

美食の街、香港発祥のミシュラン星付き点心レストランの味を店舗以外でも楽しめる！

添好運（ティム・ホー・ワン）新宿サザンテラス店 全フードメニューのテイクアウトサービスを開始

美食の都、香港でミシュラン一つ星に輝く点心レストラン「添好運（Tim Ho Wan/ティム・ホー・ワン）」の新宿サザンテラス店では、このたび、テイクアウトコーナーにて全フードメニューのテイクアウトサービスを開始しました。



国内2号店として今年5月に開店以来、行列の絶えない人気を誇る新宿サザンテラス店は、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。

「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。これら料理は、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。新宿サザンテラス店では、開店当初より看板商品の「バイクド チャーシューバオ」のみを対象メニューとして、テイクアウトコーナーで販売しておりましたが、お客様からの熱い要望に応え、全フードメニューを対象とし、これらバラエティに富んだメニューの数々を、店内でお楽しみいただくだけでなく、テイクアウトしてお持ち帰りいただけることになりました。ぜひ、ご家庭でも本物の味をお楽しみください。

◆「添好運（Tim Ho Wan/ティム・ホー・ワン）」とは

点心レストラン「添好運」は、2009年、香港に創業。“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、日常的な料金で一流ホテルの味を楽しめることで評判を呼び、2010年にはミシュラン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っています。2018年に日本初上陸店として日比谷店がオープン。今年5月、国内2号店として新宿サザンテラス店がオープンしました。

■「添好運 新宿サザンテラス店」店舗概要

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）テイクアウトコーナー11:00～22:00

電話番号：03-6304-2861

公式HP：<http://timhowan.jp>

【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 新宿サザンテラス店」テイクアウトメニュー】

販売時間 : 11:00~22:00

※価格はすべて税別、販売価格は店内飲食とは異なります。

焗点 バイクド Baked B1 酥皮焗叉燒包 3個 ¥600 バイクド チャーシューバオ Baked BBQ Pork Buns (3pieces)			蒸点 蒸点心 Steamed S1 荷芹素菜餃 S2 鮮蝦韭菜餃 S3 晶瑩鮮蝦餃 ¥500 ¥600 ¥600 7種野菜の蒸し餃子 海老とニラの蒸し餃子 海老の蒸し餃子(ハーガオ) Steamed Vegetable Dumplings Steamed Dumplings with Shrimp and Chives Steamed Shrimp Dumplings (Har Gao)		
煎点 焼点心 Pan Fried P1 香煎臘味蘿蔔糕 ¥500 大根餅 Pan Fried Turnip Cake		S4 鮮蝦燒賣皇 S5 香滑馬拉糕 S6 美味炊鮮竹卷 S7 豉汁蒸排骨 ¥600 ¥500 ¥600 ¥600 ポークと海老の焼売 マーライコウ 湯葉巻きオイスターソース蒸し スペアリブの豆豉蒸し Steamed Pork Dumplings with Shrimp (Siu Mai) Steamed Egg Cake Steamed Beancurd Skin with Shrimp and Shrimp Steamed Pork Spare Ribs with Black Bean			
盅頭飯点 蒸飯 Steamed Rice G1 豉草花滑雞飯 G2 排骨飯 ¥600 ¥700 鶏肉と生姜の蒸しご飯 スペアリブの蒸しご飯 Steamed Rice with Ginger Chicken Steamed Rice with Pork Spare Ribs		S8 美味鮑汁風爪 S9 紅油抄手 S10 陳皮牛肉球 ¥600 ¥600 ¥700 鶏足の香港式蒸込 アフビソース ポークのワンタン 香辣黒酢 陳皮入り牛肉団子 Braised Chicken Feet with Abalone Sauce and Peanut Pork Dumplings in Spicy Sauce (Wonton) Steamed Beef Balls with Bean Curd Skin			
G3 煎蛋牛肉飯 G4 古法糯米雞 ¥700 ¥800 牛挽肉と卵の蒸しご飯 蓮の葉ちまき Steamed Rice with Minced Beef and Pan Fried Egg Sticky Rice in Lotus Leaf		腸粉 ライスロール Steamed Rice Roll R1 韭黃鮮蝦腸 R2 蜜味叉燒腸 R3 免治牛肉腸 ¥700 ¥700 ¥700 海老と黄ニラのチョンファン チャーシューのチョンファン 牛挽肉のチョンファン Steamed Rice Roll with Shrimp and Chinese Chives Steamed Rice Roll with BBQ Pork Steamed Rice Roll with Minced Beef			
粥品 粥 Congee G5 金銀蛋瘦肉粥 ¥500 塩豚のお粥 ピータンと塩卵入り Pork Congee with Century and Salted Egg		煎炸点 揚点心 Deep Fried F1 鮮蝦腐皮卷 F2 羅漢齋春卷 F3 百花煎釀茄子 ¥700 ¥600 ¥600 海老の湯葉春巻 キノコと筍の揚げ春巻 茄子の海老団子揚げ Beancurd Skin with Shrimp Deep Fried Vegetable Spring Roll (Lo Han Jai) Deep Fried Eggplant with Shrimp			
白灼 茹点心 Poached V1 白灼油生菜 V2 白灼時蔬 ¥500 ¥600 温レタス 温菜 Poached Fresh Lettuce Poached Fresh Greens		甜品 デザート Dessert D1 杞子桂花糕 D2 炸鮮奶 D3 西米露 ¥400 ¥500 ¥500 キンモクセイとココの実ゼリー ミルクフライ 本日のココナッツミルク タピオカ入り Sweet Osmanthus Jelly with Goji Berries Deep Fried Milk Coconut Sago (Cold)			

【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