

TimHoWan 添好運 香港味道

美食の街・香港でミシュラン一つ星に輝いた香港点心専門店

「添好運 (Tim Ho Wan / ティム・ホー・ワン)」 スペシャルメニュー「陳皮入り牛肉団子」

販売期間 : 2025年4月1日(火) ~ 5月31日(土)

販売店舗 : 「添好運」日比谷店 / 新宿サザンテラス店 / 東京ドームシティ ラクーア店

美食の街・香港で人気の点心レストラン「添好運 (Tim Ho Wan / ティム・ホー・ワン)」の東京都内店舗 (日比谷店 / 新宿サザンテラス店 / 東京ドームシティ ラクーア店 ※梅田茶屋町店の実施はありません) では、「陳皮入り牛肉団子」を期間限定スペシャルメニューとして4月1日(火) から5月31日(土) の期間、販売します。



このたび期間限定メニューとして登場する「陳皮入り牛肉団子」は、みかんの皮で作るスパイスであり生薬の「陳皮」を加えた蒸し肉団子。陳皮とパクチーの香りをアクセントに、肉の旨味とふわとした食感をお楽しみいただける、点心専門店ならではの味わいとなっています。

添好運のメニューラインナップにまた一つ新しい味わいが加わることで、よりバラエティ豊かな本場の味をお楽しみ頂けます。

■ 添好運 期間限定スペシャルメニュー 販売概要

メニュー名 : 陳皮入り牛肉団子

価格 : 880 円 (税込)

販売期間 : 2025年4月1日(火) ~ 5月31日(土)

販売店舗 : 「添好運」日比谷店 / 新宿サザンテラス店 / 東京ドームシティ ラクーア店

ホームページ : <https://timhowan.jp/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ 「添好運 (Tim Ho Wan/ティム・ホー・ワン) 」とは

「添好運」は、4年連続でミシュラン 3ツ星を獲得したフォーシーズンズホテル香港の広東料理店『龍景軒』の点心師を務めたシェフが、パートナーと共に、“よりカジュアルに、日常的に本物の味を”という考えのもと独立して2009年、香港に創業した点心専門店です。日常的な料金で一流ホテルの味を楽しむ事ができるレストランとして評判を呼び、2010年には Sham Shui Po 店 (住所: G/F, 9-11 Fuk Wing Street, Sham Shui Po, Kowloon) がミシュラン 1ツ星を獲得、今では香港を訪れる外国人観光客も詰めかける世界的有名店となりました。

2018年には日本初上陸として「日比谷店」がオープン。香港同様のコンセプトで全て店舗厨房においてオリジナルレシピによって手造りされた点心を、リーズナブルな価格で提供。翌2019年にオープンした「新宿サザンテラス店」においても、日比谷店と同様の料理ラインナップで、本物の味をリーズナブルにお楽しみいただいています。2023年5月に国内3号店として「東京ドームシティ ラクーア店」が、2024年10月には国内4号店にして関西初店舗となる「梅田茶屋町店」がオープンしました。

<<添好運 店舗概要>>

★ 日比谷店

東京都千代田区有楽町1丁目2-2 日比谷シャンテ 別館 1F / TEL 03-6550-8818

★ 新宿サザンテラス店

東京都渋谷区代々木2丁目2-2 / TEL 03-6304-2861

★ 東京ドームシティ ラクーア店

東京都文京区春日1丁目1番1号 ラクーア 2F / TEL 03-6801-8212

★ 梅田茶屋町店

大阪府大阪市北区芝田1丁目15番21号 / TEL 06-6450-8277

公式 HP: <https://timhowan.jp/>



日比谷店



新宿サザンテラス店



東京ドームシティ ラクーア店



梅田茶屋町店

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL: 03-3470-5307

広報: 大林 ohbayashi@wdi.co.jp