



NEWS RELEASE

報道関係各位

2025 年 11 月 13 日

日本ミシュランタイヤ株式会社

ミシュランガイド 2025 年 11 月の先行公開

京都・大阪から、新たな 12 軒のおすすめ飲食店・レストラン

～京都からは料理に薪火をまとわすフランス料理や、できたての香りと味でもてなす日本料理など 6 軒、
大阪からはカジョスが定番のスペイン料理や中国各地の伝統料理を食養生の思想で供する中国料理など 6 軒～

「すべてを持続可能に」を企業ビジョンとするミシュラン（日本法人本社：群馬県太田市、代表取締役社長：須藤 元）は、ミシュランガイドがおすすめする、京都・大阪の 12 軒の飲食店・レストランを[先行公開](#)しました。来年春に発表される年に 1 度の京都・大阪セクションに先駆け、ミシュランガイドおすすめの料理を一足先にお楽しみください。店舗詳細は、[ミシュランガイド公式ウェブサイト](#)、および公式アプリに New マークで掲載しています。



© Shuko Osaka Manpukudou

京都



© Rakuhoku Nakayama

◀ 洛北 なかやま / Rakuhoku Nakayama

日本料理

日本料理と天ぷらが味わえるおまかせ。綿実油で揚げる天ぷらは、軽やかな仕上がり。



© Sakaimachi Kamokura

◀ 堺町 かもくら / Sakaimachi Kamokura

日本料理

品書きは主人による軽妙な筆致。旬の味覚が並び、焼く、蒸す、揚げるといった好みの調理法を選ばせてくれる。



© wavier

◀ 和生 / wavier

フランス料理

和生（ワヴィ）は、日本の和と仏語の生命を合わせた造語。コースは京都近郊の食材が中心。日仏が融和する。



© ima

◀ イマ / ima

フランス料理

店名に込めたのは「今」という瞬間。すべての料理に薪火の効果を与え、食材の風味が引き立つ刹那に的を絞る。



© Ryoriya EN

◀ モーネ / mâne

イタリア料理

シェフは自身の感性や経験を通じ、料理にオリジナリティを求める。果物の甘みや酸味、スパイスやハーブの香りを重ねてゆく。



© Michelin

◀ 近野 / Konno

日本料理

板場の隣に焼きと揚げのスペースを設え、おいしさを最短距離で届ける。一手間かけ、できたての香りと味でもてなす。

大阪



© Shuko Osaka Manpukudou

◀ 酒肴 大阪まんぷく堂 / Shuko Osaka

Manpukudou

日本料理

おまかせは「酒肴」を掲げるよう少量ずつ多彩に振舞う。気さくなもてなしも快い。



© MATO

◀ 魔都 / MATO

中国料理

コースは中国各地の伝統料理に食養生の思想が息づく。日本の旬の食材を取り入れた品々はモダンな仕立て。



© Chukashunsai Morimoto

◀ 中華旬彩 森本／Chukashunsai Morimoto

中国料理

前菜は、四川式よだれ鶏が人気。蒸し餃子や肉焼売といった点心に修業地での経験が生きる。



© Michelin

◀ ニシデリア／Nishideria

イタリア料理

ここならではの料理を創作。「ゼッポレアッラオオサカーノ」はナポリの揚げ生地と、大阪のたこ焼きを合わせる。



© Michelin

◀ ディーバ／DIBA

フランス料理

練達のシェフが一人で営むカウンターフレンチ。伝統の技法と豪快さでフランス料理の古き良き常道を伝えている。



© Óptimo

◀ オプティモ／Óptimo

スペイン料理

濃厚な蟹のグラタン、豆やハチノスを煮込むカジヨスは定番。おじや風のアロスメロッソやカルドソなどの米料理も人気。

※店舗の最新情報、詳細は [ミシュランガイド公式ウェブサイト \(https://guide.michelin.com/jp/ja\)](https://guide.michelin.com/jp/ja)、及びミシュランガイド公式アプリでご確認ください。



※これまでに先行公開された飲食店・レストランの情報は[こちら](#)

(<https://guide.michelin.com/jp/ja/article/dining-out/new-additions-michelin-japan-2024>)

※現在国内のミシュランガイドは、東京、京都、大阪、奈良をカバー。世界 45 エリア以上の飲食店・レストランと 120 カ国以上のホテルを掲載。

ミシュランガイド公式アプリ



iOS, Android とともに二次元バーコードからダウンロード可能

- 世界のミシュランガイド（レストラン・ホテル）が一つに
- レストランの先行公開により、最新のセクションが入手可能
- 周辺検索、旅先の検索にも
- お気に入りやリストを共有可能
- [ミシュランガイド公式ウェブサイト](#)の内容をカバー
- ダウンロード・月額無料

【すべてを持続可能に】

ミシュランは「すべてを持続可能に」という企業ビジョンのもと、人（People）、地球（Planet）、利益（Profit）三方良しの理想を叶え、2050 年までに 100%持続可能なタイヤを製造することを約束しています。大西洋で帆船による海上輸送の推進、東南アジアの天然ゴム栽培および森林保全の最適化、自動車産業の電動化への貢献など、グローバルに脱炭素への取り組みを進めています。ミシュランのサステナビリティ経営強化に向けたコミットメントは、以下をご参照ください。

2050 年のビジョン <https://news.michelin.co.jp/articles/michelin-tires-will-be-100-sustainable-in-2050>

2030 年に向けた戦略 <https://news.michelin.co.jp/articles/make-everything-sustainable-michelin-announces-strategy-to-2030>

SDGs への貢献 <https://www.michelin.co.jp/csr>

【ミシュランについて】

ミシュランは、人々の生活に変化をもたらす複合材料と体験機会を提供する世界的企業です。130 年を超え工学材料のパイオニアとして、人類の進歩とより持続可能な世界の実現に一貫した貢献をしてきました。高分子複合材料の深いノウハウをいかし、モビリティ、建設、航空、低炭素エネルギー、ヘルスケアなど様々な産業分野で重要な用途に使用される高品質なタイヤや部品を製造するため、常に革新を続けています。製品に込めた思いと、お客様目線のニーズをとらえ、ユニークで充実した体験を提供します。フリート向けデータや AI ベースのコネクテッドソリューションの提供、ミシュランガイドの厳選したレストランやホテルのおすすめまで、事業領域は多岐にわたります。フランスのクレルモンフェランに本社を置くミシュランは、129,800 人の従業員を擁し、世界 175 カ国で事業を展開しています。



【ご掲載時の読者お問い合わせ先】
お客様相談室 Tel：0276-25-4411

【報道関係者お問い合わせ先】
日本ミシュランタイヤ株式会社 広報部 石坂三奈子
Tel：090-1033-8349 Email：minako.ishizaka@michelin.com
ミシュランホームページ：michelin.co.jp/

共同ピーアール株式会社 ミシュラン PR 担当 秋山/中込/近藤
Tel：080-1032-8649（秋山） Email：michelin-pr@kyodo-pr.co.jp