

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)」 期間限定スペシャルメニュー「水餃子」

販売期間：2026年6月1日(月)～7月31日(金)

販売店舗：「添好運」国内店舗

日比谷店 / 東京ドームシティ ラクーア店 / ららぽーと TOKYO-BAY 店 / 梅田茶屋町店

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)」の国内店舗 (日比谷店 / 東京ドームシティ ラクーア店 / ららぽーと TOKYO-BAY 店 / 梅田茶屋町店) では、期間限定スペシャルメニューとして、海老をベースにした餃子を熱々の自家製スープで味わう「水餃子」を、6月1日(月)から7月31日(金)の期間限定で販売します。



このたび期間限定メニューとして登場する「水餃子」は、ぷりぷりの海老とキクラゲ、筍を入れた餡を包み、熱々の自家製スープで仕上げた逸品。口に含めば、皮のもちもちで滑らかな食感からあふれる旨みと、やさしい香りをお楽しみいただけます。

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り、よりバラエティ豊かな本場の味をお楽しみいただけます。

■ 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：水餃子

価格：980円(税込)

販売期間：2026年6月1日(月)～7月31日(金)

販売店舗：「添好運」国内店舗

日比谷店 / 東京ドームシティ ラクーア店 / ららぽーと TOKYO-BAY 店 / 梅田茶屋町店

ホームページ：<https://timhowan.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 Mak Kwai Pui 氏が、パートナーの Leung Fai Keung 氏と共に、“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年にはミシュラン1ツ星を獲得、“世界一安いミシュランレストラン”と称され、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。現在では香港、台湾をはじめとするアジア各国とオーストラリア、そして WDI GROUP によりアメリカ各地（ニューヨーク、テキサス、ラスベガス、ハワイ）に展開しています。

ここ日本においては、初上陸として2018年に「日比谷店」がオープン。2023年には「東京ドームシティ ラクーア店」、2024年に関西初店舗となる「梅田茶屋町店」、2025年に千葉県初店舗「ららぽーと TOKYO-BAY 店」がオープンしました。いずれも行列が絶えない超人気店として多くのお客様にご利用いただいております。東京の美食観光スポットにもなっています。

提供される点心は、全てオリジナルレシピによるもので、一つ一つが各店の厨房で丁寧に手作りされます。メニューは、蒸物、揚げ物、米粉春巻き、粥、ちまき、野菜、デザートなどのカテゴリーで構成され、中でもチャーシューメロンパンとも呼ばれる看板メニュー「バイクド チャーシューバオ」は、ほとんどのゲストが注文する必食メニューとなっています。



<<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

★ 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

★ ららぽーと TOKYO-BAY 店

千葉県船橋市浜町2-1-1 ららぽーと TOKYO-BAY 北館1階 10291 / TEL 047-402-3738

★ 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/>

【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

広報: 大林 ohbayashi@wdi.co.jp