

美食の都、香港でミシュラン一ツ星に輝く香港点心専門店
待望の国内2号店が東京・新宿にオープン、予約可能な個室3室が誕生
「添好運 (Tim Ho Wan/ティム・ホー・ワン) 新宿サザンテラス店」
2019年5月24日 (金) 11:00オープン

美食の都、香港でミシュラン一ツ星に輝く香港点心専門店として、昨年4月に日本初上陸した点心レストラン「添好運 (Tim Ho Wan/ティム・ホー・ワン)」の国内2号店となる「添好運 新宿サザンテラス店」が、5月24日(金)、東京・新宿にオープンします。ロケーションは、JR新宿駅南口から代々木方面に広がる遊歩道『新宿サザンテラス』の中ほどで、2階建ての一戸建ての店舗に個室3部屋を含め計84席を配し、皆さまをお迎えます。この新宿サザンテラス店は「添好運」の世界第50号店となります。



◆ 「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。

昨年4月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。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。

◆ ～新宿店の特徴～ 個室を擁し、予約も可能に！

このたびオープンする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けます。日比谷店では、常にお席を待つお客様の行列が絶えず、数時間お待ちいただくこともしばしば…。新宿店では、接待や大人数のグループ利用にも応えられるよう、個室をご用意しました。個室は合計3部屋(4席/6席/8席の合計18席。2部屋分のパーティションを外して1部屋10席にすることも可能)で、ご予約も承ります。

※予約受付開始は5月13日を予定。別途、部屋代の設定(4席部屋:4,000円、6席部屋:6,000円、8席部屋:8,000円 ※税別)がございます。

■ 「添好運 新宿サザンテラス店」店舗概要

開業日: 2018年5月24日(金)

所在地: 〒151-0053 東京都渋谷区代々木2丁目2-2

営業時間: 11:00~23:00 (22:00LO)

電話番号: 03-6304-2861 ※5月13日~

席数: 合計84席(1F: 個室3部屋18席 ※内訳 4席・6席・8席 / 2F: 66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/>

【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。（※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】

<バイクド>

・バイクド 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) 680 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】

<蒸点心>

・海老の蒸し餃子（ハーガウ） (⑤) 580 円

・ポークと海老の焼売 (⑥) 580 円

・スペアリブの豆鼓蒸し (⑦) 580 円

<揚点心>

・海老の湯葉春巻き (⑧) 680 円

<茹点心>

・温レタス (⑨) 480 円

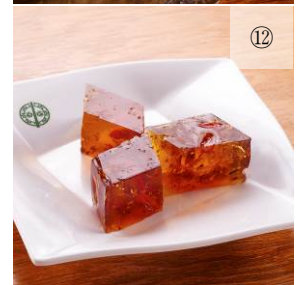
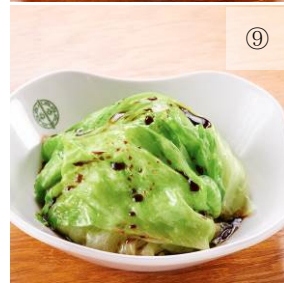
<粥・蒸飯>

・蓮の葉ちまき (⑩) 780 円

・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・サービス料別

【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
広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp