Ben 18 stelle Michelin per i ristoranti del Gruppo Mandarin Oriental

mandarin-cfb5bef8

Gli hotel **Mandarin Oriental**, rinomati per l'eccellenza e l'innovazione nella ristorazione, sono stati ancora una volta **protagonisti della Guida Michelin 2017** con **12 ristoranti premiati**, per un totale di **18 stelle Michelin**. Un risultato mai raggiunto da nessun'altra catena alberghiera al mondo.

Guida Michelin 2017

Mandarin Oriental, Hong Kong
Pierre – 2 stelle
Mandarin Grill + Bar – 1 stella
Man Wah – 1 stella

The Landmark Mandarin Oriental, Hong Kong
Amber – 2 stelle

Mandarin Oriental Pudong, Shanghai
Yong Yi Ting – 1 stella

Mandarin Oriental, Tokyo
Signature – 1 stella
Sense – 1 stella
Tapas Molecular Bar – 1 stella

Mandarin Oriental, Barcelona
Moments – 2 stelle

Mandarin Oriental Hyde Park, London
Dinner – 2 stelle

Mandarin Oriental, Milan
Seta – 2 stelle

Guida Michelin 2016

Mandarin Oriental, Paris
Sur Mesure – 2 stelle

In Cina, **Yong Yi Ting** presso **Mandarin Oriental Pudong, Shanghai** ha ottenuto la sua prima stella Michelin nella guida inaugurale. Yong Yi Ting presenta una cucina Jiang Nan (zona a sud del Yangtze River), che rispecchia la grande varietà culinaria di Shanghai e le province limitrofe Jiangsu e Zhejiang. Il Consultant Chef **Tony Lu** sottolinea sapori stagionali delicati aggiungendo un tocco di modernità al menù, che cambia le sue componenti a seconda dei periodi dell'anno.

In Europa, **Seta** di **Mandarin Oriental, Milan** è stato premiato con la seconda stella Michelin nella guida 2017. L'Executive Chef **Antonio Guida**, di radici pugliesi, unisce le sue conoscenze locali con influenze provenienti da lunghi trascorsi in Toscana e Francia. Il menù di Seta propone piatti preparati con tecniche raffinate, creati per esaltare la superba qualità degli ingredienti, grazie al lavoro congiunto dell'appassionata brigata dell'hotel.

Il ristorante **Moments** di **Mandarin Oriental, Barcelona** è diretto dai rinomati chef **Carme Ruscalleda e Raül Balam** e mantiene le sue due stelle Michelin anche nella spagnola Guía Michelin 2017.

Dinner di **Mandarin Oriental Hyde Park, London**, dove **Heston Blumenthal** e l'Executive Chef **Ashley Palmer-Watts** propongono un'offerta gastronomica dal gusto tradizionale con rivisitazioni contemporanee, mantiene a sua volta le sue due stelle Michelin nella guida 2017.

Sur Mesure di **Mandarin Oriental, Paris**, sotto la guida dello chef **Thierry Marx**, detiene due stelle Michelin nella Michelin Guide 2016. La guida 2017 per la Francia sarà pubblicata nei primi mesi del 2017.

In Asia la proprietà di punta del Gruppo, **Mandarin Oriental, Hong Kong**, è stata ancora una volta premiata con un totale di quattro stelle Michelin nei suoi tre ristoranti. **Pierre**, che propone la cucina audace del pluripremiato chef **Pierre Gagnaire**, nella guida 2017 conserva le sue due stelle Michelin. **Man Wah**, il ristorante cantonese dell'hotel che offre squisite specialità locali e regionali, mantiene una stella Michelin. **Mandarin Grill + Bar**, un'istituzione nel panorama culinario di Hong Kong, dove l'estro dell'Executive Chef **Uwe Opocensky** propone una moderna interpretazione di piatti classici alla griglia e i migliori piatti di mare della città, anche quest'anno detiene una stella Michelin per il settimo anno

consecutivo.

Amber di **The Landmark Mandarin Oriental, Hong Kong** mantiene le sue due stelle Michelin. Il ristorante presenta l'innovativa ed esaltante cucina del talentuoso chef **Richard Ekkebus**.

Infine, tre ristoranti all'interno di **Mandarin Oriental, Tokyo** mantengono le loro stelle Michelin anche nella guida 2017 – l'unico hotel della città ad avere ottenuto ancora una volta un riconoscimento simile. **Tapas Molecular Bar** , dove i clienti possono gustare l'arte della cucina molecolare, e **Signature**, che propone cucina francese contemporanea, vantano una stella Michelin ciascuno. **Sense**, ristorante di cucina cantonese con splendida vista sulla città, mantiene a sua volta una stella Michelin.

"Siamo lieti di ricevere ancora una volta questi prestigiosi riconoscimenti, e siamo particolarmente onorati che Yong Yi Ting di Mandarin Oriental Pudong, Shanghai abbia ricevuto la stella Michelin nella prima guida per Shanghai così come Seta di Mandarin Oriental, Milan sia stato premiato con la seconda stella Michelin", commenta **David Nicholls**, Corporate Director di Food and Beverage del Gruppo. "Ciò riflette la dedizione per l'eccellenza nella ristorazione che gli hotel Mandarin Oriental offrono in tutto il mondo".