

ミシュランの人気点心に、新たなおいしさ。香りと旨みの贅沢体験。

「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「黒胡椒ダックバオ」

販売開始：2026 年 9 月 1 日（火）

美食の街・香港でミシュラン星を獲得、チャーシューメロンパンとも称される人気メニュー「バイクド チャーシューバオ」で知られる点心レストラン「添好運（Tim Ho Wan／ティム・ホー・ワン）」では、クラシックと革新を掛け合わせた秋限定の新商品「黒胡椒ダックバオ」を 9 月 1 日（火）より販売開始します。なお、当商品は本店がある香港、そして日本を含む世界各地の店舗で販売される世界展開スペシャルメニューとなります。



香ばしさと旨みが織りなす進化系バイクドバオ「黒胡椒ダックバオ」

今回新たに登場する「黒胡椒ダックバオ」は、添好運のシグネチャーメニューであるバイクド チャーシューバオの発想を受け継ぎながら、新たな味わいを追求した進化系バオです。

黄金色に焼き上げたサクサクの生地からは、芳醇なバターの香りが広がり、ひと口頬張ると優しい甘みと軽やかな食感が楽しめます。中にはシェフ特製のブラックペッパーソースで仕上げた、厳選したローストダックをたっぷりと包み込みました。噛むほどにあふれるダックの濃厚な旨みと、黒胡椒の豊かな香りが絶妙に重なり合い、後を引く味わいを演出します。

甘みのある香ばしい生地とスパイシーな餡のコントラストが織りなす、添好運ならではの遊び心と創造性を感じられる、新たなバイクドバオをお楽しみください。

クラシック（定番）× イノベーション（進化系）二つのバオを楽しむ贅沢な食べ比べ

このたびの「黒胡椒ダックバオ」販売においては、3 個セットでの単品販売に比べ、添好運の“原点”とも言える看板メニュー「バイクド チャーシューバオ」と「黒胡椒ダックバオ」を一度に楽しめるツインズスタイルを販売します。

定番の「バイクド チャーシューバオ」は、表面をオープンで焼くことで生まれるメロンパンのようなサクッとした食感の皮に包まれた、甘辛いチャーシュー餡が楽しめる不動の人気作。添好運の代名詞といっても過言ではありません。

■ 添好運「黒胡椒ダックバオ」販売概要

販売商品： ・ 黒胡椒ダックバオ&ベイクドチャーシューバオ ツインズプレート 680 円（税込）
・ 黒胡椒ダックバオ 3 個プレート 980 円（税込）

販売開始： 2026 年 9 月 1 日（火）

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／梅田茶屋町店

※ららぽーと TOKYO-BAY 店での販売はありません。

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、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