝佳进餐体验的餐厅。任何国别和任何风格的菜肴都有可能获得米其林星级。至于餐厅的装饰、服务和舒适程度，都不是星级评定的标准。



## 出类拔萃的菜肴, 值得专程前往

在这里进餐绝对是一种享受。风格独树一帜的菜肴都是用高级的原料精心烹饪而成。

神田	XX	80
精华	XXX	82
小十	X	110
乔尔·洛布尚	XXXXX	148
数寄屋桥次郎	X	154
水谷寿司	X	166
滨田家	XXXX	216
罗希尔	XXXX	322



## 出色的菜肴, 值得绕道前往

以出色技艺精心制作而成的美味佳肴。

石川	X	44
一文字	XX	46
臼杵河豚山田屋	XXX	50
江崎	XX	58
新娘花	XXXX	62
菊之井	XX	84
美食米歇尔·特鲁瓦格罗	XXXX	90
湖月	X	106
泽田	X	128
圣保罗	XXXX	132
寿司兼坂	X	158
醍醐	XXXX	172
拓	XX	174
筑地植村	XXX	190
筑地山本	XX	192
21世纪	XXXX	194
皮埃尔·加尼叶	XXXX	224
菱沼	XX	228
福田家	XXXXX	240
法国菜坊	XX	288
ASO	XXXX	300
龙吟	XX	306
连夹豆	XX	312
厉家菜	XX	314
和幸	XX	326



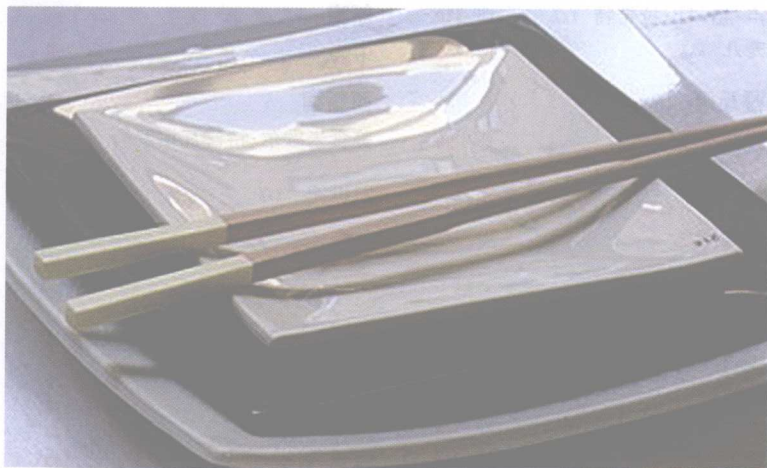


## 同类别中很不错的餐厅

一直能够保持高水准的餐厅。

浅木 ㄨ	28	樱丘 ㄨㄨ	118
味满 ㄨ	30	樱川 ㄨㄨ	120
阿部 ㄨ	32	小竹田 ㄨ	122
荒井 ㄨㄨㄨ	34	山茶花 ㄨㄨ	124
鹿皮 ㄨㄨ	36	乔治安俱乐部 ㄨㄨㄨ	126
银ASO ㄨㄨㄨ	38	三龟 ㄨ	130
阿巴斯 ㄨㄨ	40	伊诺 ㄨㄨㄨ	134
芳鲜 ㄨㄨ	42	友 ㄨㄨ	136
鹤饲亭 ㄨㄨ	48	松尾 ㄨㄨ	138
内山 ㄨㄨ	52	标志 ㄨㄨㄨ	140
海味 ㄨ	54	重好 ㄨ	142
鱼德 ㄨㄨ	56	小路 ㄨㄨ	144
惠比寿 ㄨㄨ	60	招福楼 ㄨㄨ	146
大野 ㄨㄨ	64	真 ㄨ	150
音乐与天空 ㄨㄨ	66	菅原 ㄨ	152
小笠原伯爵邸 ㄨㄨㄨ	68	寿司大野 ㄨ	156
翁 ㄨㄨ	70	寿司齐藤 ㄨ	160
法语新时代 ㄨㄨ	72	寿司匠齐藤 ㄨㄨ	162
尾崎 ㄨ	74	中村寿司 ㄨ	164
大原氏 ㄨㄨ	76	铃木 ㄨ	168
法国餐厅吉野建 ㄨㄨ	78	赤芳亭 ㄨㄨ	170
菊见 ㄨㄨ	86	竹藪 ㄨㄨ	176
平松酒家 ㄨㄨ	88	辰村 ㄨ	178
久兵卫 ㄨㄨ	92	吉野建 ㄨㄨ	180
银座寿司幸本店 ㄨ	94	田原 ㄨㄨ	182
银座楼 ㄨㄨ	96	竹叶亭 ㄨㄨ	184
桃源乡 ㄨㄨ	98	中国蓝 ㄨㄨ	186
平田 ㄨㄨ	100	中国饭店富丽华 ㄨㄨ	188
弦月 ㄨㄨㄨ	102	银楼 ㄨㄨㄨ	196
榉板 ㄨㄨ	104	鹤饲豆腐屋 ㄨㄨ	198
我思 ㄨ	108	户村 ㄨㄨ	200
古拙 ㄨㄨ	112	丰田 ㄨㄨ	202
小室 ㄨ	114	大自然赐物 ㄨㄨ	204
近藤 ㄨㄨ	116	中屿 ㄨ	206

滩万山茶花庄 ㄨㄨㄨ	208	山崎 ㄨ	266
滩万饭店新大谷店 ㄨㄨ	210	山祢 ㄨㄨㄨ	268
鸣神 ㄨㄨㄨ	212	有季铰 ㄨㄨ	270
花山椒 ㄨㄨ	214	勇田 ㄨ	272
青空 ㄨ	218	幸村 ㄨㄨ	274
万历龙呼堂 ㄨㄨㄨ	220	横田 ㄨ	276
皮阿特·铃木 ㄨㄨ	222	与太吕 ㄨ	278
樋口 ㄨ	226	米村 ㄨㄨ	280
桧坂 ㄨㄨㄨ	230	米山 ㄨ	282
平松 ㄨㄨㄨㄨ	232	乔埃尔·罗布森餐桌 ㄨㄨㄨ	284
广作 ㄨ	234	小塔 ㄨㄨ	286
深町 ㄨ	236	拉诺·道尔 ㄨㄨ	290
福树 ㄨ	238	报春花 ㄨㄨㄨ	292
伯努瓦 ㄨㄨ	242	款宴 ㄨㄨ	294
米色 ㄨㄨㄨ	244	拉里昂瑟 ㄨㄨㄨㄨ	296
牧村 ㄨ	246	兰贝利 ㄨㄨㄨ	298
未能一 ㄨ	248	滨崎 ㄨㄨㄨ	302
米拉威尔 ㄨㄨ	250	本田 ㄨㄨ	304
六雁 ㄨㄨㄨ	252	第六感 ㄨㄨㄨ	308
室井 ㄨ	254	卢·祖·杜·拉希特 ㄨㄨㄨ	310
迈松·德·梅园 上海 ㄨㄨㄨ	256	成泽创造 ㄨㄨㄨ	316
迈松·保罗·沃居斯 ㄨㄨㄨ	258	宠儿 ㄨㄨㄨ	318
蒙娜丽莎 ㄨㄨㄨ	260	雷赛索 ㄨㄨㄨㄨㄨ	320
桃之木 ㄨ	262	分德山 ㄨㄨ	324
森本 XEX ㄨㄨㄨ	264		





# 按区划分的餐厅

## 品川区

### 大崎

大原氏 XX 76

### 南大井

牧村 X 246

## 涉谷区

### 惠比寿西 惠比寿南 猿乐町

翁 XX 70

菅原 X 152

迈松·保罗·沃居斯 XXX 258

ASO XXXX 300

卢·祖·杜·拉希特 XXX 310

宠儿 XX 318

### 樱丘町

桃源乡 XXX 98

### 松涛

松尾 XXX 138

### 神宫前

江崎 XX 58

湖月 X 106

重好 X 142

赤芳亭 XX 170

樋口 X 226

伯努瓦 XX 242

## 新宿区

### 荒目町 四谷

米山 X 282

拉诺·道尔 XX 290

### 神乐坂 纳户町 若宫町

石川 X 44

一文字 XXX 46

鱼德 XXX 56

小室 X 114

山崎 X 266

小塔 XX 286

拉里昂瑟 XXXX 296

连夹豆 XX 312

### 河田町

小笠原伯爵邸 XXXX 68

### 新宿

中屿 X 206

### 西新宿

美食米歇尔·特鲁瓦格罗  
XXXX 90

21世纪 XXXX 194

## 中央区

### 京桥 日本桥 日本桥室町

樱川 XX 120

圣保罗 XXXX 132

伊诺 XXXX 134

标志 XXXX 140

深町 X 236