

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）」
期間限定スペシャルメニュー「カスタード胡麻団子」**

販売期間：2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 1 月 31 日（土）

販売店舗：「添好運」都内 3 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

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）」の都内 3 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、期間限定スペシャルメニューとして、塩卵とカスタードの甘塩っぱい餡を包んで揚げた「カスタード胡麻団子」を 12 月 1 日（月）から翌年 1 月 31 日（土）の期間、販売します。



このたび期間限定メニューとして登場する「カスタード胡麻団子」は、塩卵とカスタードの甘塩っぱい餡を団子生地に包み、カリッと揚げた伝統的な特製胡麻団子。じっくりローストした塩卵の香りとカスタードの滑らかな口当たり、砂糖のザクツとした食感がアクセントになっています。胡麻の風味と共に楽しみください。

添好運のメニューラインナップにまた一つ新しい味わいが加わり、よりバラエティ豊かな本場の味をお楽しみいただけます。

■ 添好運 期間限定スペシャルメニュー 販売概要

メニュー名：カスタード胡麻団子

価 格：780 円（税込）

販売期間：2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 1 月 31 日（土）

販売店舗：「添好運」都内 3 各店

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

※らぽーと TOKYO-BAY 店、梅田茶屋町店での提供はございません。

ホームページ：<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

■「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。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 年に国内 4 号店にして関西初店舗となる「梅田茶屋町店」、2025 年 10 月に千葉県初店舗「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、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