



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. 23582(E)

1st October, 2021

Dear Members,

*** Club News October 2021 ***

■ Recommendation from Restaurant

東京 TOKYO brand Craft Beer

We would like to introduce 3 kinds of brand-new Japanese beer with tasty snack. This brewery is located at the source of 多摩川 Tama River which flows through Tokyo. Please try to drink in this month!



More detailed information will be provided at <http://www.hkjapaneseclub.org/>

長崎 NAGASAKI Champon Noodle

"Champon" means "Jumble". Various seafoods, pork, small eggs and vegetables are mixed up on the top. This is a most popular noodles among the local people in 長崎市 NAGASAKI City.



New arrangement from 1st Oct., 2021

● Vaccine Bubble "Type C"

We will operate based on a maximum of 6 persons per table with 75% seating capacity for dining. Members and Guests must use "LeaveHomeSafe" app's QR code to scan.

*Persons aged 15 or below or aged 65 or above are unable to use the app, they may register by an entry card designed by FEHD.

● Opening hour @ 5F restaurants

Lunch time 11:30 ~ 15:00 (L.O. 14:30)

Dinner time 18:00~22:00 (L.O. 21:30)

*Monday to Sunday & Public Holidays.

Restaurant Booking Hotline ☎ 2577-5796 (11:00~22:00)

■ Notification from Club Office

Around middle of this month, "Octopus" will be introduced as payment method at the Club restaurants as same as "Alipay HK" or "WeChat Pay HK". When you use the Consumption Voucher issued by HKSAR government, please consult our staff if needed. Members must present their membership card even in case of payment by non-member guest. The bill is subject to 10% service charge. Thank you for your understanding.

■ Special gift for your birthday!

Let us celebrate your special month with you! The club separately sends out "Birthday Card" to you at the beginning of your birth month. 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 only.

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



October Special

Grilled Eggplant

Monkfish liver with Ponzu-

Vinegar Sauce

Boiled Clam with Cream Sauce

Deep Fried Jumbo Oyster

Handmade Sausage

Black Beef Wagyu Sashimi

~ Sashimi special ~

Fresh 秋刀魚 Saury

Autumn Bonito

Fresh Scallop with Shell

Fresh Oyster with Ponzu Sauce

Alfonsino

Thin-sliced Flounder

~ Sushi special ~

Roasted Flounder Fin

Roasted Sanma

Roasted Wagyu Beef

Pickled Tuna in Soy sauce

Yellow Jack

Alfonsino

* Subject to availability



■ Culture Course

花藝 保鮮花—萬聖節／聖誕節擺設

- ① 10月 將運用南瓜造型茶葉罐做出特色萬聖節擺設。
② 11月 用保鮮松花等做出溫馨的聖誕玻璃罩擺設。
日期：①10月8日(星期五)②11月25日(星期四)下午14:00~16:00
限定人數：各班5位
導師：黃雅詩小姐 *廣東話兼英語教學
學費：①港幣420 ②港幣580(包括材料)
自備物品：環保袋(參考尺寸①直徑15cm×高12cm ②寬12cm×高16cm)

應季節而花材有所變改



Aromatherapy—Botanical Diffuser/X'mas Gel Candle

A qualified aromatherapist (holding APDHA) introduce efficacy of essential oils.

- ①How to use aroma to promote metabolism, rejuvenate the skin & anti-aging.
②The Basic of Aromatherapy knowledge and cold sensitivity improvement.
Date & Time：①12th Oct(Tue) ②11th Nov (Thu) 14:00~15:30
Max Number：5 persons for each

Instructor：Ms. IWABUCHI Yukari *Lectured in English

Lesson Fee：①HK\$300 (Botanical Diffuser) ②HK\$350 (Botanical X'mas Gel Candle)

日本押花—秋季心意卡／聖誕卡

祝福用親手製作特別不用,趕快報名,11月夏博士將帶大家一起做押花聖誕卡.10月的押花秋季心意卡尚有位置可報名.

- 導師：夏妙然博士(日本全國押花藝術協會導師)*廣東話教學
日期：①10月19日(星期二)②11月18日(星期四)下午14:00~15:30
限定人數：各班5位
學費：各班港幣300(包括材料費)／自備物品:剪刀,濕紙巾,鉛筆、尺



日本文化體驗- つまみ細工 TSUMAMI Zaiku

源流於日本江戶時代,以絲綢等小方布捏製而成的傳統工藝.課程中會簡介日本傳統布花的歷史、工具運用的說明、體驗製作布花.完成一個聖誕樹布花吊飾.

- 導師：麥琬思小姐 *廣東話教學 (一般社団法人「つまみ細工協会」認可導師)
日期：12月1日(星期三)下午14:30~16:00
限定人數：5位
學費：港幣180 (包括材料費)
自備物品：間尺、原子筆、細毛巾、長度大於11cm的盒(裝置完成作品用)、環保袋

日本文化體驗—風呂敷 FUROSHIKI

風呂敷 FUROSHIKI 是日本的傳統文化之一,是以一塊正方形的布料用來包裹禮物等物品,因為可以像環保袋一樣重覆使用而受到歡迎,立即報名來體驗如何使用-FUROSHIKI".

- 日期：12月6日(星期一)下午 ①進階班14:00~15:30 ②入門班15:45~17:15
限定人數：各班8位(截止報名10月29日)
導師：Ms. OCHIAI Naoko *日語教學／廣東話輔助
學費：①港幣400 ②港幣300 (包括1件 FUROSHIKI 風呂敷尺寸: ①約90cm ②約68cm)



日語及日本文化講座—“從衣食住行出發”



此班對日語水平沒有特別要求,凡有興趣之會友均可報名參加.

- 日期：12月2、9、16、23日(星期四)下午14:30~16:00
限定人數：5~10位(只限會友、截止報名11月12日)
導師：青木李惠女士 *廣東話教學
學費：港幣500 (包含自編教材)

-。-。-*。-*。-*。-*。-*。 Registration form for culture course *-。-*。-*。-*。-*。*

FAX 2577-5534 E-mail: info@jpclub.com.hk

Please ✓ check the box. *Confirmation of vaccination will be after received apply form.

- 花藝10月 花藝11月 Botanical Diffuser X'mas Gel Candle 押花秋季卡 押花聖誕卡
TSUMAMI 細工 FUROSHIKI 進階班 FUROSHIKI 入門班 日語及日本文化講座

Name: _____ Membership No: _____

E-Mail: _____ Phone No: _____



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. 23582

2021年10月1日会員

の皆様へ

*** 倶楽部便り 2021年10月号 ***

■ レストランからのお知らせ

特製 長崎ちゃんぽん

今月のおすすめ麺は、長崎ちゃんぽん。白湯スープの太麺に、シーフードと豚肉の野菜炒め、うずら玉子、なると、竹輪などをトッピングしました。



秋のクラフトビール祭り

多摩川の源流で醸造された「東京」ブランドのクラフトビールをご紹介します。華やかな香りの「IPA(インディア・ペールエール)」、ドライでシャープな「ホワイト」、コクのある琥珀色の「ブロンド」の3種。それぞれ相性の良いおつまみとセットでお楽しみください。詳しくは、倶楽部ウェブサイトにて。



2021年10月1日より、倶楽部レストランの利用規定が変更されます。

○ ワクチンバブル C(1卓6席まで)の適用

レストランを利用される会員・ゲストの皆様、スマートフォンを必ずご持参ください。入店の際に「LeaveHomeSafe」アプリQRコードの使用が義務となっています。15歳以下或いは65歳以上の特例を除き、登録カードでの入店はできませんので、何卒ご了解ください。

○ レストラン営業時間の改定

2021年10月1日より、ランチタイムが30分早く始まります。ディナータイムは、日曜・祝日の開店時間を変更して月～土曜と同じく、夕方18時からの営業となります。ランチ、ディナーとも閉店時間は変わりません。

ランチタイム11:30～15:00(ラストオーダー14:30)

ディナータイム18:00～22:00(ラストオーダー21:30)

レストラン予約ホットライン ☎2577-5796(11:00～22:00)

■ 電子マネーの利用について

倶楽部レストランでは、Octopus(八达通)カードの利用を準備しています(10月上旬予定)。このほか、Alipay HK(支付宝香港)、WeChat Pay HKの電子マネーは既に利用が可能となっていますので、電子消費券の使用を希望される方は、会計時にお申し出ください。従来の会員カード決済(一括請求)、クレジットカード(VISA、Master、JCB、American Express)でのお支払いも、引き続きご利用いただけます。なお、非会員(ゲスト)名義の電子マネーやクレジットカードでのお支払いには、サービス料10%が加算されますので、予めご了承願います。

■ 9F クラブハウスのワクチンバブル

9F クラブハウスの利用についても、用途によってワクチンバブル(ワクチン接種による人数制限等の緩和措置)が適用されます。詳しくは事務局(☎2577-3669)までお問い合わせください。入館の際、体温チェックとQRコードの読み取りをお願いします。館内では、マスクの着用が義務づけられていますので、ご協力ください。



10月のおすすめ

焼き茄子

鮫肝ボン酢

蛤クリーム煮

ジャンボ牡蠣フライ

手造りソーセージ

黒毛和牛刺身

寿司場より

生秋刀魚刺身

戻り鰹刺身

殻付き帆立貝

真牡蠣ボン酢

金目鯛刺身

鰯薄造り

握り寿司:炙りえんがわ、炙り和牛、

炙り秋刀魚、づけ鮓、鰯鮓、

金目鯛

*状況により変更することがあります

■ 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。プレゼントの引き換えは、お誕生日の当月に限り有効ですので、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(電話2577-3669)まで。

【特典内容】倶楽部レストラン100ドル利用(ディナータイム指定ドリンク1杯サービス付き)或いは倶楽部ロゴ入り携帯食器セット、どちらかお選びください。



■ 同好会委員会からのお知らせ

同好会新設の申請については、事務局(電話2577-3669)までご連絡ください。

同好会名	連絡先	主な活動
囲碁将棋班	堤さん 電話 9097-9910 E-mail: igoshogidokookai@yahoo.co.jp	月例会:原則、毎月第4土曜 13:00~18:00 場所:日本人倶楽部ほか(要確認)
ゴルフ同好会	E-mail: golfdokookai@yahoo.co.jp https://www.facebook.com/hkjpgs/	月例会:毎月第2木曜日ほか、対抗戦あり 場所:香港ゴルフクラブ(粉嶺)
俳句同好会	福島さん 電話 9744-8418 E-mail: shigemayu09@yahoo.co.jp	句会:毎月第1金曜 14:30~ 場所:City University of Hong Kong
パソコン研究会	http://www.facebook.com/pasoken	活動:毎月第2木曜日 場所:日本人倶楽部
ブリッジ同好会	hkjapanesebridgeclub@gmail.com	ゲーム:毎週火曜日 10:00~12:30 場所:日本人倶楽部

■ 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。

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。会員カードの貸与はできません。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・ボヒニア」のご予約をお願い致します。

全館禁煙: 《吸煙(公衆衛生)條例》により、全館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。電子タバコも禁止対象です。海外からのゲストは、香港の条例をご存じない方もいらっしゃいますので、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。

レシプロカルクラブ: 倶楽部ウェブサイトのトップページ「レシプロカルクラブ情報」をご覧ください。利用に関する決定権は各施設にありますので、スタッフの指示に従ってください。ご利用の際は必ず、ご予約をお願いします。

～皆様のご理解とご協力を、重ねてお願い申し上げます～

香港日本人倶楽部 ホームページ <http://www.hkjapaneseclub.org/>

レストランのおすすめ、イベント情報、図書室のご案内、文化講座の申し込みはこちらから