

TimHoWan 添好運 香港味道

美食の都、香港でミシュラン一つ星に輝く香港点心専門店
待望の国内3号店オープンに際し、オープニングセレモニーを開催
「添好運 (Tim Ho Wan/ティム・ホー・ワン) 東京ドームシティ ラクーア店」
2023年5月16日(火) オープン
テープカット&中国獅子舞パフォーマンス オープニングセレモニーを開催
創業者の Mak Kwai Pui 氏へのインタビューも承ります (オープン前日となる5月15日)

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3号店となる「添好運 東京ドームシティ ラクーア店」が5月16日(火)、東京都文京区のエンターテインメント融合商業施設「LaQua (ラクーア)」にオープンします。

このオープンに際し、オープン当日の5月16日(火)9時20分より、ラクーアの中心に位置する屋外イベントステージ「ラクーアガーデンステージ」にてオープニングセレモニーを開催します。セレモニーでは、創業者の Mak Kwai Pui 氏を香港より迎えてテープカットを行なったのち、お客様と店舗の「招福驅邪」として中国獅子舞パフォーマンスを実施します。

なお、創業者 Mak Kwai Pui 氏来日に際し、オープン前日となる5月15日(月)には、メディア関係者の方々のインタビューを承ります。下記広報担当者にお問い合わせください。



◆ 「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三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) がミシュラン一ツ星を獲得、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。日本国内店舗においても、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しています。

■ 「添好運 東京ドームシティ ラクーア店」オープニングセレモニー

開催日時: 2023年5月16日(火)9時20分~

開催場所: 「ラクーアガーデンステージ」(東京都文京区春日1丁目1番1号 ラクーア1F)

内容: ・創業者の Mak Kwai Pui 氏参加によるテープカット
・中国獅子舞のパフォーマンス

【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 東京ドームシティ ラクーア店」 店舗概要

開業日：2023年5月16日（火）

所在地：〒112-0003 東京都文京区春日1丁目1番1号 ラクーア2F

営業時間：10：00～22：00（21：00LO）

電話番号：03-6801-8212

席数：124席

公式HP：<http://timhowan.jp> ※日本以外のアジア圏店舗について <http://www.timhowan.com/>

■ ファミリーにも優しいフロア構成

「添好運 東京ドームシティ ラクーア店」では、LaQua 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いただける空間づくりとしています。



■ 「添好運」メニューの一例 ※価格は税込

「添好運」で提供される点心は、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、蒸点心、バイクド、焼点心、揚点心、粥・蒸飯、ライスロール、茹点心、デザートのカテゴリーで構成されています。これら料理は、店内でお楽しみいただくほか、一部のアイテムはテイクアウトしてお持ち帰りいただくことも可能です。テイクアウトコーナーも設置していますので、本物の味をご家庭でもお楽しみください。

【「添好運」人気 四大メニュー】

<バイクド>

・バイクド チャーシューバオ (①) 780円

<ライスロール>

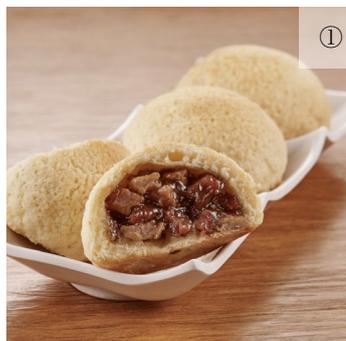
・海老と黄ニラのチョンファン (③) 780円

<焼点心>

・大根餅 (②) 680円

<蒸点心>

・マーライコウ (④) 480円



【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