



The Hongkong Japanese Club

Unit 902, 9/F., Tower 535, 535 Jaffe Road

Causeway Bay, Hong Kong

Tel (852) 2577 3669 Fax (852) 2577 5534

Cir. Let. No. 23436

2018年10月1日

会員の皆様へ

\*\*\* 倶楽部便り 2018年10月号 \*\*\*

■ 日本茶鑑定士が教える「おもてなしの日本茶」

日本茶鑑定士の森宣樹さんによるトークショーと、実際に玉露をつかった「おもてなし」の体験学習を行います。お湯の温度によって同じ茶葉でも渋みから旨みへと味が変わるのはなぜ？ 日本茶の奥深さを感じてみましょう。

日時:2018年10月27日(土)午後5時より

参加費:1名150ドル(日本茶と和菓子の試飲食を含む)

※会員1名様につき非会員のゲスト1名様を同伴できます

詳細は、同封の案内をご覧ください。

■ ゴールドコースト・ヨット&カントリークラブとの新規提携



Voyager's Restaurant ©GCY CC

10月1日、ゴールドコースト・ヨット&カントリークラブ香港と香港日本人倶楽部は、レシプロカルクラブとなる相互利用契約を結びました。MTR屯門からタクシーで15分ほどの距離にある、海に面したリゾート

型の会員制クラブです。レストラン、宴会場、アウトドアバーベキュー、スイミングプール、チルドレンズ・プレールームのほか、スポーツ施設や各種アクティビティーを、ゲスト料金でご利用いただけます。ご利用の際は、日本人倶楽部の会員カードを必ず携帯し、スタッフの求めに応じてご提示くださいますよう、お願い申し上げます。



10月のおすすめ

焼き茄子胡麻ダレ掛け

揚げ新銀杏

生秋刀魚塩焼き

秋鮭の馬鈴薯焼き

三陸産カキフライ

きのこ天扶良

華味鳥とつくねのキムチ鍋

寿司場より

生秋刀魚刺身

鱈薄造り

真牡蠣ボン酢

殻付き帆立貝刺身

金目鯛刺身

真鯛刺身

握り寿司:金目鯛、炙り秋刀魚、

炙りえんがわ、炙り和牛、

牡丹海老、しめ鯖

タイ料理&多国籍料理レストラン「遨航廳 Voyager's Restaurant」 予約電話 2404-3260

営業時間:火~金曜12:00~22:00(ラウンジのデリカテッセンは19:00まで) / 祝日を除く月曜定休

中華料理レストラン「大班廳 Tai Pan Restaurant」 予約電話 2404-3282

営業時間:月~土曜12:00~15:00および18:00~22:00 / 日曜、祝日11:00~15:00および18:00~22:00

スポーツ施設(テニスコート、スカッシュコート、ジム、スイミングプールなど) 予約電話 2404-3250

営業時間:月~日曜、祝日7:30~22:00

Gold Coast Yacht & Country Club Hong Kong (レセプションデスク 電話 2402-2222)

所在地 1 Castle Peak Road, Castle Peak Bay, Hong Kong ウェブサイト<https://www.gcycc.com.hk/>

※ 利用料金には、サービス料10%が加算され、クレジットカード(VISA、MasterCard)での決済となります。

※ 施設利用の予約には、キャンセル料が発生する場合がありますので、予約時に詳細ご確認ください。

※ ゴールドコースト・ヨット&カントリークラブ香港のハウスルールを尊重し、スタッフの指示に従ってください。

※ 利用に関する最終決定権は同クラブにあります。

倶楽部レストラン・イベントの最新情報、図書室のご案内、文化講座の申し込み

香港日本人倶楽部 ホームページ <http://www.hkjapaneseclub.org/> をご覧ください。

## ■ レストランからのお知らせ

### ★ ためる！つかえる！JMB マイレージ ★

10月中旬より、アジア・オセアニア地域在住の JAL マイレージバンク会員は、JMB マイルの1万マイルを香港日本人倶楽部レストランの食事券600香港ドル分と交換できるようになります。JMB ウェブサイトから申請いただき、有効期間内に日本人倶楽部9F 受付カウンターで食事券をお受け取りください。ご予約の際、JMB 特典ご利用の旨をお知らせいただき、来店時に食事券と日本人倶楽部の会員カードの提示をお願い致します。尚、JMB 特典クーポンによるレストランのご利用は、倶楽部会員もしくは会員の同伴するゲストに限りしますので、ご了解ください。

### ❖新潟の振舞酒(無料試飲)❖ 11月7日(水)開催予定

ご好評いただいています振舞酒、今回は11月7日(水)午後6時半より、レストラン「三菜」ご来店の皆様へ、新潟県の蔵元が日本酒を振る舞います。同夜のご予約はお早めに！

レストラン予約 ホットライン 2577-5796 (月～日曜・祝日11:00～22:00受付)



## ■ Japan Night 競馬観戦会(11月14日開催)

ハッピーバレー競馬場で水曜日のナイトレース開催時に行われているイベント「Happy Wednesday」が、11月は日本をテーマにした「Japan Night」となります。11月14日(水)は、日本中央競馬会協賛のJRAトロフィーレースに合わせて、倶楽部会員のための「Japan Night 競馬観戦会」を企画しています。詳細は、同封の案内をご覧ください。

## ■ お誕生日カードでプレゼント！

今月、お誕生日を迎える会員の皆様には「お誕生日プレゼントカード」を別途、郵送しています。「お誕生日プレゼントカード」は9.5×15センチサイズの郵便書簡(折り畳み式の便せん兼封筒)でお届けしています。お誕生日プレゼントのクーポン利用と記念品引換は、お誕生日の当月に限り有効です(翌月以降の利用・引換はできません)ので、お忘れなく！お誕生日の登録/カード未着のお問い合わせは、事務局のアマンダ(電話2577-3669)まで。



## ■ マナー・エチケットのお願い

香港日本人倶楽部では、ご来館の皆様が快適に過ごせるよう、マナー・エチケットの向上を心掛けております。提携クラブも各々のルールに従ってご利用ください。皆様のご理解とご協力をお願い申し上げます。

**通話エリア:** エレベーターホールでの通話は可能です。その他の場所では、携帯電話をマナーモードに設定していただき、音声通話をご遠慮ください。

**レストラン利用時:** 会員カードはご本人が必ず携帯してください。ゲストを招いてのお食事は、入店から退席まで会員の同伴をお願い致します。

・レストラン「さくら」では、ドレスコードにご留意ください。半ズボンやショートパンツ、ダメージジーンズ、サンダルでの入店をご遠慮いただいております。12歳未満のお子様は「さくら」に同伴いただけませんので、「三菜・ポヒニア」のご予約をお願い致します。

・グループの会話は思わず声が大きくなり、ときには周囲の迷惑ともなりかねません。フロアスタッフがご注意申し上げた際には、話し声を抑えていただけますよう、ご協力をお願い致します。

・小さなお子様がフロアをお散歩するのは、思わぬ事故の元となり危険です。保護者の皆様におかれましては、お子様に目を離さず、細心の注意をお願い致します。

**全館禁煙:** 《吸煙(公衆衛生)条例》により、当館は禁煙エリアとなっています。貸し切りの個室であっても喫煙できず、トイレ、廊下、非常階段での喫煙も禁止されております。海外からのゲストは、香港の条例に詳しくない方もいらっしゃるため、フロアスタッフがご注意申し上げた際には、ご協力をお願い致します。

～皆様のご理解とご協力を、重ねてお願い申し上げます～



# The Hongkong Japanese Club

Unit 902, 9/F., Tower 535, 535 Jaffe Road

Causeway Bay, Hong Kong

Tel (852) 2577 3669 Fax (852) 2577 5534

Cir.Let.No.23436(E)

1<sup>st</sup> October, 2018

Dear Members,

## \*\*\* Club News October 2018 \*\*\*

### **NEW Reciprocal Club! Gold Coast Yacht and Country Club**



We are happy to announce that Gold Coast Yacht and Country Club (GCYCC) becomes our new reciprocal club effective from 1<sup>st</sup> October 2018. Japanese Club members can enjoy sports facilities, restaurants and function rooms at GCYCC. For further details, please see the enclosed information. In addition, a welcome event is going to be held at GCYCC in November. Don't miss it!

\* Gold Coast Yacht and Country Club Website: <http://www.gcycc.com.hk>

### **Japanese Tea 日本茶 Seminar**



マルモ森商店 Marumo Mori is a tea processing manufacturer established in 1877 in 静岡 Shizuoka, Japan's leading green tea producing prefecture. The CEO, 森宣樹先生 Mr. MORI, Nobuki who qualified as 日本茶鑑定士 (Japanese tea appraiser) will introduce and demonstrate

a traditional way of serving Japanese tea with おもてなし Omotenashi (Japanese hospitality). For more details and registration, please refer to the enclosed information. For enquiry: Club office ☎2577-3669

**Date: 27<sup>th</sup> October 2018, Saturday. 17:00~18:15**

\* Participation fee: HK\$150/person

\* Venue: Matsu Room on 9/F (Maximum capacity: 30 persons)

### **和菓子講座 (in Cantonese)**



小菜饅頭◎神樂坂五十鈴

課程中將使用和菓子師傅的道具，一邊介紹和菓子的歷史，材料，日式饅頭及其餡的種類等等。誠邀您來參加，將會一邊試食以時令栗子製成的和菓子，一邊接觸及了解和菓子文化。\*請自備筆記用具。

**日期&時間：2018年10月26日(星期五) 14:30 - 16:00**

\* 講師 相田侑希女士 (Ms. AIDA, Yuki)

\* 費用：HK\$160

\* 地點：9樓 學習室 (每班8名、只限會友)

### **“Let's enjoy various types of sake and pairing with food!” 日本酒 Course (in English)**

A Japanese sake professional holding SAKE DIPLOMA (Japan Sommelier Association), WSET Level 3 in Sake and SSI International 喇酒師 will introduce you to the attractiveness of Sake, its characteristics, manners and tasting skills. Please join us.

**Date: 9<sup>th</sup> November 2018, Friday. 18:30~20:00**

\* Instructor: Ms. IKEDA, Naoko

\* Participation fee: HK\$400 (including sake and snacks tasting)

\* Venue : Study Room on 9/F (Maximum capacity: 10 persons)



### **October Special**

- ⊗ Grilled Eggplant with Sesame Sauce
- ⊗ Deep-Fried Fresh Ginkgo
- ⊗ Grilled Fresh Sanma, Saury
- ⊗ Grilled Autumn Salmon with Mashed Potatoes Sauce
- ⊗ Deep-Fried Oyster from Sanriku
- ⊗ Assorted Mushroom Tempura
- ⊗ Hanamidori-Chicken and Chicken Meat Ball Kimchi Hotpot

#### **~Sashimi recommendations~**

Fresh Sanma, Saury Sashimi, Karei, Flounder Thinly Sliced Sashimi, Pacific Oyster with Ponzu Sauce, Sayori, Halfbeak Sashimi, Alfonsino Sashimi, Japanese Sardine Sashimi

#### **~Sushi recommendations~**

Alfonsino, Roasted Sanma, Saurym, Roasted Flounder Fin, Roasted Wagyu, Botan Shrimp, Vinegared Mackerel

\* For more details :

<http://www.hkjapaneseclub.org/en/>



## ■“Autumn wine "beaujolais" and snacks” French Food & Drink Culture Course (in English)

The instructor is Japanese chef, graduated Le Cordon Bleu Paris and worked at French Ministry of Foreign Affairs will teach you French Food/Drink/ Culture. The lecture of this month is [ Autumn wine "beaujolais" and snacks ]. We will learn Autumn French culture with tasting wine& snacks/ sweets during this lecture.



**Date : 15<sup>th</sup> Nov 2018, Thursday 17:00~18:30**

\* Instructor : Ms. OKADA, Mayuko

\* Participation fee: HK\$400 (including sake and snacks/sweets tasting)

\* Venue : Study Room on 9/F (Maximum capacity: 10 persons)

### **Registration Form for Classes** FAX to 2577-5534

和菓子講座

日本酒 Course

French Food & Drink Culture Course

\*Please  check the box. Please be noted that we may not be able to meet your request due to availability.

Name: \_\_\_\_\_ Membership No.: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_ Phone No.: \_\_\_\_\_

To register or inquiry <http://www.hkjapaneseclub.org/en/culture/> Club Office ☎2577-3669

## ■ Birthday special in your birth month!

Let us celebrate your special month with you! The club separately sends out "Birthday Card" to you at the beginning of your birth month. You are entitled to redeem it as HK\$100 coupon at the 5/F restaurants (Not redeemable for cash and no change will be given on the unused balance) OR exchange with the club original travel bag. The letter paper (see image on right) is folded as size of 9.5cm×15cm. Please bring your membership card along to enjoy your birthday gift! Kindly be reminded that the card is valid within your birth month.

Register birth date/ Enquiry: Club office 2577-3669 (Ms. Amanda)



## ■ Manner and Etiquette

The Hongkong Japanese Club would like to request for your cooperation on the following matters ;

**【Mobile Telephones】** Mobile phones must be used in designated areas, along the elevator corridors. They may be turned off or switched to “silent” or “vibrate” mode at certain locations, such as restaurants, library or function rooms.

**【Membership Card】**The Club Membership is non-transferable. Member needs to bring along own membership card.

**【Accompany Guests at Restaurants】** Member must accompany guests at all times and member is fully responsible for his/her guests, not allowed to leave the guests behind. The meal orders may be taken after the member’s arrival.

**【No Smoking in the Club premises】** According to 《Smoking(Public Health)Ordinance》, The Hongkong Japanese Club premises includes private rooms and restrooms strictly designated as “No Smoking Area”. If we find anyone smoking in a no smoking area, based on the ordinance, the club staff may require the smoker to extinguish the lighted cigarette, cigar, or pipe. If the smoker is not cooperative and continues to smoke, the staff may require the smoker to provide his/her documentary proof of identity and leave the no smoking area. If your guest(s) from outside of Hong Kong may not know the ordinance, kindly ask their cooperation with regard to this matter.

~We ask for your kind cooperation with consideration to manners and etiquette~