

TimHoWan 添好運

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、関西初出店から 1 周年！
ミシュラン獲得レストラン「添好運（ティム・ホー・ワン）」梅田茶屋町店
オープン 1 周年 特別企画「ミシュラン星付き食べ放題＆飲み放題」
提供期間： 2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 1 月 31 日（土）

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）」の梅田茶屋町店は、添好運・関西初となるオープンから 1 周年を迎えるにあたり、感謝企画として「ミシュラン星付き食べ放題＆飲み放題」の提供を、12 月 1 日（月）から翌年 1 月 31 日（土）までの 2 か月間、事前予約・各日 10 組様限定で提供します。

Tim Ho Wan 添好運
Taste of Hong Kong Dim Sum

オープン 1 周年記念

2026 年 1 月末までの期間限定！思う存分点心を楽しもう！
1日10組限定！（事前予約のみ）



120分 点心食べ放題
ミシュラン星付き食べ放題＆飲み放題
お一人様 ¥6,000 (税込)
※30分前にラストオーダーとなります。

※4名様以上から承ります。
※延長30分ごとにプラス¥2,000
※食べ残しは、別途料金を頂戴いたします。



このたび、梅田茶屋町店のオープン 1 周年を記念して提供する「ミシュラン星付き食べ放題＆飲み放題」は、ミシュラン 1 つ星を獲得、一つ一つ厨房で丁寧に手作りされたオリジナルレシピによる点心の数々にくわえ、豊富なラインナップのアルコール含むお飲み物を 120 分間心ゆくまで堪能いただける、大盤振る舞いの大得プラン。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たグランドメニューから、好きなものをお好きなだけお楽しみください。もちろん、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」も対象、添好運を語りつくせるようになるに違いない、この機会は見逃せません。

これから迎える忘新年会にも最適、大注目の当プランは要事前予約、各日 10 組様限定となります。早めのご予約がおすすめです。ぜひ梅田茶屋町店にご来店ください。

■ 添好運 梅田茶屋町店 オープン 1 周年記念 食べ飲み放題企画 販売概要

- ◇ 提供期間： 2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 1 月 31 日（土）
- ◇ 販売名称：「ミシュラン星付き食べ放題＆飲み放題」
- ◇ 内 容： 120 分間、食べ放題・飲み放題を提供 ※終了 30 分前ラストオーダー
 - ＜食べ放題アイテム＞
 - グランドメニュー内のアイテム ※「海老の蒸し餃子（ハーガオ）」、「海老とニラの蒸し餃子」を除く
 - ＜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
- ◇ 販売価格： おひとり様 6,000 円（税込）
- ◇ 販売店舗： 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 / TEL 06-6450-8277
- ◇ 予約開始： 2025 年 11 月 25 日（火）
- ◇ 予約方法： 公式ホームページ「LOCATION」内、店舗予約ページからご予約ください。
<https://www.tablecheck.com/ja/shops/timhowan-umedachayamachi/reserve>
- ◇ 備 考：
 - ・ 4 名様以上のご利用にて承ります。
 - ・ 要事前予約／各日 10 組様限定
 - ・ 延長は 30 分ごとにプラス 2,000 円（税込）にて承ります。
 - ・ 食べ残しは、別途料金をいただきます。
- ◇ 公式 HP： <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 ッ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 ッ星を獲得、“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。

ここ日本においては、初上陸として 2018 年に「日比谷店」が、その後、「新宿サザンテラス店」、「東京ドームシティ ラクーア店」に続き、2024 年には国内 4 号店にして関西初店舗となる「梅田茶屋町店」が誕生。2025 年 10 月には千葉県初となる「ららぽーと TOKYO-BAY 店」がオープンしました。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。

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られます。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 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

★ ららぽーと TOKYO-BAY 店

千葉県船橋市浜町 2-1-1 ららぽーと TOKYO-BAY 北館 1 階 10291 / TEL 047-402-3738

★ 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