

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）日比谷店 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）」の日比谷店では、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。



国内第1号店として2018年に開店以来、行列の絶えない人気を誇る日比谷店は、東京メトロ日比谷線・千代田線日比谷駅より徒歩1分というアクセス抜群の場所に位置し、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いましたが、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。翌年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 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）テイクアウトコーナー11:00～22:00

※営業時間の変更など、店舗オペレーションに変更が発生する可能性があります。

電話番号：03-6550-8818 ※ご予約は承っておりません。

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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

【「添好運 日比谷店」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。

<b>焗点</b> <b>バイクド</b> <b>Baked</b> <b>B1</b> 酥皮焗叉烧包 3個  ¥600 バイクド チャーシューパオ Baked BBQ Pork Buns (3pieces)		<b>蒸点</b> <b>蒸点心</b> <b>Steamed</b> <b>S1</b> 荷芹素菜餃 <b>S2</b> 鮮蝦韭菜餃 <b>S3</b> 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)		
<b>煎点</b> <b>焼点心</b> <b>Pan Fried</b> <b>P1</b> 香煎臘味蘿蔔糕  ¥500 大根餅 Pan Fried Turnip Cake	<b>S4</b> 鮮蝦燒賣皇  ¥600 ポークと海老の焼売 Steamed Pork Dumplings with Shrimp (Siu Mai)	<b>S5</b> 香滑馬拉糕  ¥500 マーライコウ Steamed Egg Cake	<b>S6</b> 美味炆鮮竹卷  ¥600 湯葉巻きオイスターソース蒸し Steamed Beancurd Skin with Pork and Shrimp	<b>S7</b> 豉汁蒸排骨  ¥600 スペアリブの豆豉蒸し Steamed Pork Spare Ribs with Black Bean
<b>盅頭飯點</b> <b>蒸飯</b> <b>Steamed Rice</b> <b>G1</b> 蟲草花滑雞飯 <b>G2</b> 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	<b>S8</b> 美味鮑汁鳳爪 <b>S9</b> 紅油抄手 <b>S10</b> 陳皮牛肉球  ¥600 ¥600 ¥700 鶏足の香港式煮込 アワビソース 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			
<b>G3</b> 煎蛋牛肉飯 <b>G4</b> 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	<b>腸粉</b> <b>ライスロール</b> <b>Steamed Rice Roll</b> <b>R1</b> 韭黃鮮蝦腸 <b>R2</b> 蜜味叉燒腸 <b>R3</b> 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			
<b>粥品</b> <b>粥</b> <b>Congee</b> <b>G5</b> 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	<b>煎炸點</b> <b>F1</b> 鮮蝦腐皮卷 <b>F2</b> 羅漢齋春卷 <b>F3</b> 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			
<b>白灼</b> <b>茹点心</b> <b>Poached</b> <b>V1</b> 白灼油生菜 <b>V2</b> 白灼時蔬  ¥500 ¥600 温レタス 温菜 Poached Fresh Lettuce Poached Fresh Greens	<b>甜品</b> <b>デザート</b> <b>Dessert</b> <b>D1</b> 杞子桂花糕 <b>D2</b> 炸鮮奶 <b>D3</b> 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](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)