

미쉐린 가이드가 인정한
Authentic Dim Sum Experience
팀호완(TimHoWan)

2022. 10

1. 팀호완 개요

■ 정통 홍콩 딤섬 레스토랑, 팀호완의 시작



팀호완은 홍콩 요리를 상징하는 '딤섬' 전문 레스토랑으로 2009년 홍콩 몽콕의 본점에서 시작했다.

2013년 첫 해외 진출 매장인 싱가포르 지점이 성공적으로 안착하였고, 이후 전 세계 11개 국가 및 지역(홍콩, 싱가포르, 필리핀, 대만, 베트남, 인도네시아, 호주, 태국, 미국, 캄보디아, 일본)에 진출해 있다.

2019년 12월, 한국에 첫 선을 보인 팀호완은 단순히 맛만 즐기는 딤섬 요리 전문점이 아니라 남녀노소 온 가족이 함께 홍콩 딤섬 문화의 정수를 즐길 수 있는 공간을 제공한다.

■ 소박하지만 최고의 딤섬을 제공하는 '홍콩 미쉐린 원스타' 홍콩 팀호완

세계 최고 권위의 레스토랑 평가서로 알려진 '홍콩 미쉐린 가이드'에서 부여하는 홍콩 미쉐린 스타는 매년 꾸준히 좋은 요리를 제공하는 최고의 레스토랑만이 부여 받을 수 있다. 팀호완은 2009년 셰프 '막'과 '링'이 홍콩 몽콕에 첫 매장 오픈하였고 1년 만인 2010년, 유수의 홍콩 레스토랑 중 당당히 1스타 레스토랑으로 선정 되었다. 1스타 선정 이후로도 합리적인 가격에 최고의 음식을 제공한다는 홍콩 시민들의 찬사가 이어졌다.



팀호완 홍콩 본점은 딤섬 바구니 장식 등 소박한 디자인 철학을 담아 전통과 단순성을 살리고 요리에는 기본 양념과 심플한 재료를 사용해 딤섬이 유래된 황금시대의 실크로드 찻집의 모습을 재현한 것이 특징이다. 오늘날 세계 여러 지점에서는 홍콩 본점의 오리지널 레시피를 준수해 동일한 맛을 유지하기 위한 노력을 지속하고 있다.

■ 글로벌 맛집 '팀호완'

팀호완은 2013년 싱가포르에 첫 해외지점을 오픈했고, 홍콩 본점의 오리지널 맛을 그대로 재현하여 많은 사람들이 몰리면서 현지 언론의 주목을 받았다. 뛰어난 품질과 합리적인 가격을 겸비한 팀호완은 음식에 대한 안목이 높고 비용에 민감한 싱가포르 사람들의 입맛을 사로잡으며 싱가포르 최고의 딤섬 레스토랑으로 자리잡았다.

싱가포르 지점의 성공과 홍콩에서 받은 미쉐린 스타 레스토랑 경력이 뒷받침되어 팀호완은 더 많은 국가와 지역으로 확장해나갔고, 세계 음식 비평가들의 호평과 대중들의 마음을 사로잡았다.

현재 팀호완은 홍콩, 미국, 일본, 호주, 싱가포르, 대만, 베트남, 한국 등 12 개 국가와 지역에 매장을 오픈했으며 팀호완 삼성점과 잠실점, 용산점 총 3 개 매장 오픈으로 전세계 총 55 개 매장을 운영하게 되었다.

■ 팀호완의 철학

가장 인기 있는 정통 홍콩 '딤섬'

"Delicious, Authentic, Affordable" 팀호완은 모든 고객에게 최고의 식사 경험을 제공함과 동시에 방문한 고객들이 딤섬 요리들로 풍성한 모임을 갖는 기회를 제공하는 것을 목표로 하고 있다.

팀호완은 홍콩 본점의 오리지널 레시피를 엄격히 준수하며, 매일 신선한 재료로 딤섬을 만들기 위한 노력을 게을리 하지 않는다.

또한, 팀호완은 딤섬을 미리 제조한 후 재가열하는 방식이 아닌 주문과 동시에 조리되어 딤섬 본연의 맛과 식감을 유지하여 신선하고 맛이 좋다. 홍콩 본점 오픈 초기처럼 매장 모든 직원이 딤섬에 열정을 담아 만들기에 팀호완은 자신있게 딤섬을 고객에게 제공할 수 있다.

■ 팀호완 창립 셰프



셰프 막 콰이 푸이

셰프 막은 홍콩에서 태어나고 자랐다. 15 살의 어린 나이에 딤섬이라는 고난도의 요리 기술을 배우기 시작했다.

셰프 막은 홍콩 포시즌스 호텔의 미쉐린 3 스타 링 킹 헨 레스토랑을 포함한 다양한 레스토랑에서 경험을 쌓은 뒤, 2009 년에 팀호완을 오픈했다.

셰프 링 파이 킵

셰프 링은 2009 년 3 월 셰프 막과 함께 팀호완을 공동 설립했다. 두 명의 주방장은 딤섬을 요리하기 위해 신선하고 질 좋은 재료만을 사용했다. 20 석 규모의 소규모 식당은 몽콕(Mong Kok)에 첫 매장이 오픈 후 현지인들의 마음을 사로잡았다. 2010 년 5 월 두 번째 매장을 오픈했다.



2. 팀호완 주요 메뉴 소개

■ 홍콩의 상징, 딤섬

홍콩 사람들은 가족, 친구, 직장 동료 등 여러 명이 모여 다양한 딤섬을 시켜놓고 담소를 나누며 화목한 분위기를 즐기는 것을 좋아한다. 주로 튀긴 요리 대신 딤섬 같이 찐 요리를 선호하며, 볶거나, 튀기거나 구운 요리도 대나무 용기에 담아, 작은 사이즈로 함께 나눠먹는다.

‘마음에 점을 찍다’는 의미를 가지고 있는 딤섬은 홍콩에서 언제든지 즐겨 먹을 수 있는 캐주얼 다이닝 메뉴다. 딤섬은 단순히 홍콩 음식이 아닌 그들의 식문화 그 자체이다.

딤섬의 종류는 대략 2,000 여 가지로 알려져 있으며, 지역에 따라 맛과 형태가 다르다. 홍콩 딤섬의 경우 크기가 작고, 육즙이 흐르는 형태보다는 적당히 촉촉한 형태가 많다. 딤섬을 논할 때 빼놓을 수 없는 탱글탱글한 새우살을 넣은 하가우와 돼지고기와 해산물을 다져 넣은 샤오마이 등이 대표적인 홍콩 딤섬이다.

또한 홍콩 딤섬에서 반드시 맛보아야 할 딤섬은 라이스롤이다. 라이스롤은 쌀로 만든 반투명의 부드러운 피 속에 양념을 한 돼지고기와 갖은 채소 등을 넣어 만드는 롤 형태의 딤섬이다. 이외에도 부드러운 빵 속에 양념한 돼지고기 등이 들어 있는 찐빵 형태의 차슈바오도 유명하며, 친숙한 하가우, 샤오마이 등 다양한 홍콩 딤섬을 팀호완에서 만나볼 수 있다.

■ 메뉴



차슈바오 번(3pcs)

간장베이스에 직접 로스팅한 차슈를 믹스하여 커스타드 크림과 함께 오븐에 구운 팀호완의 시그니처 메뉴



하가우

싱싱한 새우로 바로 제조해 신선한 맛과 탱글한 식감이 돋보이는 딤섬 메뉴



샤오마이

숙성된 돼지목살과 새우 그리고 버섯의 맛이 잘 어우러진 딤섬



부채교

절인 시금치와 새우를 수정피로 싸 딤섬, 찢을때 속이 보이는 게 특징



차슈 라이스 롤

팀호완 특제소스로 조리한 차슈와 야채를 곁들인 홍콩 정통식 라이스 롤



새우 라이스 롤

싱싱한 새우를 홍콩 정통식 라이스롤에 팀호완 특제소를 곁들여 먹는 요리



두유피 롤

정통 홍콩식 두유피를 팀호완 특제소스에 절여서 돼지고기와 새우랑 같이 찐 요리



사천식 완탕

돼지고기 소를 기본으로 싼 완탕을 18 가지 엄선된 재료로 오랜시간 조리한 팀호완 특제 칠리소스와 함께 먹는 국물 없는 완탕 요리



닭고기 버섯 찜

닭고기와 표고버섯 그리고 동충하초 꽃을 담백하게 찜기에 찐낸 메뉴



닭고기 야채 번

숙성 닭다리살과 아삭한 야채의 궁합



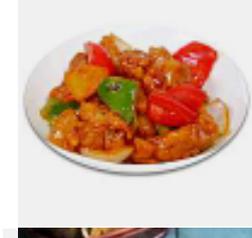
전복 샤오마이

숙성된 돼지목살과 해산물, 버섯 등을 다져 넣은 샤오마이에 전복을 올린 메뉴



두유피 새우 춘권

새우를 두유피로 말아서 기름에 살짝 튀겨 새우에 탱글한 식감과 맛을 바삭하게 느낄 수 있는 홍콩식 춘권 요리



홍콩식 탕수기

홍콩 정통식 탕수 소스를 닭다리살 튀김에 입힌 요리



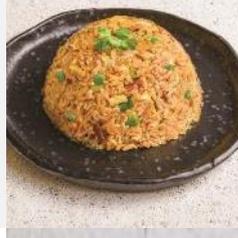
홍콩식 무 케익

말린새우와 중국식 소시지를 1 시간동안 찐 무와함께 팬에 굽는 홍콩정통식 요리



연잎밥

특제소스로 양념한 돼지고기, 닭고기, 표고버섯, 찹쌀을 연잎에 싸서 연잎의 향을 함께 즐길 수 있는 밥 요리



X.O 차슈 볶음밥

달콤한 차슈와 매콤한 특제 X.O 소스를 곁들인 한국인 입맛을 겨냥한 매콤한 맛의 볶음밥



파이구 볶음밥

홍콩 정통의 향신료로 숙성한 육즙이 가득한 돈등심을 계란과 튀긴마늘이 어우러져 담백하고 고소하게 볶아낸 볶음밥과 함께 즐길 수 있는 요리



닭고기 덮밥

닭고기와 표고버섯 그리고 동충하초 꽃을 담백하게 찐낸 뒤 밥과 함께 드시는 메뉴



홍콩식 완탕면

새우를 베이스로한 완탕을 곁들여 먹는 대표적인 홍콩식 면요리



홍콩식 우육면

엄선된 소고기의 양지살을 3 시간동안 특제소스로 조리하여 해산물 베이스인 육수와 함께 먹는 면요리



사천식 완탕 비빔면

돼지고기 소를 기본으로 싹 완탕을 팀호완 특제 칠리소스와 함께 비벼서 튀김파채를 곁들여서 먹는 사천식 면 요리



계절 야채(공심채)

제철채소 공심채를 살짝 데쳐 특제소스에 곁들여 먹는 메뉴



청경채

팀호완의 특제 간장 소스를 데친 야채와 곁들여 먹는 메뉴



사천식 목이버섯

신선한 목이버섯을 팀호완 특제 칠리소스와 함께 먹는 채소 요리



홍콩식 에그타르트

계란과 커스타드를 배합하여 촉촉함을 만끽할 수 있는 팀호완의 대표 디저트 메뉴



수제 X.O 소스

직접 만들어 3 일동안 숙성시킨 정통 수제 소스

3. 팀호완 연혁

2009. 03 홍콩 몽콕 1호점 오픈

2013. 04 싱가포르 PLAZA SINGAPURA 점 첫 해외 지점 오픈

2014. 05 필리핀 SM 물점 오픈

2014. 07 대만 샤오웨스트점 오픈

2014. 09 베트남 롯데호텔점 오픈

2015. 03 인도네시아 픽점 오픈

2015. 03 호주 채츠 우드점 오픈

2015. 12 마카오 브로드웨이 오픈

2015. 12 태국 게이트웨이 에카마이점 오픈

2017. 05 미국 뉴욕점 오픈

2017. 08 캄보디아 아온물점 오픈

2018. 04 일본 히비야점 오픈

2019. 12 한국 삼성점 오픈

2020. 09 한국 잠실점 오픈

2021. 02 한국 용산 아이파크몰점 오픈

4. 팀호완 한국

■ 매장 개요

[1 호점]

위치 : 서울 강남구 봉은사로 86 길 30

연락처 : 02-6207-3082

영업시간 : 11 시 30 분 ~ 21 시 30 분

(15 시 ~ 17 시 브레이크타임,
점심 14 시 30 분, 저녁 21 시)

[2 호점]

위치 : 서울 송파구 올림픽로 240 롯데백화점
잠실점 2 층

연락처 : 0507-1311-3082

영업시간 : 11 시 30 분 ~ 21 시 30 분

(15 시 ~ 17 시 브레이크타임,
점심 14 시 30 분, 저녁 21 시)

[3 호점]

위치 : 서울시 용산구 한강대로 23 길 55

아이파크몰 패션파크 1 층

연락처 : 0507-1301-3082

영업시간 : 11 시 30 분 ~ 22 시

(15 시 ~ 17 시 브레이크타임,
(점심 14 시 30 분, 저녁 21 시)

■ 팀호완 한국만의 특징

팀호완 한국은 다른 해외 지점들과 달리 한국인의 입맛에 맞게 특별하게 구성된 메뉴가 있다. XO 차슈 볶음밥, 전복 샤오마이는 홍콩 팀호완 본점과 대부분의 아시아 매장에는 없는 특별한 메뉴이다. 또한 시그니처 메뉴 '차슈바오'에 들어가는 바비큐포크는 매장에서 직접 조리하여 정통 딤섬의 맛을 유지하고 있다.