

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
「世界一安いミシュランレストラン」と称された世界的人気店が大阪・梅田にオープン
「添好運（ティム・ホー・ワン）」関西初出店が決定
今秋オープン予定

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）」が、今秋、関西初の店舗を大阪・梅田にオープンします。



■ 「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（※上人物写真・左）が、パートナーの Leung Fai Keung 氏（※上人物写真・右）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、ハワイなど）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、翌2019年には「新宿サザンテラス店」がオープン。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」が誕生しました。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ます。東京の美食観光スポットにもなっています。

提供される点心は、全て Mak 氏と Leung 氏のオリジナルレシピによるもので、一つ一つが各店の厨房で丁寧に手作りされます。メニューは、蒸物、揚物、米粉春巻き、粥、ちまき、野菜、デザートなどのカテゴリーで構成され、中でもチャーシューメロンパンとも呼ばれる看板メニュー「バイクド チャーシューバオ」は、ほとんどのゲストが注文する必食メニューとなっています。

【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

■ 関西初となる新店舗を大阪・梅田にオープン

このたび関西初上陸、国内 4 号店となる新店舗は、大阪の顔ともいえる街「梅田」に位置。同店においても、他店舗同様、香港同様のコンセプトで、すべ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。日常的な気軽さで、一流の味をお楽しみいただきます。

■ 「添好運」代表メニュー



バイクド チャーシューバオ (写真左)

生地で叉焼（チャーシュー） 餡を包んだ「添好運」を代表するメニュー。
表面をオーブ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が特徴です。

海老と黄ニラのチョンファン (写真中央左)

飲茶の本場港で大人気メニューの“腸粉（チョンファン）”。
薄く延ばした米粉生地で海老や黄ニらを巻いた、ツルンとした食感が味わえる一品。

海老の蒸し餃子（ハーガオ） (写真中央右)

透き通った水晶のような皮に海老が贅沢に詰まった究極の一品。香港点心定番メニューです。

蓮の葉ちまき (写真右)

もち米と鶏肉、豚肉などを香り豊かな蓮の葉で蒸した、ボリュームも魅力の一品。

■ 添好運 関西初出店舗 概要

開業日：2024年秋

所在地：大阪・梅田

電話番号：未定

客単価：昼 1,800 円 / 夜 2,200 円

ホームページ：<https://timhowan.jp/>

※開業日、所在地、店舗規模等の詳細情報につきましては、後日発表いたします。

【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 既存店舗情報>>

★ 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

<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