



美食の街、香港で人気の点心レストラン
「世界一安いミシュランレストラン」と称される世界的人気店が東京・日比谷にオープン
「添好運(Tim Ho Wan/ティム・ホー・ワン)」日本初上陸

今春グランドオープン 『日比谷シャンテ』別館1F

“世界一安いミシュランレストラン”として、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、日本初上陸として今春、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。



※画像はニューヨーク店

■「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 氏(※上人物写真・左)が、パートナーの Leung Fai Keung 氏(※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。

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ーで構成され、中でも“看板”とされる4つのメニュー(次ページ参照)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。

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。

■ 東京・日比谷に日本初上陸

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。

【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」代表メニュー



バイクド チャーシューバオ (写真左)

生地で叉焼（チャーシュー） 餡を包んだ「添好運」を代表するメニュー。
表面をオーブンで焼くことで生まれるメロンパンのようなサクッとした食感が特徴です。

海老と黄ニラのチョンファン (写真中央左)

飲茶の本場香港で大人気メニューの“腸粉（チョンファン）”。
薄く延ばした米粉生地で海老や黄ニラを巻いた、ツルンとした食感が味わえる一品。

大根餅 (写真中央右)

大根の美味しさを最大限に引き出し、やわらかく、もちり食感に仕上げた大根餅。
干し海老の風味がアクセント。表面を香ばしくパリッと焼いてお楽しみいただきます。

マーライコウ (写真右)

オールドスタイルのレシピで仕上げた、フワフワのたまご蒸しケーキです。

■「添好運」日比谷店 店舗概要

開業日: 2018年 春

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: 未定

営業時間: 11:00～23:00

店舗規模: 80.09 坪

席数: 未定

客単価: 昼 1,800 円 / 夜 2,200 円

ホームページ: 準備中

Instagram: 準備中

【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