



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
ミシュラン獲得レストラン「添好運（ティム・ホー・ワン）」千葉県に初出店！
「ららぽーと TOKYO-BAY 店」10 月 31 日（金）グランドオープン
新メニューを一挙公開！これらメニューを楽しめるのはココだけ！

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）」の千葉県初となる新店舗「ららぽーと TOKYO-BAY 店」が千葉県船橋市の大型商業施設「三井ショッピングパーク ららぽーと TOKYO-BAY」北館に、10 月 31 日（金）オープンします。当オープンにあたり、グランドメニューをリニューアル、他既存店舗に先駆けて提供をスタートします。新グランドメニューでは、新規アイテムとして 9 品をラインナップしました。



■ **新アイテム 9 品に比べ、国内店舗初となるキッズセットを提供**

このたび千葉県初出店、国内 5 号店となる「ららぽーと TOKYO-BAY 店」は、1981 年に日本初の「ららぽーと」として開業、北館の大規模改装を経て、10 月 31 日（金）にリニューアルオープンを迎える国内最大級の商業施設「ららぽーと TOKYO-BAY」の北館 1 階に位置します。

このたびの施設リニューアルにて、ファッション・映画館・アミューズメント・グルメゾーンなど、さらに充実した内容でお客様をお迎えする「ららぽーと TOKYO-BAY」へご来館される幅広い年代のお客様はもちろん、大型多目的アリーナ「LaLa arena TOKYO-BAY」など、ライフ・スポーツ・エンターテインメントが集結した南船橋エリアに来られるお客様に、「日常的な気軽さで、一流の味を」という添好運のブランドコンセプトを、さらにわかりやすく、さらに豊かな利用シーンで楽しんでいただくべく、グランドメニューを改定し、先行スタートします。この改定により、これまで期間限定メニューとして登場したものや、レギュラーメニュー復活アイテムを含む、全 9 品の新メニューをラインナップします。

また、ファミリー層のご利用がメインであるという施設特性に合わせ、キッズセットとして「お子様プレート」（3 種）を提供します。なお、当キッズセットの提供は国内店舗では初となります。

■「添好運 ららぽーとTOKYO-BAY 店」初登場メニュー全 9 品 ※価格はすべて税込

ほうれん草の蒸し餃子 580 円

ほうれん草をベースに、エノキ・シイタケなどを合わせた餡を、透き通る水晶皮で包んだヘルシーな野菜餃子。

水晶包（アスパラと海老の蒸し餃子） 580 円

アスパラと海老、卵白を使った餡を、水晶のように美しい皮で包んだ上品な味わいの蒸し餃子。

粉果（叉焼・ニラ・長芋とピーナッツの蒸し餃子） 580 円

チャーシューや干し海老、ニラ、長芋、ピーナッツを詰めた餡を包んだ、潮州地方伝統の香り豊かな蒸し餃子。

塩卵入りカスタード饅頭（蒸） 680 円

塩卵のコクをきかせた濃厚カスタードをもっちり皮で包んだ蒸し饅頭。とろける餡と砂糖のジャリとした粒感がクセになること間違いなし。

塩卵入りカスタード饅頭（揚） 680 円

塩卵入りの濃厚カスタードを包んでカリッと揚げた甜点心。香ばしい皮と熱々のとろける餡が絶妙です。

生姜と葱の鶏蒸しご飯 1,280 円

柔らかくジューシーに蒸した鶏肉に、生姜・ネギ・にんにく香る特製ソースをかけた香り立つご飯メニュー。

特製醤油のポークチョップ炒飯 1,680 円

サクサクに揚げた骨付きポークチョップを豪快に乗せた、特製醤油で香ばしく仕上げた満足度◎の炒飯。

特製醤油のエビ炒飯 1,480 円

ぷりぷりの海老を贅沢に使った、特製醤油味の炒飯。
ボリューム満点で食べ応え満点！

ココナッツタピオカ 380 円

ココナッツミルクにもちもちタピオカとジューシーなマンゴーを合わせたかつての人気スイーツが、皆様の声に応じて復刻！



■ キッズセット「お子様プレート」全3種／各780円（税込）

メインメニューに甘酢肉団子、鶏唐揚げ、枝豆コーン、マンゴープリン、リンゴジュースがついたキッズセット。

※10歳以下のお客様限定

- ◇ 炒飯セット
- ◇ あんまんセット
- ◇ 豚まんセット

お子様プレート

各780円
※10歳以下のお客様限定

兒童午餐

炒飯セット
兒童炒飯套餐
Children's Fried Rice Set

あんまんセット
兒童芝麻湯圓套餐
Children's Sesame Pudding Set

豚まんセット
兒童肉包套餐
Children's Meat Bun Set

■ 甘酢肉団子
■ 鶏唐揚げ

■ 枝豆コーン
■ マンゴープリン
■ リンゴジュース

おもちゃ付き!

■ 「添好運 ららぽーとTOKYO-BAY 店」ランドメニュー

Signature

1. ベイクド・チャーシューロール
Signature Baked BBQ Pork Rolls
招牌酥炸肉卷
3個 / 3 PIECES 件 ¥680

2. 大蝦餃
Pork Fried Dumplings
招牌蝦餃
3個 / 3 PIECES 件 ¥680

Steamed

3. 海老の蒸し餃子 (ハーガオ)
Steamed Shrimp Dumplings (Egg Cakes)
蒸蝦餃
3個 / 3 PIECES 件 ¥580

4. ボークと海老の焼売
Steamed Pork Dumplings with Shrimp (Egg Cakes)
鮮蝦燒賣
3個 / 3 PIECES 件 ¥580

5. スペアリブの豆鼓蒸し
Spiced Pork Ribs with Black Bean Sauce
豉汁蒸排骨
2個 / 2 PIECES 件 ¥580

6. 肉菜巻きオイスターソース蒸し
Steamed Pork and Vegetable Rolls with Star Sauce
風味鮮蝦卷
2個 / 2 PIECES 件 ¥580

7. はうれん草の蒸し餃子
Spiced Pork Ribs with Garlic Sauce
蒜茸蒸排骨
3個 / 3 PIECES 件 ¥580

8. マーライコウ
Steamed Rice Cakes
香滑馬蹄糕
2個 / 2 PIECES 件 ¥580

9. 水晶餃 アスハラとオイスターの蒸し餃子
Spiced Pork Ribs with Star Sauce
鮮蝦蒸排骨
3個 / 3 PIECES 件 ¥580

10. 梨貝 スライスチーズとピーナツの蒸し餃子
Steamed Pork and Vegetable Rolls
文島花蝦卷
3個 / 3 PIECES 件 ¥580

11. 肉入りカスタード饅頭 (蒸/揚)
Steamed Pork Buns
肉包
3個 / 3 PIECES 件 STEAMED 蒸 ¥480 FRIED 炸 ¥480

Fried

12. 海老と卵白の春巻き
Egg White Spring Rolls with Shrimp
蛋白春卷
2個 / 2 PIECES 件 ¥580

13. 豚肉と干しエビの揚げ餅
Deep Fried Dumplings with Pork and Dried Shrimp
肉干蝦餅
2個 / 2 PIECES 件 ¥580

14. 揚げ餅の海老と干しエビ
Deep Fried Dumplings with Shrimp and Dried Shrimp
肉干蝦餅
2個 / 2 PIECES 件 ¥580

15. 海老の甜香春巻き
Deep Fried Pork and Vegetable Rolls with Shrimp
甜香春卷
2個 / 2 PIECES 件 ¥580

Rice Rolls

16. チャーシューロール
Steamed Pork Rolls
鮮蝦燒賣
3個 / 3 PIECES 件 ¥880

17. キノコと野菜のチャーシューロール
Steamed Pork Rolls with Mushroom and Vegetable
鮮蝦燒賣
3個 / 3 PIECES 件 ¥880

18. 海老と肉のチャーシューロール
Steamed Pork Rolls with Shrimp and Meat
鮮蝦燒賣
3個 / 3 PIECES 件 ¥880

Rice

19. 菜の花と鶏肉の炒飯
Stir-fried Rice with Chicken and Broccoli
菜花雞絲飯
¥1,280

20. 牛乳と鶏肉の炒飯
Stir-fried Rice with Chicken and Milk
菜花雞絲飯
¥1,280

21. スペアリブの鶏肉炒飯
Stir-fried Rice with Pork Ribs and Chicken
豉汁雞絲飯
¥1,280

22. 特製醤油のボークチョップ炒飯
Fried Pork Chop with Special Sauce
鮮蝦燒賣
¥1,680

23. 特製醤油のニヒチ炒飯
Fried Rice with Special Sauce
鮮蝦燒賣
¥1,480

Congee

24. 馬蹄のお粥 ビーターンと出汁入り
Pork Congee with Century Vegetable and Stock
全粥菜肉粥
¥750

Noodles

25. 香港式鶏チキン麺
Hong Kong Style Chicken Noodle Soup
鮮蝦燒賣
¥1,280

26. 香港式鶏チキン麺
Hong Kong Style Chicken Noodle Soup
鮮蝦燒賣
¥1,280

Sides

27. 鶏足の香港式点
Deep Fried Chicken Feet with Special Sauce
鮮蝦燒賣
¥880

28. ボークチョップ
Deep Fried Pork Chop with Special Sauce
鮮蝦燒賣
¥1,280

Vegetable

29. 菜の花
Steamed Broccoli
鮮蝦燒賣
¥580

30. 菜の花
Steamed Broccoli
鮮蝦燒賣
¥580

Desserts

31. マンゴープリン
Mango Pudding
鮮蝦燒賣
¥380

32. 金木犀とクワのデザート
Osmanthus and Quince Dessert
鮮蝦燒賣
¥380

■ ファミリーにも優しいフロア構成

「添好運 ららぽーとTOKYO-BAY 店」では、施設に訪れるメイン客層である若年層、ファミリー、お子様連れグループに配慮し、従来店舗からよりポップなインテリア、ファニチャーで構成。本場の味とコンセプトはそのままに、香港点心という食文化を、より幅広い世代に、カジュアルに楽しんでもいただける空間づくりとしています。またテラスを配置し、天気の良い日には、心地よい風を感じながら、開放感あるスペースでお食事をお楽しみいただけます。



■ 添好運 千葉県内 初出店舗 概要

店 名：添好運 ららぽーとTOKYO-BAY 店

※「添好運」は、「ティム・ホー・ワン」または「Tim Ho Wan」の表記・併記が可能です。

開 店 日：2025 年 10 月 31 日（金）

所 在 地：〒273-0012 千葉県船橋市浜町 2-1-1 ららぽーとTOKYO-BAY 北館 1 階 10291

電話番号：047-402-3738

営業時間：平日 11:00～21:00（LO 20:30）／ 土・日・祝日 11:00～22:00（LO 21:30）

店舗規模：325.92 ㎡（98.59 坪）

席 数：店内 120 席／テラス 24 席

客 単 価：昼 2,000 円／夜 2,500 円

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 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）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」、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、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、揚げ物、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。

■「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。

表面をオープ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）

飲茶の本場香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 国内既存店 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/>



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



梅田茶屋町店

【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