



令和5年12月6日(水)
奈良県観光局観光プロモーション課
担当：通山、佐々木、池田
TEL 0742-27-8482(直通)(内線2587)
食と農の振興部豊かな食と農の振興課
担当：阪口、東井、野村
TEL 0742-27-5427(直通)(内線3821)
観光局奈良まほろば館
担当：西村、植木、樂木
TEL 03-5568-7081

奈良まほろば館の「TOKi」(Restaurant&Bar)が ミシュランガイド東京2024に一つ星として掲載されました！

令和5年12月5日に発表された「ミシュランガイド東京2024」に、奈良県ブランドショップ「奈良まほろば館」に併設する「TOKi」(Restaurant&Bar)が一つ星として掲載されました。昨年に引き続き、2年連続の掲載です。

東京都内に自治体が開設しているアンテナショップのうち、併設しているレストランがミシュランに星付きレストランとして掲載されているのは、全国の自治体で、奈良県が唯一です。(令和5年12月現在)

「TOKi」では、県産材を使用した上質な調度品や、伝統工芸である赤膚焼の器などを用いた落ち着いた雰囲気の中で、奈良の旬の食材をふんだんに利用した奈良の風土と歴史を感じられる料理を堪能いただけます。

今回、ミシュランにおいて、『四季の情景や風土からイメージを膨らませたメニュー名が楽しい。内装に吉野檜、器は赤膚焼、オブジェは薬師寺の石など“まほろば”の魅力を伝えている。』と評価され、一つ星の獲得となりました。



奈良まほろば館外観



TOKiの内観(レストラン)



TOKiの内観(バル)



料理イメージ