プレスリリース

2026年11月
株式会社 WDI

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「冬のオーダー式食べ放題」

販売期間 ： 2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）
11 月 17 日（火）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、店舗限定・時間制フリーオーダープランの内容をリニューアルし、この冬限定の「冬のオーダー式食べ放題」として、12 月 1 日（火）から翌年 2 月 28 日（日）までの期間、販売します。

食べ放題プランは、ミシュラン 1 ッ星を獲得した添好運の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、お好きなだけお席でご注文いただけるお得なプランです。オーダー毎に出来立ての熱々点心をお席までお届けします。冬プランでは新メニュー5 品が加わり、スープや蒸し料理など寒い季節にうれしい料理を含むティム・ホー・ワンの豊富なメニューを思う存分お楽しみください。各日 100 名様のご予約限定で、11 月 17 日（火）より予約受付を開始します。



「冬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21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39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「ベイクド 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」（90分制）として販売

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

◇ 提供期間： 2026年12月1日（火）～2027年2月28日（日） ※各日100名様限定

◇ 予約開始： 2026年11月17日（火）
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：「冬のオーダー式食べ放題」

◇ 販売価格：・平日スタンダード ： 大人3,580円／小学生1,580円／幼児780円
・平日プレミアム ： 大人4,280円／小学生1,980円／幼児980円
・週末プレミアム ： 大人4,280円／小学生1,980円／幼児980円
※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
※土日祝日は「週末プレミアム」のみの販売となります。

◇ 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/

■ **「冬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分制（終了30分前LO）

ベイクド チャーシューバオ／大根餅／タロイモ餅**NEW**／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）／ほうれん草と夏草花の蒸し餃子／水晶包／粉果／海老の湯葉春巻き／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／青菜とキノコのスープ煮**NEW**／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分制／週末プレミアム90分制（終了30分前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

スペアリブの豆豉蒸し／湯葉巻きオイスターソース蒸し／香港式鮮魚の蒸籠蒸し**NEW**／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／鶏肉とココナッツのスープ**NEW**／ポークチョップ／手羽中の蝦醤揚げ**NEW**／塩卵入りカスタード饅頭／マンゴータピオカ／ココナッツタピオカ





■「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ッ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こと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ッ星を獲得、“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