

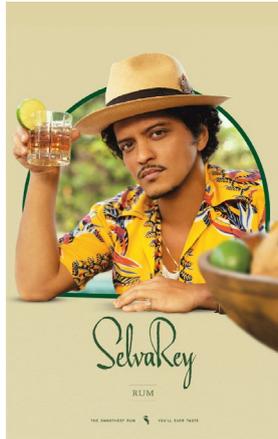
美食の街・香港でミシュラン一つ星に輝いた香港点心専門店

「添好運 (Tim Ho Wan / ティム・ホー・ワン)」 「セルバレイ」ラムとのコラボスペシャルメニューが期間限定で登場

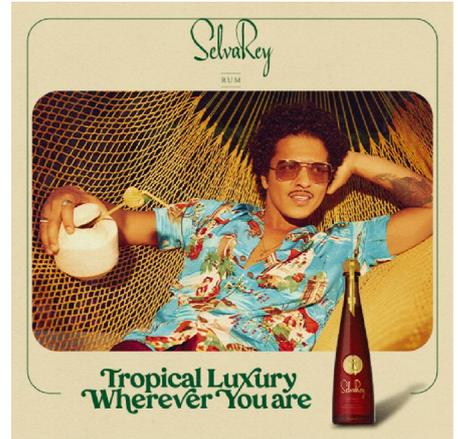
販売期間：2024年1月11日(木)～22日(月)

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、1月11日(木)から22日(月)の期間限定で、ブルーノ・マーズがオーナーであることでも知られている「セルバレイ」ラムを使用したスペシャルメニュー「マラサダ揚げ點心」を販売します。また、東京ドームシティ ラクーア店では、これに加え、スペシャルドリンク「セルバレイラム ミルクティ」を提供します。なお、当スペシャルメニューのオーダーでオリジナルステッカーをプレゼントします。(※1 オーダーにつき1つランダムにお渡しします。/いずれも非売品・数量限定 / デザインは変更する可能性があります。)



オリジナルステッカー①



オリジナルステッカー②

今回、期間限定で登場する「マラサダ揚げ點心」は、5年熟成したフルボディのラムに天然のチョコレートを注入することで、本来の風味を引き立て、チョコレートとエスプレッソ豆のフレーバーに、甘いトフィーのような香りが加わり、ベーキングスパイスが生み出す丸みのある口当たりが特徴の「セルバレイ チョコレートラム」を生地に使用し、卵・バター・ココナッツを混ぜ込んだカスタード餡と塩卵を入れて揚げたデザート的點心です。一回蒸しあげてから揚げることで、外はカリッと、中はふわふわの食感をお楽しみいただけます。一口かじれば、芳醇なラムの香りとカスタード餡がトロっとあふれ出す、プレミアムメニューとなっています。

また、東京ドームシティ ラクーア店限定で、「セルバレイ チョコレートラム」とミルクティを合わせた、スペシャルドリンク(カクテル)「セルバレイラム ミルクティ」を提供します。

■ 添好運「セルバレイ」ラム コラボスペシャルメニュー 販売概要

販売期間：2024年1月11日(木)～22日(月)

販売アイテム：「マラサダ揚げ點心」980円

「セルバレイラム ミルクティ」980円 ※東京ドームシティ ラクーア店限定

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)

新宿サザンテラス店(東京都渋谷区代々木2丁目2-2)

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)

ホームページ：<https://timhowan.jp/>



「セルバレイラム ミルクティ」

【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

《セルバレイ》

ブルーノ・マーズが「セルバレイ」に出会ったのは、ブランドが誕生したばかりの頃。3名の創業者がブルーノ・マーズにホワイトラムとチョコレートラムを送ったことをきっかけに交流がスタートしました。

ハワイで生まれ育ったブルーノは、以前からラムをベースにしたモヒートやピニャコラーダ、マイタイ、ラムパンチなどを好み、ラムは彼の一番身近でお気に入りの飲み物でもありました。

「セルバレイ」の味わいに感銘を受けたブルーノ・マーズは、長い時間を費やし創業者との関係を築き上げ、現在は、ラムの素晴らしさを世界に発信するため「セルバレイ」のオーナーになり精力的に活動しています。

また、パナマのジャングルに蒸留所を構える、世界的に有名なマスターブレンダー、Don Francisco Pancho Fernandez（ドン・フランシスコ・パンチョ・フェルナンデス）通称「ドン・パンチョ」によってブレンドされた、滑らかな口当たりとバランスのとれた味わいが特徴です。

SelvaKey

RUM

■ 「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/>



【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