

Press Release

2024年10月11日

『ミシュランガイドトロント 2024』発表

～16軒の星付きレストラン、2軒のグリーンスター付きレストラン、
23軒のビブグルマンなど、全100軒が選出～

カナダ・オンタリオ州に位置するトロントでは、2024年9月18日（水）、「ミシュランガイドトロントとその周辺地域 2024」が発表され、16軒の星付きレストラン、2軒のグリーンスター付きレストラン、23軒のビブグルマンを含む、全100軒が選出されました。また、同ガイドの出版が3年目を迎える今年は、トロント中心部のみならず選定地が市内周辺地域にまで拡大しました。

「ミシュランガイドトロントとその周辺地域 2024」のハイライトは以下のとおりです。

- 4軒のレストランが初めてミシュランの星を獲得
- 昨年に引き続き、2軒がミシュラングリーンスターを獲得
- 合計で100軒のレストラン、30種類の料理が選出

トロントは世界有数の多民族都市として知られるカナダ最大の都市で、2022年にカナダで初めてミシュランガイドが発行された北米を代表する美食の町です。トロントでは、ローカルフードはもちろんのこと、フレンチやイタリアンを始め、アジア料理やインド料理、中東料理に至るまで、世界各国の本格的かつ、洗練されたグルメカルチャーを体験いただけます。

2024年度版では、「DaNico」、「Hexagon」、「Restaurant Pearl Morissette」、「The Pine」がそれぞれ新たに一つ星を獲得し、「Restaurant Pearl Morissette」はミシュラングリーンスターも受賞しました。これにより、トロントとその周辺地域は、二つ星レストラン「Sushi Masaki Saito」を筆頭に、一つ星レストランが15軒、グリーンスターレストランが2軒になりました。

また、「Berkeley North」、「Conejo Negro」、「Guru Lakshmi」、「Rasa」が新たにビブグルマンに選ばれ、2024年版ガイドには合計100軒のレストランと、30種類の料理ジャンルが掲載されています。

今年新たに選出された4軒の一つ星レストランおよび、ミシュラングリーンスター獲得レストランの詳細は以下のとおりです。

<ミシュラン一つ星>

1) DaNico (トロント、イタリア料理)

「DaNico」は、かつての銀行ビルを利用したレストランで、洗練された内装と気取らないアートが融合しています。シェフ兼オーナーのダニエレ・コロナ氏が手がける料理は、イタリアの伝統をグローバルに解釈したもの。コースメニューでは、ワイルド太平洋ガニやスモークブッラータを使ったクリーミーな自家製バジルのポッティニーニなど、多彩な料理が楽しめます。

DESTINATION ONTARIO

2) Hexagon (オークビル、現代料理)

ダウンタウンオークビルに位置するこのスタイリッシュなレストランは、スライディングパティオドアや周囲を囲むテラスが特徴です。シェフのラファエル・コヴァルピアス氏が手掛けるメニューは、ビーフタルタルやオイスター、魚料理など馴染みのある料理ですが、サーブされるのは美しく洗練された独創的な料理ばかりです。

3) Restaurant Pearl Morissette (ジョルダン駅、現代料理)

ナイアガラ地域に位置する「Restaurant Pearl Morissette」では、レストラン、ワイナリー、果樹園、農場、ベーカリーが融合した体験型施設です。シェフのダニエル・ハディダ氏とエリック・ロバートソン氏はカナダ産食材と季節感を重視し、即興で提供されるテイスティングメニューが特徴です。豚肉の桃木ローストなど、季節に応じた料理と、ワインやジュースのペアリングを楽しめます。

4) The Pine (クリーモア、中国・現代料理)

トロントの北、シムコー郡のクリーモアに位置する「The Pine」は、かつてのガソリンスタンドを利用した、洗練された料理のランドマークです。シェフのジェレミー・オースティン氏と妻キャシー氏が運営し、中国での経験を活かした独自のダイニング体験を提供しています。進化するメニューには、美しい茶葉卵、四川風の干し豆の冷菜、人参の餃子など、本格的で創造的な料理が揃っています。

<ミシュラングリーンスター>

1) Restaurant Pearl Morissette (ジョルダン駅、現代料理)

地元の農家から直接食材を調達する他、2 エーカーの再生可能なガーデンからハーブ、卵、花、果物、野菜を収穫しています。ガーデンでは越冬技術や貯蔵技術を用いており、ネイティブプランティングや先住民の食材も取り入れています。

また、新たに**ビブグルマン**にリスト入りした 4 軒のレストランおよび、特別賞受賞者と施設名は以下のとおりです。

<ビブグルマン>

- Berkeley North
- Conejo Negro
- Guru Lukshmi
- Rasa

<特別賞>

アワード	受賞者	施設名
ミシュランエグゼクティブショナルカクテルアワード	シェイン・ハーバート	Azura

DESTINATION ONTARIO

ミシュランソムリエアワード	アシュリー・フォー スター	DaNico
ミシュランアウトスタンディングサー ビスアワード	ラミーン・マーチン デール	Conejo Negro
ミシュランヤングシェフ／カリナリー プロフェッショナルアワード	ラファエル・コヴァ ルビアス	Hexagon

■ ホテル

トロント並びに世界中の最もユニークでエキサイティングな宿泊場所を紹介するミシュランガイドのホテルセクションに名を連ねる各ホテルは、ミシュランガイドの専門家により、スタイル、サービス、個性、および、あらゆる予算に対応するオプションの豊富さを基準に選ばれており、ミシュランガイドのウェブサイトやアプリから直接予約することができます。

トロントのホテルセクションには、サステナビリティのパイオニアホテル「[1 Hotel Toronto](#)」やプラスコレクションが誇る「[The Hazelton](#)」や「[The SoHo](#)」、「[Ace Hotel](#)」や「[The Drake](#)」のような最先端のブティック、そして、「[The Ritz-Carlton](#)」ホテルのような信頼できる高級ホテルなど、トロントの最も素晴らしいホテルを取り上げています。

「ミシュランガイドトロントの発行も今回で3年目を迎え、新たな才能が脚光を浴び、市内中心部を越えてセクションが拡大していることに、私たちは大きな喜びを感じています。新たに4つの飲食店がミシュランスターのファミリーに加わったことを大変嬉しく思うと共に、これがレストラン業界におけるさらなる向上への励みとなることを期待しています。シェフとレストランチームの情熱は、先住民の食材や持続可能なガストロノミーへの強いこだわりからも感じられます」(ミシュランガイド インターナショナル・ディレクター、グウェンダル・プーレネック (Gwendal Poullennec) 氏のコメント)

ミシュランガイドは、これまでガストロノミーの分野で世界的な基準を確立してきました。現在は、ホテルにおいても新たなスタンダードを打ち立てています。「[ミシュランガイドトロントとその周辺地域 2024](#)」のさらに詳しい概要は[ミシュランガイド公式ウェブサイト](#)および[モバイルアプリ](#)にてご覧いただけます。

DESTINATION ONTARIO

【オンタリオ州について】

オンタリオ州は米国や五大湖と接する、カナダ中東部に位置する州です。最先端の街トロントや、カナダの首都オタワといったエキサイティングな都会と、世界三大瀑布ナイアガラの滝や五大湖など壮大な自然をともにお楽しみいただけます。オンタリオとは、先住民の言葉で「美しい水 skanadario」に由来します。州内には森と湖がひろがり、アウトドアアクティビティの宝庫です。

公式ウェブサイト（日本語）：<https://www.destinationontario.com/ja-jp/japan>

X（日本語）：<https://twitter.com/OntarioJapan>

Facebook（日本語）：<https://www.facebook.com/DestinationOntarioJapan/>

【本プレスリリースに関する問い合わせ先】

オンタリオ州観光局 日本事務所

アビアレップス株式会社内 担当: 水谷

TEL : 03-6261-5443/ FAX : 03-6261-5944

E-mail: rmizutani@aviareps.com