



このチャンス、見逃したらもったいない！ 予約困難の食べ放題プランがリニューアルして登場
**「添好運 (Tim Ho Wan / ティム・ホー・ワン) 」ららぽーと TOKYO-BAY 店
店舗・期間限定プラン「秋のオーダー式食べ放題」**

販売期間 : 2026 年 9 月 1 日 (火) ~ 11 月 30 日 (月)
8 月 17 日 (月) より予約受付を開始

美食の街・香港で人気を集める点心レストラン「添好運 (Tim Ho Wan / ティム・ホー・ワン)」のららぽーと TOKYO-BAY 店では、現在展開中の店舗限定・時間制フリーオーダープランの内容を一部リニューアルし、「秋のオーダー式食べ放題」として、9月1日 (火) から11月30日 (月) までの期間、販売開始します。

食べ放題プランは、ミシュラン1ツ星を獲得、厨房で一つ一つ丁寧に手作りするオリジナルレシピによる点心を、席に着いたまま注文、好きなものをお好きなだけお席でご注文が可能、出来立ての味を心ゆくまで堪能できるお得なプランです。今年7月に店舗限定で提供を開始した際には瞬く間に予約が殺到、現在は8月末まで満席の状況となっておりますが、お客様の多くのリクエストに応え、さらにご利用いただきやすく、内容を一部リニューアルして復活提供、予約受付を開始します。



「秋のオーダー式食べ放題」プランは、添好運の人気定番メニュー20品を気軽に楽しめる「スタンダード」と、チョンファン、麺や炒飯などを含むグランドメニューから36品を心ゆくまで味わえる「プレミアム」^(※)をご用意。通常オーダー時と同じポーション、サイズで提供するほか、どちらのプランでも、チャーシューメロンパンとも呼ばれる大人気の看板メニュー「バイクド チャーシューバオ」をお楽しみいただけます。なお、スタンダードプランは平日のみの販売となります。

※土日祝日は「週末プレミアム」として、「プレミアム」プランにソフトドリンク飲み放題をつけて販売

■ 添好運 ららぽーと TOKYO-BAY 店「秋のオーダー式食べ放題」販売概要

◇ 提供期間：2026年9月1日（火）～11月30日（月） ※各日100名様限定

◇ 予約開始：2026年8月17日（月）11時

公式サイト、店舗予約ページよりご予約ください。

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/timhowan-tokyobay/reserve>

◇ プラン名：「秋のオーダー式食べ放題」

◇ 販売価格：・平日スタンダード：大人2,980円／小学生1,200円／幼児550円

・平日プレミアム：大人3,680円／小学生1,600円／幼児880円

・週末プレミアム：大人3,980円／小学生1,800円／幼児880円 *ソフトドリンク飲み放題付

※幼児は4歳以上小学生未満、いずれも税込、3歳以下は無料

※平日のみ、各プランにプラス300円でソフトドリンク飲み放題をお付けすることが可能です。

※土日祝は「週末プレミアム」のみの販売となります。

※ソフトドリンク飲み放題の対象アイテムは以下となります。

コカ・コーラ／ジンジャーエール／スプライト／アイスウーロン茶

◇ 販売店舗：添好運 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

◇ 備考：ご予約は2名様より承ります。また、食べ残しは別途料金をいただきます。

◇ 公式 HP：<https://timhowan.jp/>

■ 「秋のオーダー式食べ放題」内容

<スタンダード 食べ放題アイテム> ※120分間（終了30分前LO）

バイクド チャーシューバオ／大根餅／マーライコウ／ポークと海老の焼売／海老の蒸し餃子（ハーガオ）／ほうれん草の蒸し餃子／水晶包／粉果／海老の湯葉春巻き／茄子の海老団子揚げ／豚肉と干しエビの揚げ餅／海老と卵白の揚げ春巻き／塩豚のお粥／スペアリブの蒸しご飯／生姜と葱の鶏蒸しご飯／鶏足の香港式煮込み／ポークワンタン 香辣黒酢／温レタス／金木犀とクコの実ゼリー／ミルクフライ

<プレミアム・週末プレミアム 食べ放題アイテム> ※プレミアム120分間／週末プレミアム90分制（終了30分LO）

スタンダード食べ放題アイテムに以下アイテムを追加

スペアリブの豆鼓蒸し／湯葉巻きオイスターソース蒸し／チャーシューチョンファン／海老と黄ニラのチョンファン／キノコと野菜のチョンファン／蓮の葉ちまき／特製醤油のエビ炒飯／特製醤油のポークチョップ炒飯／香港式海老ワンタン麺／ポークワンタン和え麺／香港式海老ワンタンスープ／ポークチョップ／カスタード饅頭（揚・蒸）／マンゴータピオカ／ココナツタピオカ



■「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、東京の美食観光スポットにもなっています。

<<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