

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「豆腐と魚のすり身団子乗せ」

販売期間 : 2023年11月1日(水) ~ 12月31日(日)

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)」の国内店舗(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)では、期間限定スペシャルメニューとして、豆腐をベースにしたヘルシー蒸し点心「豆腐と魚のすり身団子乗せ」を11月1日(水)から12月31日(日)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「豆腐と魚のすり身団子乗せ」は、揚げた豆腐に魚と豚の餡をのせて蒸しあげたヘルシー点心。ふんわりした豆腐の食感に餡の旨味が加わり、軽い口当たりながらしっかりした食べ応えとなっています。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に加わることで、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 : 豆腐と魚のすり身団子乗せ (魚肉醸豆腐 / Steamed Fish Balls With Fried Tofu)

価格 : 780円(税込)

販売期間 : 2023年11月1日(水) ~ 12月31日(日)

販売店舗 : 日比谷店

(東京都千代田区有楽町 1-2-2 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)

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 月には国内 3 号店として「東京ドームシティ ラクーア店」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

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



【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