

美食の街、香港発祥の「世界一安いミシュランレストラン」
世界的人気の香港点心専門店が東京『日比谷シャンテ』別館 1F にオープン

「添好運(Tim Ho Wan/ティム・ホー・ワン)」
2018年4月8日(日)日本初上陸

“世界一安いミシュランレストラン”と称される、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)」が、日本初上陸として4月8日(日)、東京・日比谷のショッピングセンター『日比谷シャンテ』別館 1F にオープンします。



■ 「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 シェフ(※上人物写真・左)が、パートナーの Leung Fai Keung シェフ(※上人物写真・右)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、香港に創業した人気の点心専門店です。

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・ニューヨークに展開しています。

このたび日本初上陸となる日比谷店は、東京・日比谷のシンボリック的存在であるショッピングセンター『日比谷シャンテ』の別館 1F に位置します。同店では、香港同様のコンセプトで、すべ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。日常的な気軽さで、一流の味をお楽しみいただけます。

■ 「添好運」日比谷店 店舗概要

開業日： 2018年4月8日(日)

所在地： 東京都千代田区有楽町 1-2-2 日比谷シャンテ 別館 1F

電話番号： 03-6550-8818

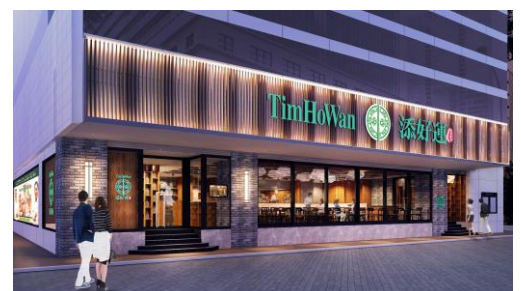
営業時間： 11:00～23:00 (22:00LO)

客単価： 昼 2,000 円 / 夜 2,200 円

ホームページ： <http://timhowan.jp>

Facebook： <https://www.facebook.com/TimHoWanJapan/>

Instagram： [@timhowanjapan](https://www.instagram.com/timhowanjapan)



【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」メニューの一例

「添好運」で提供される点心は、全て Mak シェフと Leung シェフ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りされます。メニューは、菜、ライスロール、揚げ点心、ベイクド、焼き点心、蒸し点心、蒸しご飯、お粥、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、気軽に購入していただき、本物の味をご家庭でお楽しみください。

(※店内提供とは価格は異なります。)

【「添好運」人気 四大メニュー】

<ベイクド>

- ・ベイクド チャーシューバオ (①) 580 円

<ライスロール>

- ・海老と黄ニラのチョンファン (③) 480 円

<焼点心>

- ・大根餅 (②) 480 円

<蒸点心>

- ・マーライコウ (④) 480 円



【他、各カテゴリー メニューの一例】

<菜>

- ・温レタス (⑤) 480 円

<揚げ点心>

- ・海老の湯葉春巻き (⑥) 680 円

<蒸点心>

- ・海老の蒸し餃子(ハーガウ) (⑦) 580 円
- ・スペアリブの豆鼓蒸し (⑧) 580 円
- ・蓮の葉ちまき (⑨) 680 円

<蒸飯>

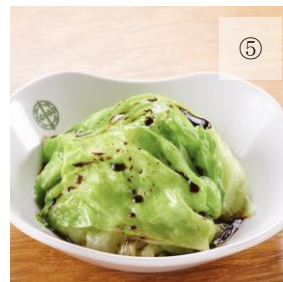
- ・鶏肉と生姜の蒸しご飯 (⑩) 580 円

<粥>

- ・塩豚のお粥 ピータンと塩卵入り (⑪) 480 円

<デザート>

- ・キンモクセイとクコの実ゼリー (⑫) 380 円



※価格はすべて税別

【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