



Press Release

2025 年 10 月 30 日

『ミシュランガイドトロント 2025』発表 ～17 軒の星付きレストラン、3 軒のグリーンスター付きレストラン、 26 軒のビブグルマンなど、全 106 軒が選出～

カナダ・オンタリオ州に位置するトロントでは、2025 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 2025」が発表され、17 軒の星付きレストラン、3 軒のグリーンスター付きレストラン、26 軒のビブグルマンを含む、全 106 軒が選出されました。

「ミシュランガイドトロントとその周辺地域 2025」のハイライトは以下のとおりです。

- レストラン「パール・モリセッット (Restaurant Pearl Morissette)」が二つ星に昇格
- 新たにグリーンスター1 軒と一つ星 1 軒を選出
- 全 106 軒・31 種類の料理ジャンルを掲載

カナダ最大の都市、トロントでは 2022 年以来、ミシュランガイドが発行されていますが、4 年目となる今年はコンテンポラリー料理を提供するレストラン、「Pearl Morissette (パール・モリセッット)」が初めて二つ星に昇格し、昨年に引き続き今年度もミシュラン・グリーンスターに選ばれました。

また、中華料理を提供する「aKin (アキン)」が一つ星レストランとして新たにリストに加わった他、「Sundays (サンデーズ)」はサステナブル・ガストロノミーへの取り組みが評価され、見事にグリーンスターを獲得すると共に、[ビブグルマン](#)にも選出されました。

さらに、本年は、「Sundays (サンデーズ)」以外にも、「7 Enoteca (セブン・エノテカ)」、「Barrel Heart Brewing (バレル・ハート・ブルーイング)」、「Mhel (メル)」、「Ricky + Olivia (リッキー+オリビア)」、「The Cottage Cheese (ザ・コテージ・チーズ)」を含む、5 軒のレストランが価格以上の満足感を提供するレストランとして、新たにビブグルマンに選出されました。

これにより、一つ星、二つ星、グリーンスター、ビブグルマンおよび 63 軒のおすすめレストランを含む、全体のセクションは合計 106 軒・31 種類の料理ジャンルとなりました。

「ミシュランガイドトロント 2025 年版」で新たに星を獲得したレストランおよびグリーンスター受賞店は以下のとおりです。

なお、全文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](#)でご覧いただけます。

<ミシュラン二つ星>

レストラン・Pearl Morissette (パール・モリセッット) (リンカーン/コンテンポラリー料理)
美しいナイアガラ地域に広がる約 17 ヘクタールの敷地に位置する「パール・モリセッット」は、



まさに“体験そのもの”と呼べる存在です。レストラン、ワイナリー、果樹園、農場、そしてベーカリーが一体となったこの施設は、カナダ食材への誇りと季節への敬意をもって料理を創り上げています。シェフのダニエル・ハディダ（Daniel Hadida）氏とエリック・ロバートソン（Eric Robertson）氏は、周囲の恵みを最大限に活かし、アンズタケとモークムキャロット、イチジクを添えたホロホロ鳥のローストなど、自発的な発想で構成されたテイスティングメニューを提供しています。豊富な種類のワインや完成度の高いジュースとのペアリングをお楽しみいただけます。食事の締めくくりには、クリーミーなハグウィード（シシウド）アイスのサンドイッチや、焼きたてのマドレーヌが提供されます。もてなし上手なスタッフによるテンポの良いサービスも、この特別な体験をさらに引き立てています。

<ミシュラン一つ星>

aKin（アキン）（トロント／中華料理）

シェフのエリック・チョン（Eric Chong）氏は、この地域では稀な大胆な挑戦に取り組んでいます。アジア各地からのインスピレーションを自身のルーツに重ね合わせ、ノバスコシアからブリティッシュコロンビアまで各地の高品質な食材を用いたモダンなテイスティングメニューを創り出しています。金箔仕上げの壁面が印象的なスタイリッシュな店内は、長いテーブルが中央に伸び、4席のシェフズカウンターでは料理の妙技を間近に体感できます。これまでの代表的な一皿には、ロブスターの腸粉（チョンファン）、イベリコ豚セクレトを使ったチャーシュー包、シルバーニードルヌードルとともに供される手長エビのグリルなどがあります。華やかなデザートや創造的なカクテル、温かみのあるサービスが、記憶に残る食体験を完成させています。

<ミシュラン・グリーンスター>

Sundays（サンデーズ）（アクスブリッジ／クリエイティブ料理）

主な取り組み内容：

- ・ 自家農場および近隣農家からの食材直接調達
- ・ 次世代の農業従事者の育成
- ・ 季節に合わせて変化するメニュー構成
- ・ 地元産ワインのセレクション

また、新たに手頃な価格で優れた料理を楽しめるレストランとして、ビブグルマンに選出された6軒のレストランは以下のとおりです。

<ビブグルマン>

- ・ 7 Enoteca（セブン・エノテカ）
- ・ Barrel Heart Brewing（バレル・ハート・ブルーイング）
- ・ Mhel（メル）
- ・ Ricky + Olivia（リッキー＋オリビア）
- ・ Sundays（サンデーズ）
- ・ The Cottage Cheese（ザ・コテージ・チーズ）

「2025年は、トロントのレストランシーンにとって再び印象的な年となりました。新たに



二つ星レストランがセレクションに加わったことは、この地域で育つ才能の豊かさを改めて示しています。さらに、新たなグリーンスター受賞店の登場は、トロントの料理界がより持続可能で創造的なガストロノミーを追求する情熱と献身を継続していることを示しています」(ミシュランガイドの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)

■ホテルセレクション

ミシュランガイドは、ガストロノミーの世界で長年にわたり指標とされてきましたが、今、新たにホテル分野においてもそのスタンダードを確立しつつあります。今回発表されたレストランに加え、ミシュランガイド ホテルセレクションには、トロントおよび世界各地の個性豊かで魅力あふれる宿泊施設が掲載されています。

各ホテルは、卓越したデザイン、サービス、そして独自の個性を備えていることから、ミシュランガイドの専門家によって厳選されたものです。幅広い価格帯の選択肢が用意されており、ミシュランガイド公式ウェブサイトおよびアプリから直接予約することが可能です。

トロントのセレクションには、同市を代表する魅力的なホテルが数多く含まれています。その中には、サステナビリティの先駆者である「[1 Hotel Toronto](#) (1 ホテル トロント)」、ミシュランの「プラス」コレクションから選ばれた「[the Hazelton](#) (ヘイゼルトン)」や「[the SoHo](#) (ソーホー)」、先鋭的なデザインが光るブティックホテル「[Ace Hotel](#) (エースホテル)」や「[the Drake](#) (ザ・ドレイク)」、そして、信頼のラグジュアリーブランドとして知られる「[the Ritz-Carlton](#) (リッツ・カールトン)」などが名を連ねています。

全掲載レストランの詳細や、忘れられない宿泊体験を予約するには、ミシュランガイド公式ウェブサイト、または iOS/Android 対応の無料アプリをご利用ください。

【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・アクティビティーの宝庫です。

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