

美食の街、香港発祥のミシュラン星付きレストラン  
香港政府観光局主催、香港の魅力を知っていただくイベントにて人気の点心メニューを無償提供

**添好運（ティム・ホー・ワン）**  
**「香港ウィーク2018 Greater Bay Area Showcase」に参加**

期間：2018年11月1日（木）～4日（日）

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として、今年4月に日本初上陸として『日比谷シャンテ』別館1Fにオープンした点心レストラン「添好運（Tim Ho Wan/ティム・ホー・ワン）」は、11月1日から11月4日まで、東京・丸内の商業施設 KITTE にて開催される、香港政府観光局主催のイベント「香港ウィーク2018 Greater Bay Area Showcase」に参加します。

イベントでは、参加した来場者の方々に「添好運」人気の点心メニューである『バイクドチャーシュー バオ』、『ポークと海老の焼売』、『大根餅』から2個を1セットにして試食していただけます。（試食チケットをイベントにて配布／配布時間 11～13時・14～19時、配布数限定、先着順）

「香港ウィーク2018 Greater Bay Area Showcase」は、新しい香港の文化や食の魅力と、インフラの整備により、アクセスが良くなる広東・香港・マカオ大湾（だいわん） 区の魅力に迫る注目のイベント。「添好運」が提供する本場の味に触れ、香港への食の疑似旅行をぜひお楽しみください。



■ 添好運「香港ウィーク 2018 Greater Bay Area Showcase」参加概要

期間：2018年11月1日（木）～4日（日）

提供メニュー：下記3アイテムから2個を1セットにして提供

『バイクドチャーシュー バオ』、『ポークと海老の焼売』、『大根餅』

提供時間：11月1日 17:00～19:00

11月2日～4日 11:00～13:00、14:00～19:00

提供方法：数量限定無料配布

「香港ウィーク 2018 Greater Bay Area Showcase」発行の配布券をお持ちの方に先着順で提供

提供数量：11月1日 200セット

11月2日～4日 各750セット

【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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

## ■「香港ウィーク 2018 Greater Bay Area Showcase」開催概要

イベント名： 香港ウィーク 2018 Greater Bay Area Showcase

開催日： 2018年11月1日（木）～4日（日）

開催場所： KITTE 丸の内 1階アトリウム/ 南側テラス（東京都千代田区丸の内 2-7-2）

参加方法： 入場無料

主催： 香港政府観光局

協力： マカオ政府観光局、広東省観光局

特設サイト：<http://www.discoverhongkong.com/jp/promotions/agaru/event/vol6.html>

香港ウィーク  
HONG KONG WEEK



## ■「添好運」日比谷店 店舗概要

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

営業時間： 11:00～23:00（22:00LO）

電話番号： 03-6550-8818（予約不可）

ホームページ：<http://timhowan.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 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 年にはミシュラン 1 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。

今年 4 月に日本初上陸としてオープンした日比谷店は、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、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。日常的な気軽さで、一流の味をお楽しみいただいています。



【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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)