

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「豚肉と干しエビの揚げ餅」

販売期間 : 2023年5月1日(月) ~ 6月30日(金)

販売店舗 : 「添好運」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)」の国内店舗(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「豚肉と干しエビの揚げ餅」を5月1日(月)から6月30日(金)の期間、販売します。

※東京ドームシティ ラクーア店は5月16日(火)オープン。オープン日からの販売開始となります。



このたび期間限定メニューとして登場する「豚肉と干しエビの揚げ餅」は、炒めた豚肉に干しエビを合わせた旨味たっぷりの餡を特製の生地で包んだ伝統的な揚げ点心です。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に加わることで、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 : 豚肉と干しエビの揚げ餅 (家郷鹹水角 / Deep Fried Dumpling with pork and Dried Shrimp)

価格 : 780円(税込)

販売期間 : 2023年5月1日(月) ~ 6月30日(金)

販売店舗 : 日比谷店

(東京都千代田区有楽町 1-2-2 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 ※2023年5月16日(火)オープン予定

(東京都文京区春日 1丁目 1番 1号 ラクーア 2F / TEL 03-6801-8212)

ホームページ : <http://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16日には東京ドームシティ ラクーア店のオープンを予定しています。

<<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 ※2023年5月16日(火) オープン予定

東京都文京区春日1丁目1番1号 ラクーア2F / TEL 03-6801-8212

公式 HP: <http://timhowan.jp>



日比谷店



新宿サザンテラス店



【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