



会員の皆様へ

\*\*\* 倶楽部便り 2022年1月号 \*\*\*

新年あけましておめでとうございます

■ レストランからのお知らせ

☆昭和のナポリタン☆

今月のおすすめ麺は、昭和生まれにおなじみの洋食メニューから名付けて「昭和のナポリタン」。トマト・ケチャップ味のスパゲッティを、銀のお皿に盛り付けました。くるくるっとフォークに巻き付けて食べるのがコツ。レストラン「三菜・ボヒニア」のランチタイム限定、1月6日(木)より提供。



☆特製 鍋焼きうどん☆

冬のディナータイムには、ほっこり温まる「鍋焼きうどん」がおすすめです。豚肉と長ネギを添えて土鍋で煮込み、あつあつの汁に卵を落として仕上げます。レストラン「三菜・ボヒニア」ディナータイム限定、倶楽部特製！伊達巻や海老天をのせた豪華版です。



☆七草がゆ☆

セリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ、スズシロという「春の七草」を炊いた七草がゆは、「人日の節句」(1月7日)に無病息災を願って頂く伝統食です。1月7日(金)数量限定につき、ぜひご予約ください。



5F レストラン 営業時間

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(11:00~20:30)

※ワクチンバブル「C」適用により、行動確認アプリ「LeaveHomeSafe」の使用が義務付けられています。ご来店の皆様、スマートフォンを必ずお持ちください。

年始・旧正月(営業時間)のご案内

	日付	5F レストラン	9F 事務局(受付)	9F 図書室
年始	1月1日(祝)	全館休業		
	1月2日(日)	ランチ11:30~15:00 ディナー18:00~22:00	日曜休業	9:00~22:00
	1月3日(月)	ランチ11:30~15:00 ディナー18:00~22:00	9:00~17:30 (9:00~19:30)	9:00~22:00
旧正月	1月31日(金)~2月3日(祝)	全館休業		
	2月4日(金)	定休日	9:00~17:30 (9:00~19:30)	9:00~22:00
	2月5日(土)	ランチ11:30~15:00 ディナー18:00~22:00	(10:00~16:00)	9:00~22:00



1月のおすすめ

2022年1月6日(木)より提供

おでん

菜の花お浸し

ジャンボ牡蠣フライ

鰻肝ポン酢

鹿児島産鰻白焼き

特選 金目鯛干物

鉄板牡蠣バター焼き

寿司場より

おすすめ刺身

とろ/うにつまみ/甘海老/

平目薄造り/穀付帆立貝/

真牡蠣ポン酢

おすすめ寿司

とろ/鯖赤身/うに/いくら/

牡丹海老/のどぐろ(赤鯮)

※メニューは予告なく変更することがあります。ご了承ください。

## ■ 香港で活躍した明治時代の日本人

倶楽部はこのたび、在香港日本国総領事館のご支援を仰ぎ、明治開国から大正期にかけて香港で活躍した日本人のエピソードをまとめました。中野嘉子・香港大学日本研究科長の監修により、一部をウェブサイトに掲載しています。倶楽部ホームページのトップ左上「倶楽部について」>「墓地管理委員会」を開き、画面中央にある「香港セメタリーに眠る日本人の物語」(黄色部分)をクリックするか、<http://www.hkjapaneseclub.org/aboutclub/cemetery.html> から本編をご覧ください。詳しくは、事務局の杉村(電話2577-3669)まで。

## ■ 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	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 <a href="https://www.facebook.com/hkjpgs/">https://www.facebook.com/hkjpgs/</a>	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	電話2577-3669	句会: 毎月第1金曜 14:30~ 場所: City University of Hong Kong
パソコン研究会	<a href="http://www.facebook.com/pasoken">http://www.facebook.com/pasoken</a>	活動: 毎月第2木曜日 場所: 日本人倶楽部
ブリッジ同好会	E-mail: hkjapanesebridgeclub@gmail.com	ゲーム: 毎週火曜日 13:00~16:00 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~



Dear Members,



\*\*\* Club News January \*\*\*

Special offer from Restaurants

Spaghetti Napolitana SHOWA style

An unique tomato-based pasta on silver plate named "Spaghetti Napolitana" is the most popular Japanese-Western dish in 昭和時代 SHOWA era. Please try to spin a fork and twist spaghetti around. The "Spaghetti Napolitana" is served at 三菜 SANSAI restaurant lunch time only. It will be available from 6th January.



NABEYAKI-Udon

鍋焼烏冬 Nabeyaki-Udon is udon noodle cooked in a hotpot. It makes many people heartwarming in winter. The Club Special "Nabeyaki-Udon" is dished up 伊達巻 Rolled Omelet, 海老天 Tempura Shrimp on top! Nabeyaki-Udon is served at 三菜 SANSAI restaurant dinner time only.



NANAKUSA-Gayu

七草粥 NANAKUSA-Gayu means seven herb rice porridge. In early morning on 7th January, people eat NANAKUSA-Gayu as a way of wishing for good health, longevity and food fortune throughout the year. It's available on 7th January only. (Limited number)



January Special

- "ODEN" Traditional Japanese Stew
Canola Flower in Broth
Deep fried Jumbo Oyster
Monkfish liver with Ponzu-Vinegar
Grilled-unseasoned Eel from 鹿児島
Grilled-dried Red Snapper Selected
鉄板 Grilled Oyster with Butter

~ Sashimi Special ~

- Fresh Fatty Tuna/Sea Urchin/
Sweet Shrimp/Thinly Sliced
Flounder/Fresh Scallop with
Shell/Fresh Oyster with Ponzu

~ Sushi Special ~

- Fresh Fatty Tuna/Fresh Tuna/
Sea Urchin/Salmon Roe/
BOTAN Shrimp/Rosy Seabass

\* It will be available from 6th January. Subject to availability

Restaurant Booking 2577-5796 (11:00~20:30)

Vaccine Bubble "Type C"

We can operate maximum 6 persons per table. Members and Guests must use "LeaveHomeSafe" app's QR code to scan. \*Persons aged 15 or below or aged 65 above are unable to use the app, they may register by an entry card designed by FEHD.

Opening Hour

Lunch time 11:30 ~ 15:00 (L.O. 14:30) and Dinner time 18:00~22:00 (L.O. 21:30)

Please note regularly closed on NY's Day 1st January and special arrangement for CNY's period as follows;

Table with 4 columns: Date, Restaurant, Club Office, Library. Rows show closure from 31st Jan to 3rd Feb, and specific hours for 4th and 5th Feb.

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 9.5cmx15cm. 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)



## ■ Culture Course

### つまみ TSUMAMI 細工—髮夾·髮叉

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。

①親子共同完成一個 TSUMAMI 細工髮夾。②2WAY(兩用)髮叉工作坊

日期：①1月22日(星期六)上午 11:00~12:30

②2月22日(星期二)下午 14:30~16:00

導師：麥琬思小姐(一般社団法人「つまみ細工協会」認可)\*廣東話教學

限定人數：①5組(2名1組=會員及其4~12歲小孩)②5位

學費：①港幣 300(包括材料)②港幣 190(包括材料)

自備物品：間尺、原子筆、細毛巾、長度大於 11 cm 的盒(裝置完成作品用)、環保袋



### 風呂敷 FUROSHIKI—進階班

適合參加過或體驗過風呂敷 FUROSHIKI 入門班的會員參加、此課程將進階學習幾種活用於生活之中的方法、並可以進一步了解 FUROSHIKI 的圖案及其含意。

日期：1月27日(星期四)下午 14:00~15:30

限定人數：8位

導師：Ms. OCHIAI Naoko \*日語教學/廣東話輔助

學費：港幣 400(包括 1 件 FUROSHIKI 風呂敷尺寸:約 90cm)



### 花藝 保鮮花—注連飾

將學習如何運用稻草編織的繩子和其他花草飾物和果實材料、製作出日本新年必備的注連飾、為家居增添節日氣份、帶來好運氣。

日期：1月21日(星期五)下午 14:00~16:00

限定人數：5位

導師：黃雅詩小姐 \*廣東話兼英語教學

學費：港幣 580(包括花材)

自備物品：環保袋(參考尺寸直徑 22cm)



### Cray Crafts – New Year decoration

Let's do it with instructor to make the cray craft 1/12 reduced miniature "CNY 盆菜 Poonchoi" etc. top on a candy box.

Date & Time：28<sup>th</sup>(Fri) January at 14:00~16:00

Capacity：8 persons

Instructor：Mrs. OMURA Reiko \*Lectured in Japanese & English

Admission fee: HK\$480(including material)



### 個人色彩—魅力看得見 口罩的顏色

離不開口罩的每一日、讓色彩為我們帶來好心情。來自日本的四季個人色彩教會大家快速掌握如何將口罩的顏色和個人色彩結合、讓色彩加分知性美。

日期：2月11日(星期五)晚間 19:00~20:30

人數：5~8位

導師：段芸小姐 \*普通話兼廣東話教學

學費：港幣 150

自備物品：筆記用品



\*-o \*-o \*-o \*-o \*-o \*-o \*-o Registration form for Culture Course \*-o \*-o \*-o \*-o \*-o \*-o

FAX 2577-5534 E-mail: [info@jpclub.com.hk](mailto:info@jpclub.com.hk)

Please ✓ check the box.

TUMAMI①親子共同  TUMAMI②2WAY 髮叉  風呂敷  花藝  Cray Crafts  個人色彩

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

E-Mail: \_\_\_\_\_ Phone No: \_\_\_\_\_

The Hongkong Japanese Club Home page <http://www.hkjapaneseclub.org/en/>

Restaurant Monthly Special, Event information Participations Culture course from here.