

TimHoWan 添好運 香港味道

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)」 梅田茶屋町店
店舗限定 飲み放題付き！お得な宴会コースが登場
 提供開始：2025年7月22日(火)

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)」の梅田茶屋町店では、家族やご友人との集まりに便利な、飲み放題付きの宴会コース「美味港點コース」の提供を、7月22日(火)より開始します。

TimHoWan 添好運!
 梅田茶屋町店限定

飲み放題付き 美味港點コース

90分飲み放題付きのお得な宴会コース

<p>¥5,000 コース</p> <ul style="list-style-type: none"> ✦海老の蒸し餃子 ✦ボークと海老の焼売 ✦ペイタドチャーシューパオ ✦大根餅 ✦茄子の海老団子揚げ ✦キノコと筍の揚げ春巻き ✦豚肉と干しエビの揚げ餅 ✦湯葉巻きオイスタープース ✦香港式海老ワンタン麺 	<p>¥4,000 コース</p> <ul style="list-style-type: none"> ✦海老の蒸し餃子 ✦ボークと海老の焼売 ✦ペイタドチャーシューパオ ✦大根餅 ✦茄子の海老団子揚げ ✦キノコと筍の揚げ春巻き ✦豚肉と干しエビの揚げ餅 <p style="font-size: small;">◎各コース2名様よりご注文となります。 ◎焼売は全て消費税およびサービス料込みの価格です。</p>
--	--

- FREE DRINK -

✦生ビール (KIRIN 一番搾りプレミアム)	✦ドラゴンハイボール (紹興酒ハイボール)
✦ハイボール	✦香港フーズ (紹興酒ジンジャー)
✦ジンジャーハイボール	✦杏露酒ソーダ
✦ローラハイボール	✦杏露酒ジンジャー
✦レモンサワー	✦ココ・コーラ
✦ウーロンハイ	✦ジンジャーエール
✦ドラゴンウォーター (紹興酒ウーロン)	✦マンゴードリンク
	✦アイスウーロン茶



添好運 梅田茶屋町店は、大阪・梅田のなかでも飲食・アミューズメント・雑貨・ファッションなどの店舗が多く並ぶ茶屋町エリアに立地、2フロア構成のうち2階はすべて個室で、接待やグループでのご利用に対応可能な環境を用意しています。また、これまで予約対象だった個室に加え、7月からは1階・通常席の予約も可能となりました。用途や人数に応じて柔軟にご利用いただけます。

そこで、新たに提供を開始するのが、飲み放題付きの宴会コース「美味港點コース」です。コースは、価格・内容ともにわかりやすく、気軽にお楽しみいただけるよう構成しました。事前の予約だけでなく、ご来店時のオーダーも可能となっております。

コースの価格は、カジュアルな集まりから、職場の集まりや大切な日のご会食まで、予算や用途に応じてご利用いただけるよう、2つの価格帯を設定しました。いずれのコースでも、香港本店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お楽しみいただけるほか、飲み放題はビールやハイボール、チューハイなどの定番ものに加え、紹興酒や杏露酒といった香港点心専門店ならではのアイテムを用意、豊富なラインナップを揃えました。

【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 梅田茶屋町店 店舗限定 宴会コース 販売概要

提供開始：2025年7月22日（火）

コース名：「美味港點コース」

価格：4,000円／5,000円の2種 ※税・サービス料込

内容：飲み放題（90分制）付きの宴会コースを、2つの価格帯で提供

<4,000円コース>

海老の蒸し餃子／ポークと海老の焼売／ベイクド チャーシューバオ／大根餅／茄子の海老団子揚げ／キノコと筍の揚げ春巻き／豚肉と干しエビの揚げ餅

<5,000円コース>

海老の蒸し餃子／ポークと海老の焼売／ベイクド チャーシューバオ／大根餅／茄子の海老団子揚げ／キノコと筍の揚げ春巻き／豚肉と干しエビの揚げ餅／湯葉巻きオイスターソース／香港式海老ワンタン麺

<飲み放題アイテム>

生ビール（KIRIN 一番搾りプレミアム）／ハイボール／ジンジャーハイボール／コーラハイボール／レモンサワー／ウーロンハイ／ドラゴンウォーター（紹興酒ウーロン）／ドラゴンハイボール（紹興酒ハイボール）／香港フィズ（紹興酒ジンジャー）／杏露酒ソーダ／杏露酒ジンジャー／コカ・コーラ／ジンジャーエール／マンゴードリンク／アイスウーロン茶

備考：各コース2名様よりご注文承ります。

実施店舗：添好運 梅田茶屋町店（大阪府大阪市北区芝田1丁目15番21号）

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月に国内3号店として「東京ドームシティ ラクーア店」が、2024年10月には国内4号店にして関西初店舗となる「梅田茶屋町店」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

★ 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 TEL：03-3470-5307

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp