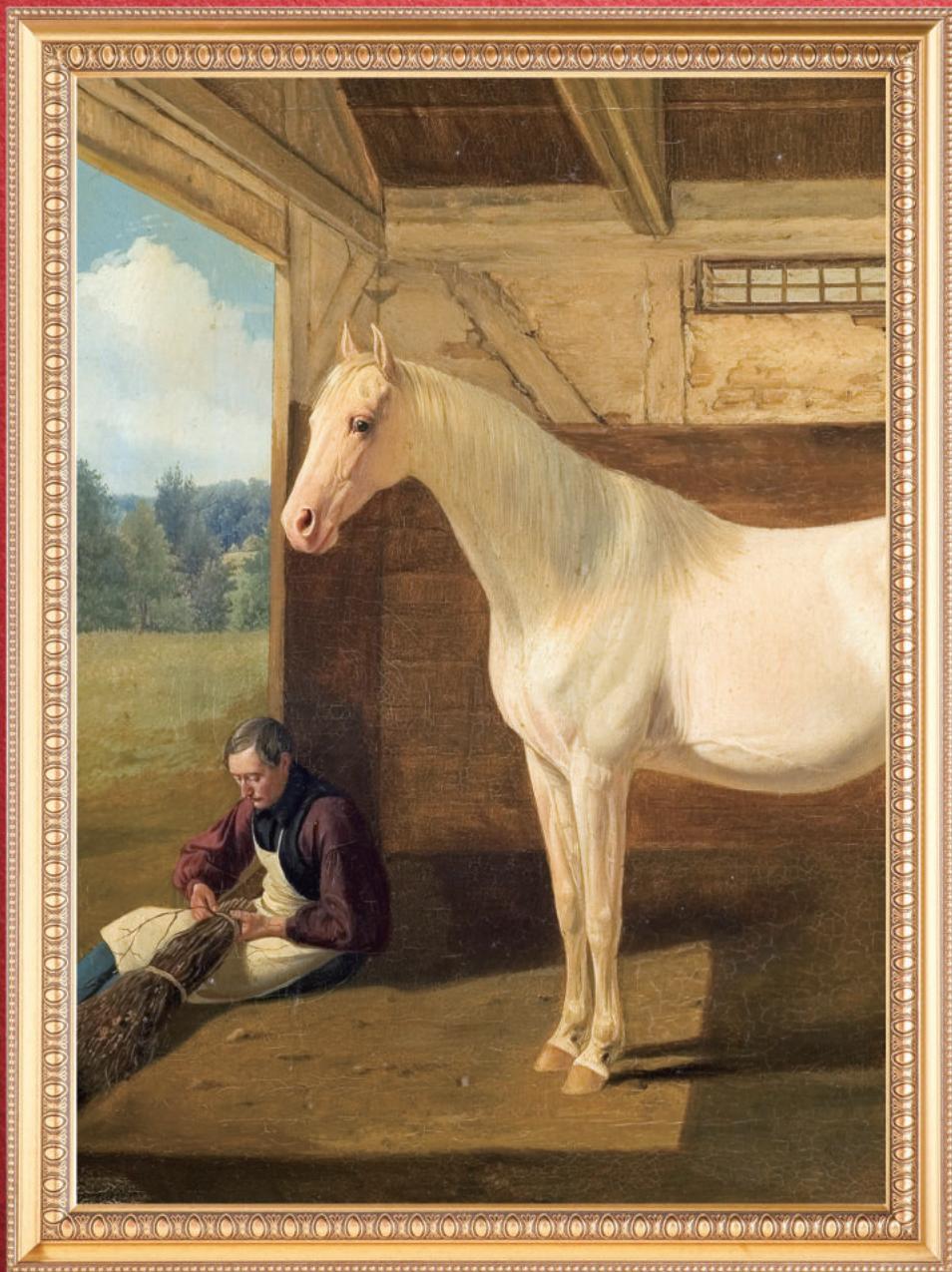


# 廈 Harmony

BEIJING HONG KONG JOCKEY CLUB CLUBHOUSE MEMBERS' MAGAZINE  
北京香港马会会所会员刊物





## 岁颂之约 臻享韶光

旧岁辞去，重温往昔。新年启幕，筑梦偕行。北京会所为您开启年末盛宴，于岁末尾牙相聚，在欢飨中同享喜悦硕果，定格闪耀时刻。

### 年会套餐（20位起订）

逸享庆典：人民币688元 / 位 | 悅庆年会：人民币888元 / 位 | 臻聚时光：人民币1,088元 / 位

#### 菜单及饮品

- 杰出厨师团队精心准备的中、西式菜肴
- 三小时无限畅饮果汁、软饮

#### 宴会礼遇

- 全场餐桌台面及接待处鲜花摆设
- 使用宴会厅投影及幕布
- 提供基础舞台摆放
- 来宾享五小时免费停车（需提前提供车牌号）
- 每桌免一瓶自带酒水服务费
- 活动当天使用同一宴会厅免两小时场地费

#### 酒水服务

- 每位另加人民币158元即享餐间三小时免费畅饮橙汁及会所红白葡萄酒
- 消费满人民币50,000元以上，自携酒水可免收酒水服务费

#### 增值服务

全场消费满人民币50,000元及以上即可享受：  
活动主题背景板一个 / 单人伴宴乐手一位 / 活动摄影师一位 / 活动化妆师一位（四选一）

推广日期：即日至2024年2月29日

\* 图片仅供参考

详情及预订，敬请致电：+86 10 5911 8888



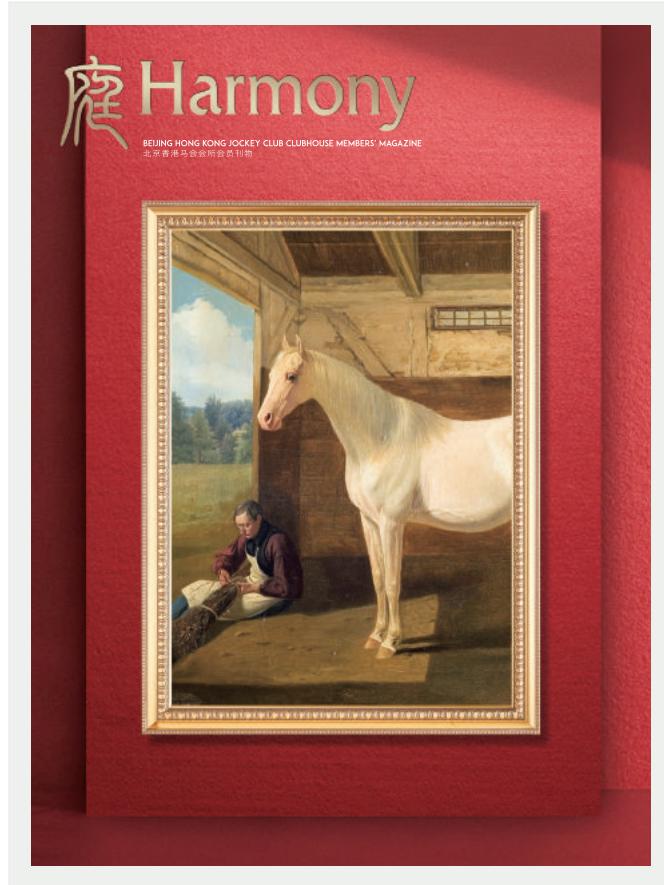
北京香港马会会所



# 庭 Harmony

BEIJING HONG KONG JOCKEY CLUB CLUBHOUSE MEMBERS' MAGAZINE  
北京香港马会会所会员刊物

ISSUE 84



## 封面故事

丹麦画家弗里茨·汤姆森（Fritz Thomsen）出生于森讷堡市的布罗艾厄，是大师画家菲利普·朱利叶斯·汤姆森（Philip Julius Thomsen）的儿子。在从事绘画行业几年后，他于1839年进入丹麦皇家美术学院学习。

1841年，汤姆森以两幅作品惊艳亮相，画作都被丹麦国王克里斯蒂安八世买下。此后，他为腓特烈七世创作了许多马画像。汤姆森的作品多为动物肖像和风景画，多次参展拍卖。

封面画作《Svanhvide》描绘出了马房内宁静闲适的氛围，整体画面温暖明亮。马儿的眼神灵动，毛色雪白顺滑，肌肉线条流畅有力，气质高贵优雅，展现出健康的体态和力量的美感。在阳光的照射下，马身仿佛镀上了一层金色的光辉。一位马夫靠着房门捆扎枝干，人马和谐共处。



北京香港马会会所  
Beijing Hong Kong Jockey Club Clubhouse



微信视频号



微信公众号

Marketing and Communications Manager

市场传讯经理

Emily Wu 吴若乔

[www.beijingclubhouse.com](http://www.beijingclubhouse.com)

如欲了解北京会所推广内容之详情，

请致电 +86 10 5911 8888



EDITORIAL DESIGN PRODUCTION

编辑 设计 制作

HiTARGET 凯达特融

10/F Linda Mansion, 8 Dongtucheng Rd, Chaoyang District, Beijing  
北京市朝阳区东土城路8号林达大厦A座10层

Editor-in-Chief 总编 Mason Lim 林善现

Executive Editor 执行主编 Wilson Wong 王帅

Content Director 编务总监 Barbara Lau 刘念慈

Editor 编辑 Cindy Sun 孙天颐

Estella Li 李易璇

Art Designer 美术编辑 Leia Chen 陈璐瑶

Lily Zhang 张莉

Production Manager 印制经理 Zhanbiao Wang 王占彪

版权所有©2023

All rights reserved. Copyright ©2023

《庭 Harmony》会刊所有权利由北京香港马会会所与

北京凯达特融广告设计制作有限公司共同保留。

未经书面许可，不得为任何目的，以任何形式或手段，  
复制、翻印、传播或以其他任何方式使用本刊的任何图文。

文章中的图片仅供参考，以实物为准。

(本刊最终解释权归北京香港马会会所所有)

Business Cooperation 商务合作

联系人：林先生

邮箱：[harmony@hitarget.com](mailto:harmony@hitarget.com)

积极响应香港赛马会的环保理念，本刊物采用可循环利用  
的环保纸，为保护地球环境贡献一份力量。

FSC  
certified  
FSC Certified

AF  
Acid Free

## 卷首语 PREFACE



潘小莺  
北京会所总经理  
Angela Pan  
General Manager,  
Beijing Clubhouse

祥龙献瑞  
万象启新

—  
PROSPEROUS  
DRAGON  
SIGNALS AN  
AUSPICIOUS  
NEW BEGINNING

年末已至，顺问冬安。时光的钟声敲响，我们挥手告别充满回忆的2023，满怀期待，即将迎来新的一年。

过去的几个月，“澳大利亚育马观赛之旅”带领会员沉浸感受了海外马运魅力，乐享当地别样趣味。大湾区“骏伴好年华”活动激发会员对马运的热忱，带来妙趣横生的马术体验。“共赴美好”秋季下午茶沙龙与女性会员共度优雅时刻，品味生活意韵。“飨宴之旅”系列主题晚宴重返欧洲美好年代，飨遇星厨料理，感受人文风情。内地会员高尔夫金秋联谊赛上，志趣相投的会员绿茵挥杆，畅享高雅运动。“童趣坊”系列活动寓教于乐，会员子女变身小小烘焙师，亲历奇妙体验。“星厨学堂”继续延续会员对烹饪及美食的热爱。“品酌圈”系列活动为会员打造美酒探索的交流平台。“悦享佳节”系列活动，继万圣节主题活动后以圣诞点灯仪式为节日季拉开序幕。这些丰富的活动，为我们镌刻下难忘回忆。

在2024年里，我们满怀喜悦，期待继续与会员携手同行，共谱新篇。

With the year end approaching, I wish you a cozy winter. As the time bell heralds the New Year, we bid farewell to the old and welcome the new.

In the past few months, the “Australian Racing Tour” led Members to immerse in the charm of overseas horse sports with unique local experiences. The “Journey with Horses Series in the Greater Bay Area” extended enthusiasm for equestrian and its delightful experiences. The themed autumn afternoon tea salon shared the beauty of life with female Members. The “Culinary Journey” series transported Members through the romantic La Belle Époque, to indulge in the superb creations of renowned chefs. The autumn golf tournament encouraged like-minded mainland Members on the green, as they discovered the joy of the sport. “Kids Fun and Learning Workshop” allowed Members’ children to enjoy the special experience as little pastry chefs. The “Master Chef Cooking Class” ignited Members’ passion for cooking and gastronomy while the “Wine Circle” provided a platform for Members to delve into the fascinating world of wine. After the Halloween event, the Christmas lighting ceremony marked the beginning of the holiday season. These activities have engraved unforgettable memories for us.

In 2024, we joyfully journey hand-in-hand with Members to share a new chapter together.

# CONTENTS



## 赛马与马术

8

喜迎世界级骑师加盟

12

澳大利亚育马观赛之旅

16

邂逅佳驷 知交相逢

20

魅力体验  
新会员亲临马场见证殊荣

22

高光时刻

26

马会大湾区“骏伴好年华”  
系列马运活动

28

放眼环球

关爱社区

32

创新科技敲记忆

品味生活

36

花漾秋语 共赴美好

38

飨宴之旅  
——品味“美好时代”

40

内地会员  
金秋高尔夫联谊赛

42

味飨佳肴  
食域无界

44

寻奇探幽  
——万圣季奇遇夜

46

小小烘焙师

48

奥纳亚酒庄私享晚宴

50

点亮梦幻绮夜  
纵享欢愉佳节

53

LEVADE  
纪念金章

54

北京凯旋  
暖肴飨冬  
鸿福满堂

56

幸运阁  
香煲滋味 暖愈岁末  
岁序更新 风味荟萃

58

京华阁  
生活如沸 围炉涮鲜

60

阅览室  
寻味港风 悠然午后

63

煦日暖阳下午茶

64

啫火升腾 闻声尝鲜

66

城中“京”粹 北京凯旋

68

新元肇启 年礼挚献

70

银橡木酒庄

74

优雅有度 品味从容

76

如何学好仰泳

## 会员专访

78

砥砺深耕 履践致远

## 本会资讯

82

汇聚精彩 同心致远

86

迈向新纪元

88

月费缴纳新升级  
自动转账更智能

89

落实食品安全“两个责任”

90

荣膺“锋火杯”  
2023最具影响力餐饮品牌  
与最佳品质餐厅

91

荣膺  
2023中国年度酒单榜

92

携手合作 追求卓越

93

公告栏



# LET US HEAR FROM YOU

让我们听到您的声音



一直以来，北京会所致力为会员提供优质的贴心服务，  
而北京会所内刊《庭 Harmony》杂志不仅是大家了解北京会所的窗口，  
更是这个大家庭的精神花园。

我们期待您能在这片花园中留下足迹，  
与我们分享您在北京会所的所有喜悦和感动，  
这片花园永远为您保留一片天地！

《庭 Harmony》诚挚地向所有会员约稿，  
来稿字数为：600至800字，内容涉及您与北京会所的故事。  
稿件一经采用，将获得北京会所提供的  
“周末礼遇”——下榻尊御客房一晚及享双人早餐。  
请将您的稿件发至：[emily.wu@hkjc.org.hk](mailto:emily.wu@hkjc.org.hk)



北京香港马会会所



# HORSES

邂逅佳驷 知交相逢

伯乐识骥 同心筑梦

参团会员倾情分享 “千里觅良驹”  
澳大利亚育马观赛之旅的感悟收获

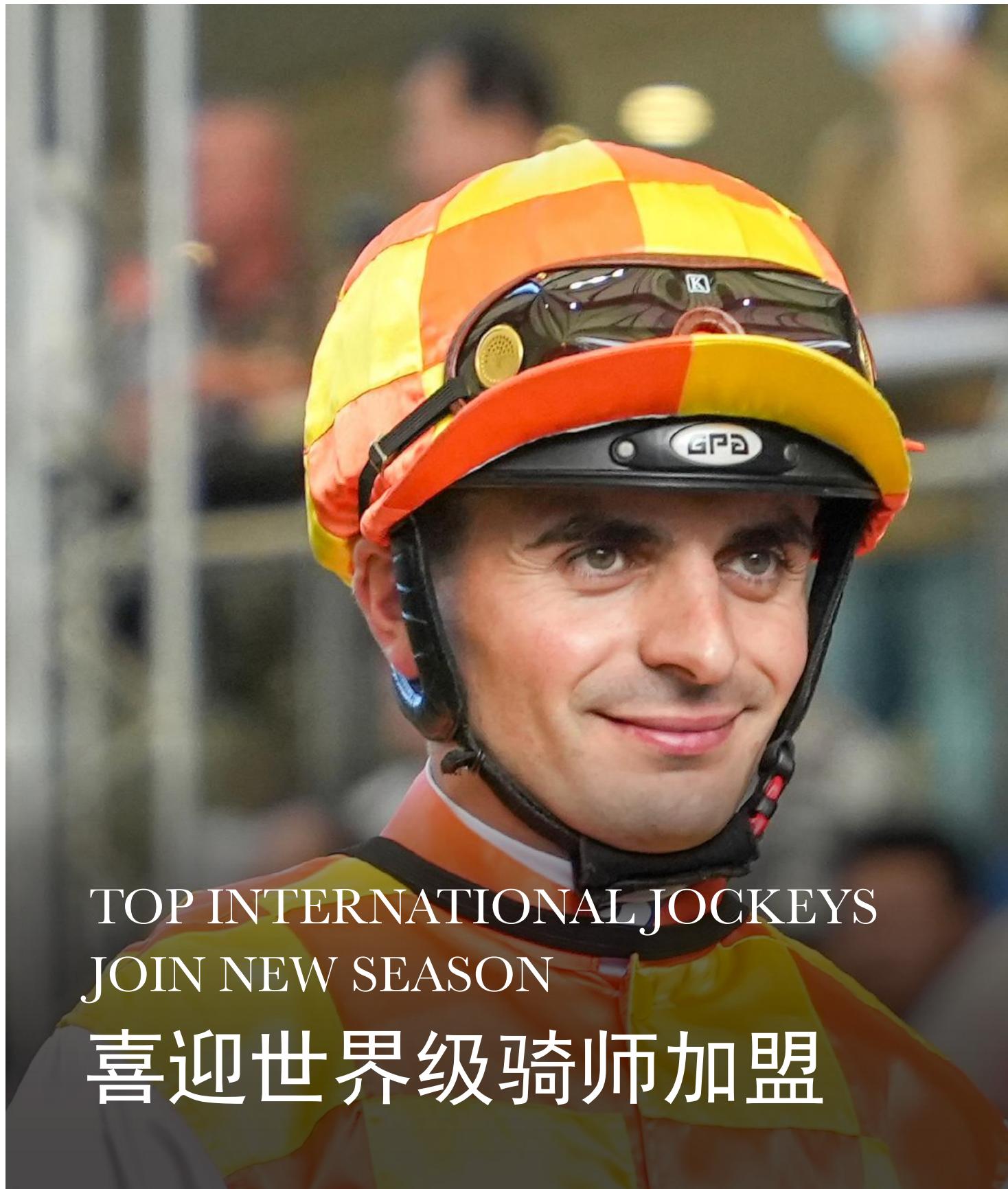
魅力体验

新会员亲临马场见证殊荣

新会员及同道贤达亲历  
中国香港亚运奖牌运动员赛马日

马会大湾区“骏伴好年华”  
系列马运活动

趣味骑乘助小骑手马背驰骋  
特色实践带来非凡马运体验



TOP INTERNATIONAL JOCKEYS  
JOIN NEW SEASON

喜迎世界级骑师加盟



本季香港马圈获两位骑师 —— 南非的董明朗与意大利的艾兆礼加盟。二人先后在世界各地的一级赛胜出，成绩斐然。

本页：南非骑师董明朗出战马季开锣日赛事；  
对页：意大利骑师艾兆礼首度出战星展与  
宏利百万挑战杯即夺魁

南非骑师董明朗深深明白，他的同侪在香港马圈的成就骄人，他亦为此感到十分自豪。

南非骑师早已在香港赛马史上留下不朽印记，其中韦达曾连续13季雄踞香港冠军骑师榜，成就可谓前无古人。马佳善也曾七度荣膺香港冠军骑师，而高雅志则以伙拍一代短途马王“精英大师”屡获殊荣而闻名。

八月才抵港的董明朗毕业于备受推崇的南非骑师学院，同校毕业生希威森及霍宏声均于2022/23年度马季在港取得骄人成绩。

南非运动员的拼搏精神恍如与生俱来，竞争力无与伦比，董明朗也不例外。南非骑师在香港的辉煌历史，董明朗了然于心，更深知自己需要建立本身的地位。





现年30岁的董明朗说：“我要努力闯出去，建立自己的事业。我们（南非人）在竞赛以外的时间相当友好，但上阵时就会尽力完成自己的任务，各不相让。我相信这是成熟与专业的表现。”

“我适应得不错。我于开季前约一个月到港，让我和家人有时间适应这里的天气。目前一切顺利。”

董明朗已六度在南非单季胜出逾100场头马，并曾伙拍“曼佳诺”、“完美王子”及Son Of Raj胜出多项大赛，包括今年策骑Son Of Raj攻下南非打吡。

董明朗说：“直到大约两年前，我才萌生冲出南非的念头。随着在家乡表现愈好，我就愈想探索外面的世界。我相信现在对我来说正是时候。”

除了董明朗，意大利好手艾兆礼也由季初开始在香港上阵。他曾于2014/15年度马季在港策骑，其后多次胜出一级赛，成绩斐然。

艾兆礼说：“我曾于2014至2015年在这里（香港）策骑一段时间，那时我年轻得多，感觉心智上仍未准备好。九年后回到这里，我认为自己在不同方面已累积了更多经验，也很幸运可以在世界各地策骑。”

“我在获得马会的邀请后，经过深思熟虑，最终决定当下是我职业生涯中重返香港一试实力的适当时机。”他续说。

艾兆礼先后在英国、法国、意大利、爱尔兰、阿联酋、加拿大及德国胜出一级赛，当中最为人熟悉的战绩包括伙拍“容后再决”、“定富”、“弦乐器”、“受勋勇爵”、“京士顿山”及“荒漠历奇”夺魁。

董明朗与艾兆礼的加入，势必进一步加强香港的世界级骑师阵容。馬

千里觅良驹



## OVERSEAS RACING TOUR - AUSTRALIA

# 澳大利亚育马观赛之旅

时隔四年，再次出发！2023年10月9日至10月14日，马会特邀旅行社精心组织与策划，与多位热爱马运的会员朋友共同开启了激动人心的澳大利亚育马观赛之旅，带领大家走进拍卖会、赛事马房与育马场，观赏赛马盛事，在世界领先的马运地区——澳大利亚，学习了解马产业链，沉浸感受马运乐趣，乐享格调生活，体验当地的风土人情。

蓝天清风，温度宜人。第一天，参团的会员朋友们从各地齐聚悉尼，前往殷利殊拍卖会场地，提前了解马匹

拍卖的知识点，并有幸鉴赏了几匹待拍马匹，为体验第二日的殷利殊两岁马试跑拍卖会做好准备。当天晚上，马会在地处悉尼环形码头的前滨餐厅举办了欢迎晚宴，为千里相会的新老朋友们接风洗尘。会员朋友们在夕阳下一边欣赏着标志性的悉尼歌剧院及海港大桥，享用新鲜的本地海鲜，一边分享着自己与马的温馨故事，为精彩纷呈的马运之旅拉开了序幕。

第二天，会员团友们在充满文化历史韵味的精品酒店充分休息后，乘坐酷炫的哈雷机车，组成拉风的机车

- 酷炫哈雷机车体验 ① | 欢迎晚宴 ④  
 拍卖会预览 ② | 皇家兰域马场晨操 ⑤  
 拍卖会现场 ③ | 悉尼美丽黄昏时刻合影 ⑥



车队，穿梭大街小巷，最后抵达邦迪海滩，体会悉尼这座著名的海边之城的魅力。

当天下午，会员团友们出席了著名的殷利殊两岁马试跑拍卖。拍卖会在每年10月举行，是马主寻觅潜力佳驷的上佳之选，自2018年起已产出62匹在香港胜出比赛的赛驹。本次拍卖会上，紧张的竞拍环节令人忍不住屏息凝神。场内叫价声不断，喝采声连连。木槌落下，参团会员竟得第80号拍卖马匹，可谓本次旅程的惊喜收获。在拍卖会前一日的参观活动中，会员初见此驹便被马儿的气质吸引，并在第二天的拍卖会上即席联系练马师咨询意见，果断成功投得心仪爱驹。目前，马儿计划在澳洲进行训练和比赛，未来有机会前往香港赛场一展拳脚。

拍卖会上的年轻佳驷初显天赋，对于赛驹的日常训练环节，大家也颇感好奇。行程的第三天，大家来到悉尼的皇家兰域马场，参加晨操早餐会，观赏马儿日常训练后，在看台包厢享用可口早餐。除了观赏马匹在赛道上训练外，会员团友们也进入赛事马房，了解马儿训练的幕后故事。在大家的共同见证下，一匹赛驹在工作人员的引导下克服紧张，首次迈入水池中进行游泳训练。此外，大家来到练马师麦菲文马房，拜访马房中的明日之星“Moravia”。这匹三岁雄马已在二级赛和三级赛中跑获两场亚军，麦菲文为马儿量身制定了训练计划，希望此驹可以更进一步，扬威一级赛，争取凭借优异的成绩与血统在退役后成为种公马，将勇于拼搏的冠军精神延续后代。



这一天，我们也从悉尼一路向北，前往猎人谷，探访全球知名的葡萄种植及育马区。途经坐落在布罗肯湾的生蚝养殖基地。会员们坐船出发，一路上欣赏两岸绝美风光，听专家讲解生蚝的养殖趣事。船只到达养殖场海水深处，会员团友们更穿上特制防水服，于“水中餐桌”品尝一口鲜美海味，在场会员连连感叹这一独特体验。傍晚时分，我们抵达风景优美的猎人谷度假庄园。晚餐除了美酒佳肴外，会员们还一展歌喉，体现了多才多艺的一面，更拉近了彼此的距离。

赛驹之间的血脉延续是热忱马运之士津津乐道的话题之一。在行程的第四天，大家来到澳大利亚历史悠久的赛马繁育基地——猎人谷。早上，大家一试“骑师”姿态，骑上马背，结伴在猎人谷的田园中穿梭。下午是悉心策划的独家行程——参观著名的库摩（Coolmore）育马场。会员们在专家的介绍下，了解到育马产业及马匹血统的相关知识，并与三匹优秀的种公马近距离接触。其中一匹

种公马“花旗”（Starspangledbanner）与香港赛马渊源颇深，它在香港的子嗣包括曾经击败香港马王“金枪六十”的新星“加州星球”，以及两胜三级赛的“永远美丽”。

除了颇具身价的种公马，大家也有机会接触到繁育母马及出生不满一个月的幼驹。小马的毛发蓬松柔软，可爱的模样惹人喜爱，虽然步履尚且稚嫩，却已隐隐显露出优秀佳驷的风范。有参团会员对其中一匹体态良好的小马青睐有加，在了解马儿的父系与母系情况后，认为它具备在香港参赛的潜质。在牧场工作人员的协调下，会员与小马的主人达成共识，将小马购入，希望能培养它成为未来的顶尖赛驹。

旅程最后一天的活动将整个行程推向了高潮，大家盛装再次莅临皇家兰域马场，共同欣赏紧张刺激的澳大利亚巅峰赛，全情投入社交与时尚的盛宴。此场盛事吸引四万六千名观众到场，会员们与澳洲及全球知名的马产业

探访历史悠久的  
赛马繁育基地——猎人谷



① 体验“水中餐桌”

②③ 库摩育马场内的种马，母马及幼驹

④ 猎人谷骑乘

⑤ 猎人谷高尔夫体验

⑥ 游览猎人谷野生动物园

⑦⑧⑨ 澳大利亚巅峰赛精彩瞬间



参与者、持份者共同在宴会厅中落座，香港赛马会行政总裁应家柏先生也惊喜现身，与会员们共同观赛，分享马运之乐。

澳大利亚巅峰赛是全球奖金最高的草地赛事，备受马迷关注。比赛开始前，全场观众共同合唱“Sweet Caroline”，将现场气氛推至顶点。会员们置身其中，沉浸感受到当地马迷对于赛马运动的澎湃激情。比赛开始，多匹佳驷展步疾驰，最终，在掌声与欢呼声中，备受看好的佳驷“想一下”（Think about it）勇夺冠军。值得一提的是，该驹的父系正是会员们在库摩育马场中接触过的优秀种马——“信可成真”（So you think）。

育马观赛活动令会员们在实践中收获了丰富的马运知识，会员们也通过多样活动体验了当地的文化风情：走进悉尼歌剧院，在悠扬的乐声中舒缓身心；前往猎人谷野生动物园，喂饲可爱的长颈鹿，与澳大利亚特色动物亲密接触，乘坐四轮马车，及前往Audrey Wilkinson Winery酒庄品酒，欣赏优美的山谷风光，感受澳大利亚春季的勃勃生机……或许下次挥杆之际，大家还会想起这次球场上的“袋鼠观众”。它们常在开球或捡球时出现，带来不小“压力”，也留给会员别样记忆。

因热爱结缘，千里觅良驹。未来，我们期待与更多对马运抱有热忱的会员相聚，以马会友，共同探索魅力非凡的马运之路。✿





## ENCOUNTER KINDRED SPIRITS ON OVERSEAS RACING TOUR **邂逅佳驷 知交相逢**

为期六天的“千里觅良驹”澳大利亚育马观赛之旅圆满落幕。回顾旅程中的难忘瞬间，香港赛马会内地会员事务总负责人郑远成先生感触良多：“一直以来，我都相信要‘活得丰盛，活得精彩’。人生应当张弛有度，在追逐成功之余，也要慢下脚步，享受生活的美好。刚刚结束的澳大利亚育马观赛之旅令我得偿所愿。围绕马产业链精心策划的丰富活动，带领我们亲临其境，探索马运奥妙。志同道合的朋友共同尝试诸多‘人生第一次’——乘坐

哈雷机车、在水中用餐、参加海外马匹拍卖会……这些经历凝聚成宝贵回忆，值得在心中长久珍藏。在此，特别感谢所有会员的参与和支持，也感谢马会同事们的用心付出。”

丰盛与精彩，正是本次“千里觅良驹”的关键词。独特体验令大家回味无穷，本期，我们特别邀请参团会员与我们分享这趟旅程中的收获与感悟。

① 拍卖会前近距离了解马儿

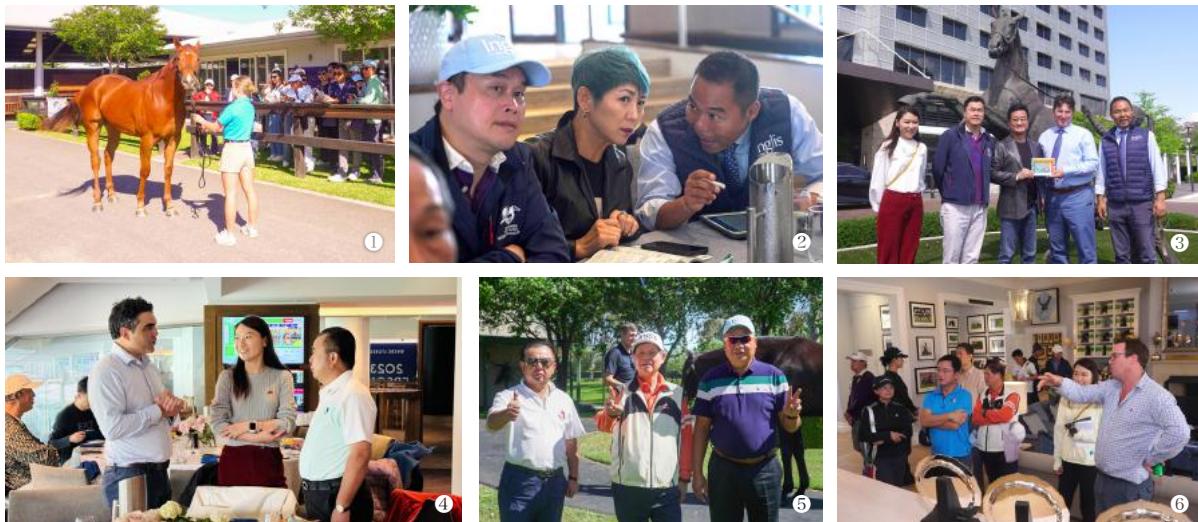
② 拍卖会上认真听马匹讲解

③ 马会馈赠殷利殊纪念品

④ 晨操早餐会与皇家兰域马场负责人交谈

⑤⑥ 在库摩育马场了解育马产业

“澳大利亚的赛马运动颇具名气，但此前我并没有机会参与其中。这次旅程让我投入到购马、驯马、育马、赛马的各个环节，亲眼见证世界马坛上正在发生的故事，对我而言意义非凡。”



### 伯乐识骥 殷殷情意

经过漫长的航行来到澳大利亚，早已按捺不住希望寻得心仪爱驹的期待。但是此前接触马匹的经验有限，令人难免心生迟疑——该如何挑选潜力佳驷？马匹拍卖又是怎样的流程？怀着惴惴不安的心情走进殷利殊拍卖会场地，听着专业人士将马匹拍卖知识娓娓道来，顿时感到豁然开朗。心中的种种疑问，也在详细入微的介绍下一一得到解答。

伯乐相马自有一套技巧，了解其中原理，便可做到心中有数。一位会员学以致用，与第80号拍卖马匹结下一“鼻”之缘：“优秀佳驷大多鼻腔宽阔、体格强健，而这匹马正有相同的特点。”从初次见面的青睐有加，到正式竞拍时的坚定选择，以马主身份承担起一种责任，开启马运旅程的新阶段。

购入爱驹后，马匹的日常维护、训练计划、退役安排等细节都需要马主加以考量。对于初次成为马主的会员而言，无疑是不小的挑战，而马会为大家提供的专业讲解与帮助则令大家信心倍增。马儿将一生托付于马主，人马间的深厚情谊早已超越输赢胜负，成为彼此支持、同心共进的家庭伙伴。马儿亦有一片忠心，争取冠军荣耀回报马主的殷殷关怀，无惧前进道路上的辛苦与困难。

“一日之计在于晨”，这句耳熟能详的中国俗语对于赛驹及赛马从业者而言同样适用。来到悉尼皇家兰域马场观摩马匹晨操的当日，曙光初露，场地中却已有多匹佳驷的身影。它们或在骑师的引导下展步奔驰，或已完成训练慢步放松，以晨曦为伴，与骄阳争辉，日复一日地付出只为在短短几分钟的比赛中呈现最好状态，坚韧进取的冠军之志令人深深动容。

在选择心仪良驹的过程中，赛驹的血统信息引起大家关注。“我常常在赛驹的资料中见到马儿父系与母系的名字，之前感觉离我很遥远，但当我来到库摩育马场，亲眼见到那些传奇种马，它们肩宽体阔，雄姿英发，打招呼般地向我轻轻点头……那一刻，表格中的一串串文字忽然有了鲜活的形象，名响马坛的佳驷原来与我近在咫尺。”

此外，出生不久的幼驹也给大家留下深刻印象。小马亦步亦趋地跟随在母亲身畔，它的身材尚且不够高大，眉眼之间稚气未脱。然而就是这样一位“小家伙”，将在马主的关怀以及马房团队的悉心照料下慢慢长大，学习竞逐的技巧，最终蜕变为一匹成熟佳驷。可爱与憨萌随着成长慢慢褪去，它将以充满决心与斗志的竞赛生涯，诠释何为“赛驹”，何为“冠军”。

- ①② 观赏澳大利亚巅峰赛
- ③ 马会馈赠澳大利亚巅峰赛主办方纪念品
- ④ 盛装出席澳大利亚巅峰赛

“同行的朋友都是热忱马运的有识之士，  
这趟旅程让我真正实现了以梦为马、以马会友。”

## 以马会友 同心筑梦

精彩的体验往往希望与知己分享，香港赛马会长久以来保持着严格的会籍审核制度，汇聚各界精英贤达，本次澳大利亚育马观赛之旅更为大家提供了交流分享的平台。旅途中与同道好友共度的愉悦时光令人忍俊不禁，参团会员之间的美好情谊更使这段回忆变得独特而难忘。一位会员分享道：“在布罗肯湾品尝生蚝的那天，我吃得其实不多，因为同桌的朋友太喜欢了，我便一个劲地帮他撬生蚝。其他旅行团或许会安排类似的环节，但和马会、和会员在一起的感受是独一无二的。”

第一次参与马匹拍卖、第一次走进育马场、第一次乘坐哈雷机车畅游城市、第一次在“水中餐桌”品尝鲜美海味……新鲜体验令人应接不暇，体贴周到的服务也让大家倍感

温暖。而在缤纷多彩的行程背后，是马会工作人员的匠心付出与对卓越的不懈追求。

“导游曾告诉我，我们来的地方许多常规游客都没有来过。是马会的工作人员为我们提前踩点，规划出合适的行程，细节处的考虑更是面面俱到，让我们乘兴而来、尽兴而归，成就了这段非凡旅程。”

真正的发现之旅不在于寻找新的风景，而在于拥有新的眼光。在这趟千里觅良驹——澳大利亚育马观赛之旅中，会员们深入探索马运魅力，感受格调生活之趣，此外，澳大利亚完善成熟的马产业链亦引发大家对于国内马产业发展的思考与愿景。未来，我们期待与更多会员携手同游，共话马运、悦享旅行。✿





## “镌刻回忆” 住宿礼遇

即日起，会员或会员宾客逢生日、纪念日  
或携儿童入住北京会所时，可免费享受会所提供的主题房布置服务。  
在悉心营造的美好氛围里，缔造令您与至爱亲朋难忘的感动。

### “欢聚庆生” 主题房

生日蛋糕（供两人享用）一份、精美花束一款及生日主题房间布置

### “周年纪念” 主题房

红酒（或香槟）一瓶、精美花束一款及纪念日主题房间布置

### “快乐亲子” 主题房

精美西点（曲奇饼干或纸杯蛋糕）一份、儿童玩具及亲子主题房间布置

### “婚礼庆典” 主题房

精美果篮一份及婚礼主题房间布置

\* 需提前一天预订主题房间。

\* 图片仅供参考

详情及预订，敬请致电：+86 10 5911 8888



北京香港马会会所

# HONG KONG CHINA'S ASIAN GAMES MEDALLISTS CELEBRATION RACEDAY

## 魅力体验 新会员亲临马场见证殊荣

在不久前结束的第19届杭州亚运会中，中国香港运动员全力以赴、勇于超越，取得骄人成绩，这种精神与赛马运动中积极进取的冠军精神一脉相通。10月22日，适逢中国香港亚运奖牌运动员赛马日在

香港沙田马场举行，我们特别邀请新会员及同道贤达来到现场，共同投入赛马日活动，在亮相圈与赛驹近距离接触，观赏紧张刺激的赛马比赛，沉浸感受赛马运动的魅力与激情。



- ❶ 香港赛马会内地会员及  
马主事务发展高级经理林威先生向会员介绍赛事规则  
❷ 午宴合影  
❸❹ 会员与骑师合影  
❺ 观赏赛事



赛事开始前，大家相聚在视野极佳的私用厢房，享受愉快的午宴时光。厢房中的装潢营造出浓厚的赛事氛围，引起大家对于赛马运动的盎然兴趣。香港赛马会内地会员及马主事务发展高级经理林威先生对大家的到来表示欢迎，并分享了赛马运动中的趣味小知识，帮助大家更好地理解专业术语的含义。席间，大家热络探讨、积极提问，在增长见闻的同时，深入体会到赛马运动的精妙之处。

经验丰富的“伯乐”可以通过赛驹在马匹亮相圈中的表现，推断马儿的竞赛状态。怀着期待的心情，会员和来宾们来到马匹亮相圈，近距离观看赛驹，与马儿来一次亲密接触。

在工作人员的牵引下，马儿依次登场，它们斗志昂扬，四肢的肌肉线条清晰流畅。一众赛驹之间，大家寻找着各自认为有机会胜出比赛的佳驷。骑师、练马师与马主在亮相圈中讨论着竞逐策略，为接下来的比赛做好准备。

骑师周俊乐身着彩衣与大家合影留念，为这段魅力非凡的马运体验留下别样回忆。

多场比赛陆续开跑，好戏接连上演。蹄声打开，急促的马蹄声点燃全场观众的热情，大家目不转睛地望向赛场，为看好的佳驷加油助威。当日共有四匹内地马主赛驹参加比赛，均跑入奖金位（前六名）。其中，内地马主曾水达与马艺的爱驹“增有”凭借凌厉冲刺在同场角逐的14匹赛驹中脱颖而出，胜出第二班1400米赛事。会员和来宾们来到凯旋门前，共同体验拉头马，与马儿分享赢得冠军的喜悦之情。

至此，本次内地会员赛马体验圆满落幕。从赛前与赛驹共同备战，和骑师、练马师探讨策略，到见证马儿在赛场上崭露锋芒、凯旋而归……与爱驹同心、同步、同进的过程激发会员和来宾们诸多感慨，部分会员亦表示了对成为马主的期待。未来，我们将继续带来精彩丰富的马运活动，期待与大家再次相会马场！

# WINNING MOVEMENTS

## 高光时刻

### 一马当先

马名：英雄豪迈

马主：李西廷

“英雄豪迈”是马主的首匹赛驹，擅长短途，来港前累积两胜1000米及1200米。赛驹上赛季在港出赛，在第三班拿下一冠两季，获得一百万港元的自购马特别奖金。本赛季两次出战拿手的跑马地1000米赛事又夺取一冠一季，期待赛驹今后交出更亮眼表现。

2023年10月4日 南风让赛 第一名

2023年9月13日 赤鱲角让赛 第三名



\* 本文刊登成绩为：

2023年9月11日至2023年11月19日

马名：增有  
马主：曾水达与马艺

“增有”是马主以个人名义拥有的首匹赛驹，抵港前在澳大利亚累计出赛五次，获得两冠一亚。赛驹2022年2月在港第三班起步参赛，经历适应期后开始交出好成绩，上赛季拿下两场头马，并获得一百万港元的自购马特别奖金，并成为首匹参加香港打吡大赛的内地马主赛驹。本赛季首度上阵在第二班赛收获冠军，目前可挑战第一班，期待未来有更精彩表现。

2023年10月22日 马术1400米让赛 第一名



马名：赢科超影  
马主：严明

“赢科超影”寄予马主美好祝愿，近几年它不负众望，在比赛中不断超越，在多个赛季收获胜利果实：自2017年12月20日的比赛中拿到了自己的第一个冠军，到今年踏入了第七个赛季累计共取得七冠二亚四季的佳绩，包括刚在11月8日以九岁高龄夺冠，难能可贵。

2023年11月8日 深水湾让赛 第一名

## 一马当先



马名：发财大师

马主：颜廷旭

“发财大师”出自2022年香港国际马匹拍卖会，父系“灯塔岛”是近代较为成功的种马之一，至今全球已有接近200匹子嗣胜出锦标赛。赛驹上赛季跑了七仗，拿下两冠一亚，跑下雨天变化场地对它来说更如鱼得水。本赛季“发财大师”出战三次即收获一冠，延续进步走势，未来可期。

2023年11月11日

PANASONIC “护目佳”台灯让赛 第一名

马名：精英至尊

马主：精英互联团体

“精英至尊”来港前在英国出赛五次获两冠一亚一季，上赛季被练马师相中，帮马主团体引入香港，在适应期内也连番有好的走势，并曾取得一席季军。赛驹本赛季表现得更成熟进步，在京都让赛谷草千二米由冠军骑师潘顿策骑，在直路上力压其他对手，打开在港胜利之门，目前评分有不少上升空间，前景乐观。

2023年11月15日 京都让赛 第一名



## 名列前茅



马名：光年八十

马主：赵国明与肖冰

2023年11月19日 中银香港中银理财让赛 第二名



马名：逐梦年代

马主：李海林

2023年9月17日 中华游乐会挑战杯（让赛） 第三名



马名：超级龙珠

马主：萧敬如

2023年9月17日 上环让赛 第三名



马名：大登殿

马主：伯乐群英团体

2023年10月18日 马力让赛 第三名



## JOURNEY WITH HORSES SERIES 马会大湾区“骏伴好年华” 系列马运活动

如期而至的“骏伴好年华”活动带领大家继续踏上惊喜非凡的马运旅程。除丰富的马术知识和有趣的骑乘体验之外，更有精心设计的马房参观内容，期期不同，各有新意，不断提升大家对马运的热爱。

### 第九期：萌驹同行，满满温情

10月28日，清风送爽，阳光明媚。在这美好的季节里，“少年初长成骏伴好年华”系列活动第九期如约而至，会员与孩子们相聚深圳，共同度过愉快充实的闲暇时光。

大家来到威廉国际马术中心，参加过往期活动的老朋友与首次接触马儿的新朋友热络交流，分享了有关马运的趣味经历，现场笑语连连。即将与小马伙伴见面，小朋友们按捺不住期待之情，在工作人员的帮助下迫不及待地穿戴好头盔、护腿等护具，为接下来的骑乘体验做好准备。



① 马术讲师与大家互动交流  
② 马房实践  
③④ 骑乘训练  
⑤⑦ 活动合影  
⑥ 小骑手穿戴装备

温顺的马儿已经在训练场中等候大家。小朋友们来到自己的搭档身边，轻轻抚摸马鬃，与马儿打招呼。其中一位四岁的小朋友虽然年龄较小，但面对比自己高大许多的马儿毫不胆怯，在教练的鼓励下勇敢地跨坐马背上，昂首挺胸，自信开朗，感受着马匹慢步行进时的步韵节奏。年龄稍大的小朋友骑着威风凛凛的马匹，张开双臂，游刃有余地保持平衡，完成教练指导的多个动作。会员家长在训练场外相聚畅谈，共话马运，时而欣赏小朋友们在马背上的矫健身姿，被他们表现出的风发意气深深感染。

在骑乘之余照顾好自己的马匹搭档，有助于增进人马间的关系，从而在后续的训练中更加默契地配合，

达到“人马合一”的境界。接下来的马房实践环节，小朋友们学习了如何为自己的马匹搭档洗澡并梳理毛发。马儿的口鼻、耳朵等部位较为敏感，清洗时需要格外注意。小朋友们亲自动手实践，先用温度适宜的水流打湿马儿毛发，再使用专用的刷子轻轻揉搓，耐心仔细地帮助马儿清理汗渍与尘土。马儿安静地站在原地，微微扬起脖颈，尽情享受惬意舒适的沐浴时刻，人马共处的温馨氛围为大家留下深刻印象。

本期“少年初长成 骏伴好年华”活动帮助小朋友们在骑乘中精进骑术，收获趣味盎然的马运知识。未来，我们将持续推出丰富有趣的体验及特色马房实践，为新朋旧友打造魅力非凡的马运体验。馬





# GO GLOBAL 放眼环球

---

香港赛马会一直致力于培养马术人才，从小便为他们提供更好的马术体验。通过各式国际训练和比赛，马会的青少年马术骑手能够获得新的激励并培养出环球思维和视野。

---

本页上起：教练鲍爱勤（中）和青少年马术队成员林倩琦（左）  
和来自马会马术队（内地）的沈忆淇；  
庄咏在CSIJ-A 1.25级别比赛中夺冠

中国香港马术总会与马会合作，赞助六名才华横溢的骑手到德国参与为期两周的训练和比赛计划。在团队教练鲍爱勤带领下，青少年马术队成员林倩琦、庄咏和叶宥彤，以及马会马术队（内地）成员杨紫玲、沈忆淇和何奇桉，由8月底至9月中参加了密集式的训练和充满挑战性的比赛。

他们参与的其中一个著名赛事为Chiemsee Pferdefestival 2023的CSIJ-A和CSIAm-A级别比赛，他们不但表现出明显进步，而且取得了优秀成绩。

教练鲍爱勤说：“能够让内地和香港的青少年队成员在德国聚首一堂，令人兴奋不已。他们表现都超乎预期，更在一些竞争非常激烈的青少年组别比赛中取得理想名次。”

青少年骑手需要在短时间内与从Gugler Sport Horses租借的马匹建立关系。通过对马匹投入温柔的爱与关怀，骑手们很快就克服了这个挑战。



青少年骑手在德国度过了愉快的时光  
(左起：庄咏、林倩琦、叶宥彤、杨紫玲、何奇桉和沈忆淇)

沈忆淇强调每天花时间与马匹相处及散步的重要性，这一行为有助加快建立彼此默契；庄咏补充说：“纵使我早于7月曾与这次合作的马匹一同进行暑期训练，但一开始时要建立合作关系并互相了解确实富有挑战性，幸好通过训练马儿适应了我的策骑方式。我认为它是我合作过的拍档中最好的马匹之一。”

骑手何奇桉表示，他此行的目的是希望积累宝贵经验和信心，争取代表中国香港登上世界舞台。

杨紫玲补充说：“这是我第一次参加CSIJ-A组别比赛，这里有很多实力强劲、高水平的选手，大家在每一场比赛中都展现出无与伦比的拼搏精神。”

林倩琦在这趟旅程中体会到，保持分析思维和专注以发挥自己的水准，以及在赛后反思并从失误中学习尤其关键。对叶宥彤而言，本次旅程鼓励她回到香港时挑战难度更高的赛道，进一步打好自己的根基，在未来参加更多的国际赛事。

这班才华横溢的骑手历经德国这趟非凡旅程，展示了他们的决心、韧性和矢志追求卓越的成绩。通过参加国际比赛和多元化的马术体验，无论是作为运动员或个人发展，他们都有所成长。他们对马术运动的热爱及勇于挑战的精神，将为中国香港马术界的未来带来希望。





---

# COMMUNITY

---

创新科技敲记忆

香港赛马会以科技创新  
开拓中国传统艺术文化在香港传播的崭新方式



## MEMORIES THROUGH INNOVATION

# 创新科技敲记忆

---

赛马会“敲敲记忆”艺术科技及文化教育计划，结合创新科技与传统艺术文化，为认识中国历史文化开拓崭新方式。计划以工作坊、导赏团、多媒体展示活动、以科技为本的教材集和增强现实巴士游，期望吸引逾30万参加人次。



为了培养香港市民对中国艺术、文化和历史的兴趣，马会慈善信托基金捐助这个由设计与文化研究工作室主办、为期三年的计划，针对中、小学的师生、非华语学生以及公众人士。所有香港的中小学校均可上网报名，免费参加。

教材集结合增强现实、虚拟现实、航拍和立体打印技术，提高学生的主动性和兴趣。计划亦备有双语教材集，供非华语学生使用。

此外，计划的主题工作坊让参加者深入了解中国传统艺术和文化，现场导赏团亦可让参加者认识更多有关的历史遗迹。

悉心设计的增强现实巴士游提供超过10条精选导赏路线。通过扫描二维码和增强现实标记，参加者即可了解过去和现代生活的各种故事，在虚拟国度探索不同时代的传统村落、历史建筑和公共屋村。参加者更可以化身乡村或城市人物，在社交媒体上分享参与计划的有趣经历。



本页上起：增强现实（AR）巴士游；  
教材集运用增强现实和虚拟现实技术，  
增加趣味以吸引和教育学生



## “萌趣派对”主题生日宴

童趣时光，终生珍藏。每一位孩子的生日都值得期待，每一次温馨的聚会都会在孩子心中留下美好回忆。北京会所温情推出儿童庆生派对，多款定制化主题，满足宝宝的不同喜好，带来妙趣横生的个性化体验。

宝宝生日宴派对套餐 人民币888元 / 位 (30人起订)

- 厨师甄选菜肴（位上或自助可选）
- 欢迎酒会（包含活动期间软饮料及冰镇果汁畅饮）
- 赠送五磅精美生日蛋糕
- 可提供活动当日不超过30人的烘焙课堂
- 为现场出席的每位小朋友赠送一只毛绒玩具
- 主题鲜花布置

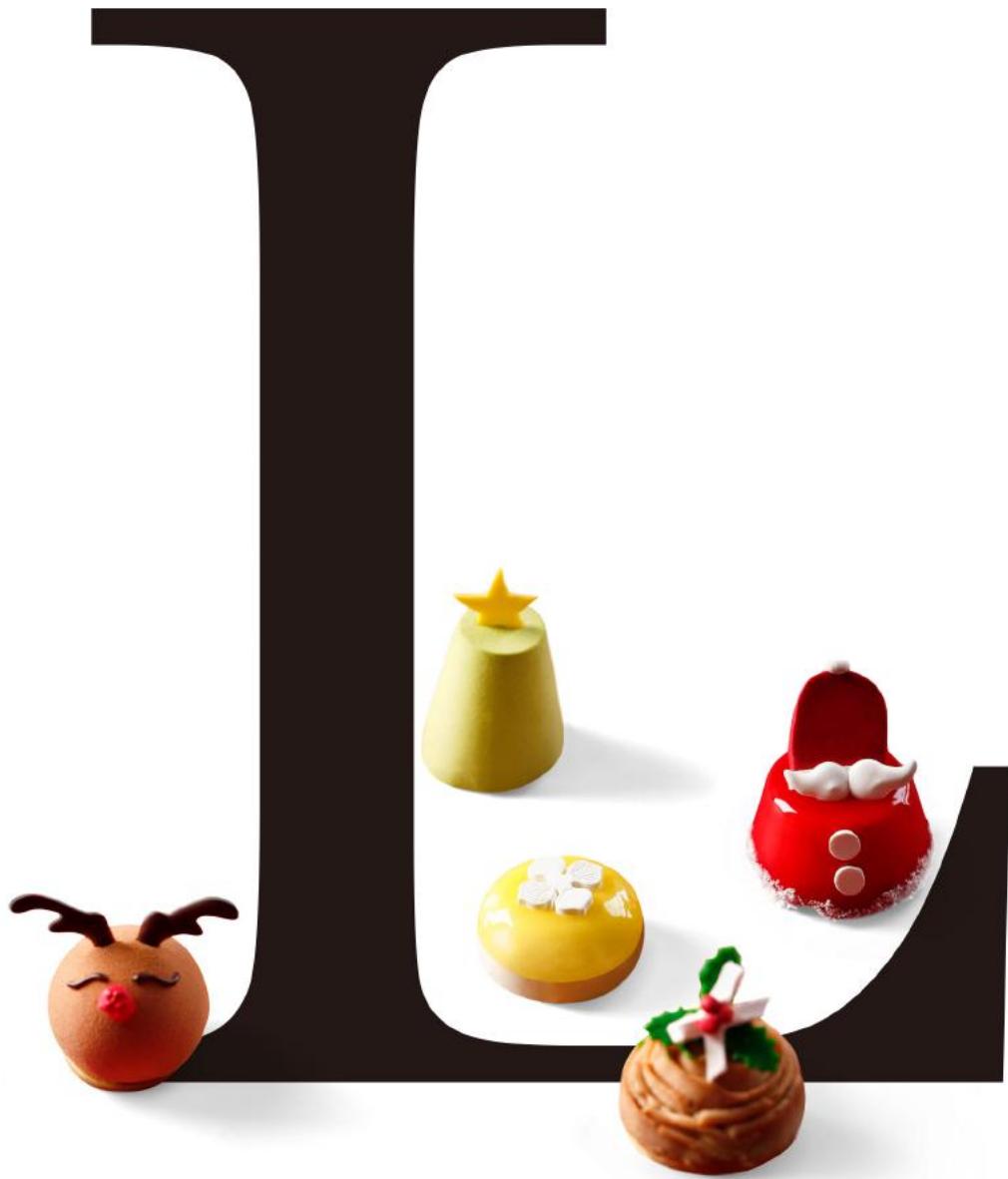
推广日期：即日至2023年12月31日

\* 图片仅供参考

详情及预订，敬请致电：+86 10 5911 8888



北京香港马会会所



# LIFESTYLE

飨宴之旅  
——品味“美好时代”  
华彩秋夜，雅仕际会  
星厨盛宴带您重返欧洲美好年代

内地会员金秋高尔夫联谊赛  
相约果岭，以球会友  
金秋高尔夫联谊赛  
邀内地会员飒爽挥杆

寻奇探幽 —— 万圣季奇遇夜  
夜色朦胧，魅影涌动  
阅览室与打吡化身绮丽诡境  
与会员共寻万圣节奇趣惊喜

# AUTUMN SALON FOR A BEAUTIFUL LIFE

## 花漾秋语 共赴美好



静美之秋，灼灼芳华；优雅之境，慢享惬意。10月15日，北京会所四季下午茶沙龙迎来秋日主题。此次活动除品鉴秋日静美下午茶外，特邀《BAZAAR JEWELRY》执行出版人兼主编敬静女士带来“共赴美好”主题分享会，传递优雅魅力，探索永恒之美，共赴秋日之约。

柔和的暖光投射在青云阁，悠扬的竖琴演奏出秋日旋律。布景区充满自然气息，以秋叶为形，搭配花艺装点，融入丰富色彩与纹理，红橙黄绿，映衬暖意。各位会员身着新中式衣裙，手持团扇，和各种花叶装饰共同合影，俏丽姿态展现清逸之美，透露出独有的闲适安逸。

来宾落坐后，敬静女士与北京会所会员发展事务及服务高级经理李文静女士共同开启今日的“共赴美好”主题分享会。以亲身经历开篇，静主编向大家分享了关于生活与成长的经验心得。从少时理想到如愿人生，敬静以终为始，有取有舍，不断自我突破，提升阅历与认知，实现生活、学业与工作的动态平衡。随后，静主编从等级分类、艺术风格、收藏价值、日常搭配等方面，以专业角度为大家讲解了关于珠宝的收藏理念。对于职场发展，静主编也热情分享了自己的建议与感悟，真知灼见引起会员深深的共鸣。

分享环节结束，大家热情未减。静主编将自己的亲签书作《你才是自己唯一的珍宝》

- ① 花艺布置
- ②④⑥ 活动合影
- ③ 书籍分享
- ⑤ 秋日静美下午茶

赠予大家，与大家围坐探讨更多话题。谈笑间，会所精心准备的秋日静美下午茶缓缓呈上。造型精致的多款咸甜小点融入秋季色彩，在选用金属银丝匠心打磨的下午茶托架衬托下如珠宝般璀璨，视觉与味觉的联想顿时绽放开来。大家慢享午后，体会岁月如画般静好，时光如诗般美妙。

本次下午茶沙龙活动营造了一个交流联谊的主题平台，让大家在轻松愉悦、温馨优雅的氛围中延伸一场关于智慧人生的对话，在拥有美妙味蕾体验之时，享受一场精神盛宴。未来，北京会所还将以丰富形式呈现出更多精彩活动，与会员共同探索美好生活方式，共度优雅时刻。



# CULINARY JOURNEY - LA BELLE ÉPOQUE

## 飨宴之旅 —— 品味“美好时代”



华彩秋夜，雅仕际会。10月20日，北京会所匠心打造“飨宴之旅”系列主题晚宴，特邀沙田会所西餐总厨师长司马垣亲临现场，为大家呈现19世纪欧洲美好年代的臻致美食，带来一场视觉与味觉的非凡盛宴。

光影交织，渲染摩登氛围，音乐流淌，烘托高贵格调。到场来宾合影留念，在鸡尾酒会上举杯畅谈，西装革履演绎绅士气度，优雅礼服尽显魅力本色。嘉宾落座后，司马垣为大家分享了晚宴的烹饪灵感：“我们认为我们所做的一切都是扎根于传统和历史的。我们会尝试将它变成我们自己的，加入属于我们自己的风格，将其融入我们的时代。百花齐放的欧洲美好年代，美食文化繁荣一时。我希望通过美食，把这段黄金岁月的美好呈现给大家。”

司马垣拥有23年烹饪经验，曾在欧洲国际知名酒店担任要职，被评为英国年度最佳厨师、葡萄牙年度最佳厨师，也曾获得法兰西共和国授予的艾克农业荣誉勋章，可见他对法国美食的贡献。

传统风味碰撞烹饪技艺，各式美食悉数呈现，欧洲古董银器餐具与风情佳肴相得益彰。重温经典菜式，大家聆听着司马垣的创意理念，了解他如何将具有时代感的传奇菜式提升至更高境界。

①④⑤ 活动合影

② 沙田会所西餐总厨师长司马垣

③ 创意菜肴



开胃菜延续了司马垣1991年研发的经典配方。新鲜厚切的三文鱼经小茴香、杜松子和白兰地等多味香料调配后腌制24小时以提升风味。绵密温润的鱼肉经苹果木烟熏变得干爽硬朗，撒上鱼子酱，口感层层递进，再配上维希汤与带有奶油干酪的柑橘Blini，味道恰到好处。

法式波士顿龙虾惠灵顿沿袭了传奇菜肴惠灵顿牛排的特色：牛里脊肉裹上切碎煮熟的蘑菇，最后包上萨沃伊卷心菜酥。另外，在这道创意菜肴中，主厨特别加入龙虾与扇贝慕斯，令馅料变得滋润并带有丝丝回甜，配上芳香的胡萝卜泥和姜黄油酱，尽展食材的特有味道。

随后，在场来宾的目光被一个特制的展台吸引，一道味蕾与视觉双重享受的环节拉开帷幕。以口感更好的乳鸽替代传统食谱的鸭子，司马垣巧思炮制Pigeon à la Presse，

重新演绎这道法国名菜，并在现场展示其制作过程。只见他熟练操作着造型别致的器具，火焰升腾，香气四溢，烹饪从技术变为艺术，上升到全新高度，一幕独特的视听飨宴就此上演。

宴会进入尾声，会员们以热烈掌声感谢了来自沙田会所及北京会所的厨师们、现场演奏乐队、服务人员，以及所有为这场别开生面的晚宴付出努力的团队。

一场满载欧洲美学风格的飨宴之旅于璀璨夜色中圆满落幕。北京会所通过珍馐佳酿，为会员朋友们带来丰富多元的美食体验，联结会员间的美好情谊，传达了马会对格调生活的追求。未来，我们期待与更多会员继续相约飨宴之旅，以味蕾收获更多美好！



MAINLAND MEMBERS  
AUTUMN GOLF TOURNAMENT  
内地会员金秋高尔夫联谊赛

10月21日，风和日丽，内地会员金秋高尔夫联谊赛在翡翠湖国际高尔夫俱乐部精彩开幕。

当日的球场尽展金秋美景，生动诠释了运动与自然的和谐。签到后，大家跟随比戈体育的李新华教练进行热身运动，为后续的球赛做好准备。

热身后，开球仪式正式开始。香港赛马会内地会员事务总负责人郑远成先生邀请北京会所高尔夫球队队长朱广军先生、龙队队长吕昆国先生、禅队队长张吉华先生、队委鲁曙毅先生和新耀莱集团市场总经理陈超先生一同挥杆开球，击出优美的弧线。

①③④ 活动合影

② 香港赛马会内地会员事务  
总负责人郑远成先生致辞

⑤ 晚宴现场  
⑥ 颁奖仪式现场合影



青山绿水作陪，蓝天白云为伴，选手们调整姿势，凝聚力量，挥杆动作精准，起落有度，展现了出色球技与从容心态，以及不断超越自我的运动精神。

经过近六个小时的精彩角逐，大家尽兴而归。短暂休息后，晚宴开始。旧友新朋围桌而坐，通过视频回顾了比赛的精彩瞬间。郑远成先生上台致辞，感谢大家在这个金秋十月相约高球盛会，讲道：“马会围绕三大价值主张收获累累硕果：预备启幕的深圳会员中心——马会骏心台、正在筹备建设的从化马场看台，以及北京会所马上于12月

举办的各类活动……真诚邀请大家一同参加，收获喜悦。”随后，朱广军队长也上台发言，感谢会员们踊跃参与北京会所高尔夫球队，以及马会员工对球队平日赛事的大力支持。大家举杯同庆，见证马会一路以来的卓越成就。

席间，联谊赛的颁奖仪式掀起晚宴热潮，更有三轮抽奖环节为大家送上精美礼物。荣誉奖项见证着卓越赛果，凝结着会所与会员们的珍贵回忆。

至此，内地会员金秋高尔夫联谊赛圆满收官。未来我们希望与更多会员相约果岭，以球会友，共享挥杆之乐。¤

# THE MASTER CHEF COOKING CLASS

# 味飨佳肴 食域无界



味蕾漫游，品味双城。11月3日，星厨学堂带领会员开启一场异域风情之旅，分享厨艺心得，探索烹饪乐趣。

当日，青云阁的桌台码放着各式食材、香料和调味品。具有地域特色的材料引起会员的好奇，大家纷纷拍摄记录，分享讨论。

首道特色菜品，西餐厨师长暴明师傅为大家带来冬阴功海鲜汤。先用虾头将热油煸香，加入青柠叶、鲜香茅、

鲜南姜、鸟眼辣椒等调料，让香气层叠交融，再放进草菇和樱桃番茄增添口感，最后倒入椰奶和淡奶，令汤底醇厚顺滑。菜品出锅，带有鲜艳明亮的色彩与让人着迷的香味。会员趁热品尝，虾肉与鱿鱼清甜弹牙，酸辣鲜香的汤汁唤醒味蕾。暖流入喉，慢慢回味，馥郁气息令人仿佛置身暖阳倾泻、树影缀金的海岸沙滩。

随后，主厨带来一道特色小吃，为传统的虾饼赋予健康理念。暴明师傅创新地将每只虾按比例制成虾泥或打碎

- ①②④ 会员阅读食谱资料  
 ③ 会员亲自尝试  
 ⑤ 活动现场

为大颗粒，并使用平底锅煎制，让不包裹面包糠入油炸的虾饼依然富有口感。外酥里嫩的虾饼搭配蘸料，别有一番风味。

两道菜品，让会员感受到热带风情带来的味蕾满足。随后，饼房厨师长夏伟师傅分享了一款甜品，让大家体验到万里之外国度的美食魅力。

西班牙巴斯克蛋糕以其层次丰富的口感和香气而闻名。为了让每一位会员都尽可能地看清制作步骤，手法娴熟的夏师傅放慢节奏，慢慢讲述，并邀请会员亲自尝试。最后，夏师傅还分享了她备好的三款巴斯克蛋糕，与大家共享甜蜜时刻。质朴的焦化外层富有香气，内里绵密顺滑，浓醇的奶香带着

左起：泰国虾肉饼；  
 泰式冬阴功海鲜汤；巴斯克蛋糕



清凉口感，复古风情与烘培技艺碰撞出火花，融合出令人陶醉的滋味。

北京会所打造厨艺分享平台星厨学堂，匠心呈现传统菜肴或特色料理，同热爱美食的会员们一同品味美馔，探讨烹饪奥秘。期待与您再次相约，共度自在“食”刻。✿





 北京香港马会会所

万圣节

之亡灵归来

幽灵打吡寻宝之夜

FESTIVE DELIGHT  
HALLOWEEN NIGHT

寻奇探幽  
—— 万圣季奇遇夜

悦享佳节，万圣活动期间，阅览室餐厅与打吡酒吧化身绮丽  
诡境。



①③ 活动合影  
② 会所员工身着特色服饰  
④ 万圣主题装饰  
⑤⑥ 创意甜品  
⑦⑧ 会员子女以奇趣造型亮相  
⑨ 现场乐队

## 万圣节“亡灵归来”

10月28日，阅览室餐厅以万圣节为主题，打造了一场别样风情之旅。

当晚，阅览室门口布置着万圣节主题装饰，吸引着大家的目光。服务人员身着色彩艳丽的传统服饰，彰显热情与饱满活力，会员们以不同妆容和造型更好地融入节日氛围。孩子们体验烘焙小课堂，共同开启一场光彩陆离的狂欢。

在美好的节日气氛里，会员及宾客尽情品尝节日主题自助晚餐。造型迥异的开胃菜、丰盛可口的热菜，怪趣十足的甜品以及现场特调饮品，为大家带来一场充满视觉冲击的美食盛宴。食物造型与用餐环境获得了不少

会员及宾客的好评，会所亦为大家奉上拍立得拍摄服务，记录下这奇趣时刻。

## 幽灵打吡寻宝之夜

打吡酒吧造趣奇幻，血魅来访，在惊悚神秘的万圣节之夜，邀会员一起密寻珍宝。夜幕降临，轻轻迈入这片神秘领域，骷髅、金币与宝藏，等待勇者一探究竟……

在打吡的奇幻梦境中，大家搜索宝箱，收获惊喜。现场乐队奉上万圣节曲目，以歌声带来勇气与力量，服务人员变身不同造型活跃席间，伴大家度过难忘的幽灵寻宝夜。

北京会所精心布置两种主题，让会员与亲朋好友沉浸在不同气氛中，感受妙趣横生的万圣节。未来，我们将带来更多各具特色的体验，与会员共同探索令人难忘的欢聚时刻。✿





## LITTLE PASTRY CHEF 小小烘焙师

甜蜜时光，美好加“焙”。11月18日，北京会所童趣坊匠心打造“小小烘焙师”主题活动，邀请会员家庭邂逅创意西点，将童真意趣融入烘焙体验。

①②③ 亲自动手制作奶油吐司  
④⑤⑥ 小小萌厨展示烘焙作品



小朋友们欣赏着奶油吐司的制作，聆听西点师讲解操作流程。长桌上各种手工工具整齐码放，茶托架和餐盘里展示着吐司成品，供大家参考。小小烘焙师快乐尝鲜，自选糖珠样式，手持奶油调色板，平铺底色，叠加混色，将调和后的奶油涂抹在吐司上。望着孩子的专注模样，会员们流露笑颜，纷纷拍摄下这美好瞬间。

小朋友们用热情和创意，将烘焙与艺术相融合，赋予每一份吐司独特美感：黄昏海岸、春日绿野、浩瀚

星空、卡通萌宠……缤纷色彩下，各式各样的糖果糖珠点缀其上，香甜的芝士酸奶油绵密柔滑。不少小朋友渐入佳境，开始创作第二幅“油画吐司”。

欢声笑语间，大家发挥想象，个性涂鸦，尽情享受甜蜜的手作之旅。活动结束，小朋友们收获了纪念证书，并手持精心包装后的作品在镜头前定格难忘时刻。

寓教于乐，启发潜能，童趣坊每期以不同主题为大家带来独特体验。未来，我们将推出更多趣味活动，邀会员家庭共度闲暇，悠享美好。✿



# ORNELLAIA WINE DINNER 奥纳亚酒庄私享晚宴

臻时至味，乐享怡人微醺。11月22日，北京会所“品酌圈”推出意大利奥纳亚酒庄私享晚宴，邀会员感受佳酿与味蕾的共鸣，品味名庄卓越风华。

餐前酒会上，菲丽宝娜皇家珍藏香槟带领会员先入味蕾绮境。这款葡萄酒充满了托斯卡纳阳光与土地的灵感，带来清新果味和优雅口感。

晚宴上，精巧的餐酒搭配为会员们携来一场非凡的感官盛宴。奥纳亚喜鹊山白葡萄酒果香浓郁，回甘清爽，将地中海气候热情奔放、优雅独特的个性表现得淋漓尽致。标志性的乐福特红葡萄酒和乐赛瑞红葡萄酒各有特色：前者以深度和丰富度而闻名，充盈着红莓和玫瑰花瓣的香气；后者口感柔软如丝，



① 奥纳亚酒庄

中国区品牌大使孟田女士分享酒庄故事

②④⑤ 大家举杯畅谈，把酒言欢

③ 悠享佳酿

⑥ 活动现场气氛温馨



充满了优雅的单宁质感，回味浓郁持久。此外还有两款令人期待的正牌葡萄酒：奥纳亚红葡萄酒2018和奥纳亚红葡萄酒2012代表了酒庄的杰出品质和悠久历史，豪华的口感与饱满的回甘，带给人难忘的味蕾体验。

席间，奥纳亚酒庄中国区品牌大使孟田女士为大家热情讲述酒庄的品牌故事与酿酒技艺。北京会所厨师团队更是为每一款葡萄酒搭配了考究精致、匠心独具的风味

西餐与甜点饮品。意大利帕尔马火腿香米球、蚕豆汤配香脆乳猪、慢炖澳洲牛短排等多道特色美馔让会员细品味不同酒款的微妙之处。大家把酒言欢，分享着美食与佳酿的赏味心得，现场气氛温馨融洽。

酒逢知己，杯盏相碰，私享晚宴为大家带来沉浸赏味、联谊交流的精致空间。未来的“品酌圈”将持续为会员带来更多名庄佳酿与特色美馔，期待与您邂逅下一次品鉴之旅。 ↗



## CHRISTMAS LIGHTING CEREMONY

# 点亮梦幻绮夜 纵享欢愉佳节



时光礼赞，暖冬艺境；曼妙光影，绮丽冬夜。11月25日，一年一度的圣诞点灯仪式拉开序幕，众多会员及来宾齐聚大堂，共同点亮圣诞华光，迎接多重惊喜，开启璀璨节日季。

当晚，北京会所仿若化身童话世界。高大的圣诞树引人注目，远远望去，仿佛覆上一层柔柔的白雪。点缀其上的，是山茶花、珍珠及雪花等精美装饰。来宾齐聚大堂，欢声笑语不断，小马人偶、小丑魔术师与小朋友们热情互动，更有“圣诞老人”派送惊喜好礼。

四周渐渐安静下来，聚光灯投下，主持人上前，仪式即将开始。值得一提的是，会员李皓天的女儿李祥音 Amber Li此次也加入了主持人的行列。她谈吐自信大方，表达了作为马会大家庭一员的自豪，并期待与大家共同度过这个充满惊喜的夜晚。

北京会所总经理潘小莺女士受邀发言，她欢迎了各位会员及来宾的到来，并感谢大家一直以来的支持与厚爱：“今年我们不仅邀请香港沙田会所名厨为我们打造‘重返欧洲美好时代’的飨宴之旅，亦满足了不同会员需求，推出下午茶沙龙、星厨学堂、童趣坊、品酌圈等系列主题活动。同时我们致力于提升餐饮出品，为会员打造别致的用餐体验，在接下来的节日季将奉上更多丰富多彩的庆祝活动，期待大家与我们一同欢享。”真情流露的心声让大家备受感染，现场响起了热烈的掌声。

在倒数的欢呼中，圣诞树刹那间闪耀光芒，熠熠光辉令整个大堂温馨明亮。伴随着人们互道祝福，现场缓缓响起清澈童声——由北京耀中国际学校师生组成的唱诗班献上节日颂歌。大家感受着悠扬的天籁，沉浸在温情洋溢的时刻。



- ① 会员李皓天女儿李祥音Amber Li（右一）加入主持行列  
 ② 北京会所总经理潘小莺女士致辞  
 ③ 活动合影  
 ④ 潘小莺女士与唱诗班师生合影  
 ⑤ 晚宴合影  
 ⑥ 北京会所会员发展事务及服务高级经理李文静女士为获奖小朋友颁发礼品



点灯环节结束，大家在身着华服的“王子与公主”的指引下步入晚宴大厅。这里宛若冰雪绮境，流光溢彩的布景与现场乐队的表演烘托着优雅浪漫的气息。自助餐区的佳酿美馔应接不暇，“冰雪”主题的甜品备受小朋友的喜爱，会所厨师团队将灵感和匠心融入其中，传递节日的期许与祝愿。

席间，抽奖环节将现场气氛推至高潮。北京会所会员发展事务及服务高级经理李文静女士和北京会所餐饮高级经理周耀雄先生依次为幸运会员颁发奖品。中途穿插的趣味表演

吸引众多小朋友们参与，更有“书本飞鸽”等神奇魔术让在场嘉宾欢呼雀跃。大家沉浸于美好的暖冬盛宴，交流联谊，团圆飨宴，增进彼此联结，一起迎接圣诞新年的幸福旅程。

北京会所致力于为会员打造格调生活，缔造不凡体验。圣诞点灯仪式不仅点亮了这个夜晚，也揭幕了节日季的一系列精彩活动，为会员的美好生活提供更多选择。未来，我们将继续推出更多特色活动，凝聚会员，共度闲暇。



## LEVADE 礼呈佳节

值此圣诞及新年之际，LEVADE推出一系列马会尚品特惠献礼，与您共贺佳节。更多新品现已到店，为您奉上心爱之礼。

凡购买马会之原价商品满人民币3,000元及以上即赠送礼品，或于生日当月享受八五折优惠礼遇（金币、爱马仕领带及寄售商品除外）。LEVADE精品物超所值，是自用或送礼之佳选。

圣诞挚礼：即日起至2023年12月31日

新年臻选：2024年1月1日至1月31日

详情及预订，敬请致电：+86 10 5911 8888



北京香港马会会所

# COMMEMORATIVE GOLDEN MEDALLION

# 纪念金章

甲辰纳喜庆，金龙迎春至。为庆祝2024年金龙新岁，香港赛马会特别推出龙年999.9纯金生肖纪念金章（由周大福珠宝金行特别铸造，每枚重一安士），与会员迎春接福贺祥年。

纪念金章以国画风格为灵感，描绘出活灵活现的金龙，而另一面则刻有马会会徽及马蹄铁图案，寓意好运连年，吉祥平安！



\* 香港赛马会龙年纪念金章

(此图为设计图)

如需了解更多详情，请致电LEVADE精品店：+86 10 5911 8888

# FLAVOR OF WINTER

## 暖肴飨冬

冬日品鲜香，暖着消岁寒。食材在慢火中充分融合，煲炖出清亮回甘的好汤，保留食材营养和鲜美本味——砂锅炖品在冬季餐桌上燃情开场。12月，北京凯旋餐厅细煲慢炖，搭配多款特色美馔，邀您飨遇“暖”冬。

入冬进补，主厨推荐石耳板栗炖老鸡。黄山石耳营养价值颇高，与怀柔板栗、老鸡两种食材创意组合，炖制四小时后加入火腿片提升鲜味。粉糯香甜的板栗衬托出鸡肉的软烂滑嫩，汤色清透油亮，味道浓郁醇厚。

前菜金耳海螺片，创造性地将金耳搭配海螺片一同入肴。金耳胶质细腻，色泽金黄，号称“植物燕窝”。海螺片

甜嫩脆爽，金耳弹糯，肉感十足，二者搭配，鲜美加倍清爽开胃。

热菜砂锅水库大鱼头，是冬日里跃于餐盘上的“鲜活”。肥美的鱼头浸于浓郁汤底中，表面微泛金黄，鲜亮诱人，尝起来软嫩紧实。卤水豆腐围于盘周，和鱼头营养互补，将肉香与汤汁吸纳其中，更加入味。厨师巧妙运用水晶粉作为配菜，带来丝滑口感。此外还有青椒慢煮羔羊尾、洪湖粉藕牛肋肉、虾汤冬笋黄芽菜、云南糯玉米煨香肉等多道热菜为尝鲜时刻增添新意。

餐后点心丹桂花生露带来甜蜜治愈。轻盈丹桂馥郁扑鼻，花生的浓香与红枣的清甜丝丝入扣，与您在这个冬日温情相伴。▲

北京  
凯旋  
餐厅



# NEW YEAR'S LUCKY DISHES

# 鸿福满堂

辞旧迎新，一席佳宴承载岁月的欢洽。  
1月，北京凯旋匠心烹调，甄呈新禧滋味，  
邀您与至亲好友相聚一堂，共享团圆时光，  
开启来年好运。

元月食圆鱼，阖家享团聚。一锅家乡洞庭圆鱼煲寓意满满。湖南黄皮甲鱼经仔细处理后，和黑爪小公鸡以猪油煸香，加入秘制酱料与高度白酒增鲜去腥。入高汤，慢炖收汁，开盖馥郁扑鼻，令人食欲大开。黑爪鸡肉紧实滑嫩，比普通鸡肉更具营养价值，油润的甲鱼软烂入味，轻抿化开，满口胶原蛋白。

点心新年开运饼双色双味，由会所厨师纯手工制作，表面印上声声祝福，象征龙年伊始运气红火。红色酥饼以甜菜头榨汁上色，去籽鲜山楂与金糕调馅，清新解腻。黄色酥饼寓意“金砖招财”，黄油外皮奶香浓郁，细腻打磨的板栗馅松软香甜，绵密之余还有沙沙口感。

前菜海胆双笋迎春花满载鲜意，丰腴口感不失清爽回味。热菜油辣椒蜜豆焖波龙巧妙混搭，弹韧虾肉一口满足；御膳赛熊掌以白芸豆与牛蹄入馔，颇具新意；还有脆爽弹韧的香炒鲍鱼白菜花、外酥里嫩的老妈干炸舟山小带鱼，以及浓郁多汁的瑶柱翡翠黑豆腐，带您山海尝鲜，追寻温暖年味。



# AROMA OF CLAY POT DISHES

## 香煲滋味 暖愈岁末

煲焗清鲜，粤味倾冬。12月，幸运阁匠心打造特色食单，以鲜美啫味与滋补炖汤，带您共赏当季美馔。

啫啫煲带来声、色、香、味俱全的美好享受。大火烧热砂锅，加入新鲜食材烧焗，砂煲中的汤汁快速蒸发，发出“滋滋”声，音同广东话“啫啫”，传递经典粤菜的声音记忆。秘制啫啫酱淋上，色泽诱人，令人食指大动。枝竹广东羊腩煲，羊肉软嫩入味，配以冬菇和腐竹丰富味蕾。砂锅小米椒凉瓜肉燥焖辽参，巧用小米椒的辛辣碰撞辽参的肥美，在口腔中迸发出更多

鲜味。砂锅金瑶笋干焖小花胶，竹笋鲜甜脆爽，花胶与瑶柱滑嫩而不失嚼劲。

此外，幸运阁当月还推出两道温润炖品，限时尝鲜。上半月，您可细品金华火瞳黄金菜炖花胶。熬煮多时的花胶释放天然胶质，搭配黄金菜与金华火腿，口感层层递进。下半月，黄芪党参炖番鸭以肥瘦均匀、富有嚼劲的番鸭肉搭配养生食材，慢慢炖煮，释放淡淡清香。

系列品鉴菜品还有鲜鲍鱼啫啫鸡煲、啫啫砂锅鱼头煲、豉香洋葱啫啫白鳝球煲和野菌黑椒啫啫猪肚煲等丰富菜肴拉开舌尖的暖冬序幕，诚邀您莅临品鉴。✿

幸  
运  
阁

FORTUNE  
ROOM

# DELICACIES OF NEW YEAR 岁序更新 风味荟萃

霜雪漫漫春曙近，情谊融融暖人心。1月，幸运阁食味焕新，匠心演绎创意佳肴，邀您欢飨雅宴。

上半月，羊肚菌芡实炖乳鸽值得一试。融合传统粤汤烹法，搭配多种温补食材，封盖慢炖四至五小时的清汤浓缩鸽肉精华，色泽微黄，皮滑肉嫩，汁水饱满。羊肚菌带有迷人复杂的山野气息，菜干增添丝丝清香，亦有江南特色芡实和粒粒枸杞点缀其上，食之盈润柔香。芝士香蒜意面焗波士顿龙虾，将新鲜大只的波士顿龙虾斩件，过油至熟，

虾肉淋汁后加入芝士、炸蒜茸和螺丝意面。咸香的芝士与意面缠绵交织，外酥里嫩的虾肉颗颗挂汁，蒜香浓郁，回味悠长。

下半月，元气红枣桂圆炖竹丝鸡和客家猪肚煲鸡，为追求滋补或风味的食客提供了上佳之选。鲜鲍鱼肉末烩茭白清新脆韧，腊味海米糯米饭咸香油亮，丁香辣子京葱爆肉排辛香过瘾，更有金银蛋猪肝浸菜苗、砂锅鲜蚝仔雪里红烩豆腐等多道美馔荟萃风味，邀您赏味新岁。▲





# WINTER HOT POT

## 生活如沸 围炉涮鲜

凛冬将至，京华阁推出冬季火锅，匠心甄呈三种特色锅底：老北京山泉锅，大骨浓汤山药锅与清汤萝卜牛腩锅。围炉聚炊，百味相融。铜炉置于中央，菜品与食材围拢摆放，雾气缭绕间增添就餐意境。在高雅的用餐环境中，静静感受铜锅涮肉的传统京味与兼收并蓄的火锅文化。

### 地道京味 别有清鲜

铜炉暖暖，清水一盏，不蘸麻酱不成鲜——一句话点出了传统老北京铜锅涮肉的特色：铜锅、清汤锅底、芝麻酱与鲜羊肉。

铜锅令食材受热均匀，山泉水去油留鲜，与葱姜等简单配料调和，还原食材本味，也检验着羊肉品质。涮肉的鲜味不断融入汤中，让这一锅清汤得到升华。

传统的老北京涮锅以羊肉为主，伴以各式鲜蔬，与性温的羊肉互补，进一步激发出羊肉的鲜美。京华阁手工薄切新鲜上乘的羊外脊，肉质紧实而立盘不倒，肥瘦相间的纹路好似枝头红梅间落下的簇簇冬雪。鲜嫩的羊肉讲究一个“涮”字，入锅快速拨动几下，待水面一翻，羊肉变色后捞起，夹而不碎，再裹满浓郁香醇的麻酱小料，鲜香欲滴。

传承传统工艺，京华阁厨师团队细腻打磨出绵密油润、咸香回甘的麻酱。食客可根据口味

掺和些许腐乳、韭菜花等小料，撒上香菜葱末提香。酱料讲究时鲜，为避免调制好的麻酱随时间沉淀后香味发散，会员们可即食即续，保证风味依旧。

### 特色锅底 匠心调味

当火锅不再局限于食材与口味，从荤到素，由简入繁，各类搭配便都可创新融合，碰撞出独特火花，不断展现出新的姿态。

大骨浓汤山药锅是滋补佳品，山药粉糯温润，益气健脾。慢火熬煮的骨汤一味入心，浓缩食材精髓。“冬吃萝卜夏吃姜”，清汤萝卜牛腩锅，清澈清甜，煮软的萝卜吸满汤汁，衬托出牛腩的纯粹美味。

为满足会员的不同口味需求，京华阁在火锅蘸料上增添更多新意。瑶柱酱中加入花椒，酱香盈口，又使味蕾多了一重微麻。爽滑鲜嫩的野菌酱油香四溢，让味觉逐层递进。此外还有昆布木鱼花豉油、海鲜豉油、露香豉油……酸、辣、咸、鲜，多味蘸料供会员自由挑选。

围坐团聚，火锅沸腾的背后凝结着暖暖真情。在保留老北京市井火锅原汁原味的基础上，拥有独立包房的京华阁提供了尊贵典雅的用餐环境，赋予了传统火锅更多新意，欢迎前来品鉴。

阅览室  
The Library



# AFTERNOON TEA IN HONG KONG STYLE

## 寻味港风 悠然午后

邂逅正宗港式茶点，感受中西美食创意融合。阅览室推出多款经典港式套餐，无论是与亲友相约，亦或独自悠享，皆为闲暇时光增添欢乐时刻。

浓醇奶味夹带着丝丝咸香，酥脆香软和“冰火”口感巧妙相映。港式经典小吃菠萝油，色泽油亮，奶香四溢，呈现自然的脆皮裂纹。清凉的厚切黄油块夹入热气腾腾的菠萝包内，“冰火”口感恰到好处。

厚多士是风靡茶餐厅的港式甜品，经过烘焙的多士外皮金黄焦嫩，小方块面包蓬松绵软，散发出蜂蜜黄油的香气与独特麦香。多种水果的清爽与香草冰激凌球的绵滑在唇齿间交织，再淋上香浓巧克力酱，让甜蜜口感绽放舌尖。

更有港式鸡尾包配咖喱角、叉烧炒出前一丁、肥牛金针菇焖乌冬面以及港式厚切猪扒饭等特色主食及小吃供您选择。搭配热港式奶茶、柠檬茶或鸳鸯奶茶，为冬日注入满满元气。





## 童梦时光

沉浸缤纷世界，探索梦幻空间。北京会所为亲子客人温馨打造“粉梦仙境”和“萌趣冒险”主题房，愿您收获百变惊喜，勾勒美好回忆。

“粉梦仙境”的马卡龙色系惬意甜蜜，营造安静平和的温柔之境；“萌趣冒险”让孩子们置身趣味王国，与玩偶伙伴嬉戏，搭建帐篷小天地。即刻开启童趣之旅，一起畅游欢乐世界。

### 亲子主题房

“粉梦仙境”或“萌趣冒险”儿童玩具布置及精美西点（曲奇饼干或纸杯蛋糕）一份

\* 需提前一天预订主题房型

\* 图片仅供参考

详情及预订，敬请致电：+86 10 5911 8888



北京香港马会会所

# WINTER AFTERNOON TEA

## 煦日暖阳下午茶



阳光穿透云层，光辉洒下，照耀雪花，洁白的世界披上轻纱……融入节日季景致的美感与浪漫，北京会所推出煦日暖阳主题下午茶，让曼妙滋味如煦光般，从舌尖蔓延至心房。

咸点麻椒金枪鱼海苔牛油果标记地域特色，为味蕾带来独特而迷人的风味。肥肝山楂酱薄片将肥肝的醇厚与山楂的清爽调和，在口中上演一场奢华盛宴。烟熏三文鱼黄瓜三文治与蟹肉西柚鱼子酱塔搭配果蔬与海鲜，在清新的味道和多层次的口感中带来一股海洋气息。

柔光化雪，甜蜜溶口。法芙娜70%巧克力蛋糕、栗子蒙布朗与双层芝士蛋糕，是对口感与滋味的精湛演绎。丝滑细腻的巧克力充满浓郁的苦甜，带来丰富的口感层次；蒙布朗的栗蓉轻柔醇厚，视觉上宛如覆雪的白朗峰；双层芝士的奶香与绵密交织，仿佛在雪上轻舞，感受着层层叠加的幸福。此外，还有四款慕斯带来清新的回味。树莓慕斯与抹茶香草慕斯带来淡淡的幽雅清香，椰子芒果慕斯与榴莲慕斯热情洋溢，散发着浓郁的热带气息。

下午茶包含任选两杯饮品，您可一试本季特色茶饮、果汁或咖啡，更可升级成包含古特耶·珍藏香槟之下午茶套餐，享受浪漫温馨的冬日时光。

### 煦日暖阳下午茶

双飨价格：人民币398元

\* 加人民币380元可享

古特耶·珍藏香槟（375ml）一瓶

推广地点：酒廊

推广时间：

即日起每日下午2时正至6时正供应

详情及预订，敬请致电：

+86 10 5911 8888 转 16

SIZZLING CLAY POT  
啫火升腾 闻声尝鲜



粤菜追求原汁原味，除了清鲜的广式炖汤，经典粤菜中同样拥有更具烟火气的烹调方式。滋滋作响，仿若席间小调；蒸腾的热气外溢，氤氲飘香；油亮光润的丰盛食材，勾起食欲——啫啫一煲，滋醇味美，色香俱全。鲜味不离食材与酱料，镬气考验火候的把控，北京会所幸运阁餐厅结合二者精华，打造出鲜香四溢的啫啫煲，邀您飨在清冬。

### 淳酱鲜啫 煲煲难忘

粤菜海纳百川，用料广博，在啫啫煲上体现得淋漓尽致。众多食材皆可入肴，新鲜是第一要义。

啫啫酱是打造鲜香风味的制胜关键。为满足会员的不同口味需求，幸运阁自制啫啫酱。文火慢熬出的酱汁带有恰到好处的口感，更能激发出煲内食材的鲜甜与菜的清香。

对于幸运阁而言，不同食材与酱料的搭配也有一番讲究。在豉香洋葱啫啫白鳝球煲中，软嫩柔滑的白鳝球、青碧脆爽的秋葵角、鲜美爽口的灯笼椒与豆豉构成了焦香与鲜香交融的口感层次。啫啫砂锅鱼头煲在酱汁的调配下，让鱼肉鲜美入味。猪肚煲搭配各类菌菇，脆糯相济，香润相辅。鲜鲍鱼啫啫鸡煲选取鲍鱼、冬菇、红椒、西葫芦等食材，多重质感与香气层叠，在口中此起彼伏。

瓦煲连盖呈上餐桌，乃尝鲜的另一关键。未散的余温将食材焗至全熟，口感软嫩适中，上桌时伴有烟火气和焦香融为一体。揭开时“啫啫”翻动的声响入耳，香气席间飘散，充分调动会员们的感官，感受着“啫啫”的魅力。

### 传统啫法 爆香好味

啫啫煲讲究“快、准、狠”，手影飞舞之间，烹制工序悉数完成。从器具、火候到烹饪时长，啫啫煲的制作过程别具特色。

生鲜食材放入烧热的砂锅之中，经过高温烧焗，发出粤语音为“啫啫”的声响。砂锅自身的特性让食材迅速锁鲜，大火急攻片刻后沸腾收汁，食物的滋味浓郁鲜美，镬气十足。

而镬气，则展现了啫啫煲对火候的把控。能够根据不同食材精准掌握火候，以呈现更为丰富的质感与滋味，粤菜烹饪技法的高超展现于此。利用猛火烹调，快速翻炒，配以各色香料和特制酱汁，便能吃到口感脆嫩、热爽干香的一锅热肴。

新鲜食材猛火现啫，揭开锅盖的一瞬间，热气弥漫，“滋滋”带响。搅拌几下，浓郁酱汁与鲜嫩食材醇厚交融，令人回味无穷。

一煲香气满满，将大地的丰饶之美展露无遗，以馥郁之味为会员打造地道正宗的粤式美味。

# THE QUINTESSENCE OF BEIJING TASTE

## 城中“京”粹 北京凯旋

北京美食种类繁多，口味丰富，应时当令，逐渐形成了自己的风味特色。北京会所传承烹调技巧和饮食文化精华，融入匠心与温情，让会员得以全方位感受京味菜的巧思妙韵。

### 传统新韵呈匠心

说起老北京美食，荟萃地方风味菜的北京凯旋可谓如数家珍，其中既有传承，也有创新。时代更迭，菜品有了新的诠释方式，食料、技法及组合亦有所突破。

位列宫廷十大名菜的“雍亲王府烧鹿筋”，是御膳中的翘楚。北京凯旋今年4月推出的“春笋红焖鹿筋”不仅传承了鹿筋油润剔透、味浓汁厚的经典风味，更博采众长，巧妙加入江南春笋，增添脆爽口感。

既然是“风味”，风味便不可丢，一些特色京味做法谨遵传统。周年庆期间北京凯旋推出的五香盐水羊头就是地道的北京菜。羊头肉味甘性温，符合老北京人注重节令食补的习惯，五香椒盐一撒，酥麻咸香与清淡脆嫩相辅相成。秋季推广菜品山药鲍鱼鸡，则体现了京帮菜肴取料广泛、兼容并蓄的特点。北方铁棍山药、大连

鲍鱼和广东清远鸡以京菜特色酱香口料理，散发出六朝都城博采众长，却自成一格的魅力。

### 温暖真情家滋味

除了保留菜品的风味与特色，北京凯旋厨师常参考会员口味加以改良。他们乐于尝试——好吃保留，反之更替，这种直面评价的态度，只因与会员之间有着心照不宣的理解与信任。就如家人掌勺时需照顾每位口味，却常常变换花样让一家人吃得开心，会所厨师们巧思炮制各道美馔，旨在为会员创造更多味蕾惊喜。

临近一餐尾声，风味手工点心让食客重温儿时记忆：传统的什锦萨其马、香浓醇厚的瓷瓶酸奶、咸香的芝麻椒盐酥饼、甜糯的小豆凉糕……儿时对“甜蜜”的味觉记忆，早已印刻在老北京人的脑海深处；难以忘怀的家之味，填充了对每一餐的憧憬与期待。

家外之家，京中精粹，道不尽的风土人情，汇聚在北京会所的餐桌之上。期待每一位会员亲临北京凯旋，在美食中感受“京味儿”千姿百态。■





# CHINESE NEW YEAR GIFTS 2024

# 新元肇启 年礼挚献

花样臻品赋新意，辞旧迎新祥龙年。北京会所伴您欢度佳节，将浓情厚意盛装于贺岁年礼中，打造馈赠亲朋、寄予心意的上乘之选。

“步步高升”年糕礼盒寓意圆满，传递甜蜜团聚的好彩头。礼盒内含五款年糕：椰汁口味和水蜜桃口味年糕鱼造型灵动，清新香甜。柿子年糕果味浓郁，软糯不腻。抹茶红豆年糕以蜜豆平衡轻微茶涩，散发幽幽茗香。桂花芝麻年糕，交织芝麻香醇与桂花芬芳，细腻可口，回味绵长。

“喜气盈门”新春礼篮和“恭喜发财”新春礼篮汇聚精品，美酒佳茗、山鲜海味、滋补佳品、零食干果……更有北京会所独家定制新春台历及“金蹄福骥”利是封。丰富尚品，满满情意，两款新春礼篮是您馈赠亲友的不二之选。

吉时宴飨，共品团圆。新春鲍鱼盆菜鸿运聚宝，鲍鱼、虾籽扣辽参、花胶、原粒瑶柱、金蚝、鹅掌、大虾等近20种食材层层堆叠，珍馐好味共冶一肴。此外还有小吃腊味元贝萝卜糕和自制蛋卷，为温情食刻增添更多仪式感。

万家灯火，年味正浓，北京会所以缤纷礼篮和匠心美馔喜迎新春，与您同贺龙年。





喜气盈门新春礼篮  
人民币2,388元 / 篮



步步高升年糕礼盒  
人民币398元 / 盒



自制蛋卷礼盒  
人民币138元 / 盒 (买三盒返一盒)



腊味元贝萝卜糕礼盒  
人民币288元 / 盒



新春鲍鱼盆菜礼盒  
人民币1,988元 / 份



步步高升年糕礼盒  
喜气盈门新春礼篮  
恭喜发财新春礼篮  
售卖日期：2023年12月26日至2024年2月9日  
售卖地点：大堂礼品店

自制蛋卷礼盒  
售卖日期：2023年12月18日至2024年2月16日  
售卖地点：幸运阁

腊味元贝萝卜糕礼盒  
售卖日期：2024年1月22日至2月9日  
售卖地点：幸运阁  
\*需提前24小时预订，限量100份。冷藏存放，保质期七天

新春鲍鱼盆菜礼盒  
售卖日期：2024年1月22日至2月24日  
售卖地点：幸运阁  
\*需提前24小时预订，供四至六位享用



## SILVER OAK CELLARS 银橡木酒庄

提到美国葡萄酒，人们首先想到的可能是加利福尼亚州，而提到加州的葡萄酒，纳帕谷必定榜上有名。作为全美著名的葡萄酒产区，曾有人把纳帕谷比喻成“葡萄酒爱好者的迪士尼乐园”。在这个安静朴实的乡间山谷，每年有超过500万人前来观赏美景，品尝美酒。如此人气，或许唯有加州迪士尼乐园可与之媲美。

### 品质酒厂 荣耀见证

20世纪60年代末，当银橡木酒庄的创始人雷蒙德·邓肯（Raymond T. Duncan）第一次来到纳帕谷时，这片崎岖多岩的美丽土地便征服了他。雷蒙德超前地意识到目前尚未有起色的葡萄酒业有着巨大的发展潜力。因此，他在纳帕谷和亚历山大谷购买了两块地，打算种植葡萄。



银橡木酒庄创始人雷蒙德•邓肯（右）  
与首任酿酒师贾斯丁•迈耶（左）

由于他的家庭和事业都在科罗拉多州，且缺少栽培葡萄的专业知识及经验，雷蒙德聘请了贾斯丁•迈耶（Justin Meyer）管理葡萄园。

当时在基督教兄弟酒庄（Christian Brothers）工作的贾斯丁答应了雷蒙德的请求，但也提出了一个条件——除了葡萄园，还要再建葡萄酒厂，以不断提升加州葡萄酒的品质。

在酒庄的发展规划上，雷蒙德和贾斯丁做出了不同寻常的创新。他们不再像其他酒庄生产六至七个品种的葡萄酒，而是将全部资源集中在生产赤霞珠（Cabernet

Sauvignon）单一品种葡萄酒，提出“人生就是一杯赤霞珠（Life is a Cabernet）”的口号。

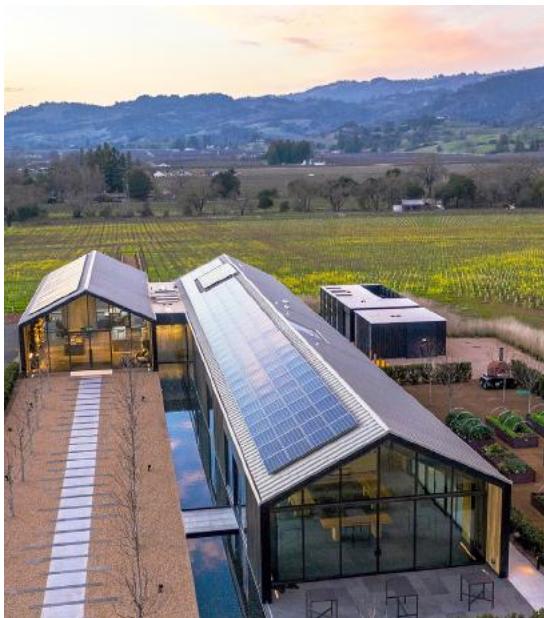
1972年，银橡木酒庄位于亚历山大谷的葡萄园开始收获，这标志着酒庄第一个年份的赤霞珠葡萄酒诞生。同年，雷蒙德在奥克维尔购买了一个古老的乳制品农场，并和贾斯丁开始在纳帕谷种植葡萄。1979年，二人迎来了他们在纳帕谷的第一次收获。从此，银橡木酒庄拥有纳帕谷和亚历山大谷两个赤霞珠葡萄酒产地。他们也实现了最初的目标——两个葡萄酒厂致力于生产各具特色的单一葡萄酒，始终保持着高品质的标准。

1981年，在奥克维尔的乳制品农场旧址上，他们开始重建纳帕河谷的酒厂。1992年，他们购买并翻新了位于加西维的都铎风格建筑，这里也是亚历山大谷赤霞珠的发源地。随着时间的推移，银橡木酒庄继续收购了几块葡萄园土地，包括红尾（Red Tail）、亚历山大谷的谧拉维（Miraval）葡萄园以及在纳帕谷的苏打峡谷牧场和跳岩（Soda Canyon Ranch and Jump Rock）。

如今，该酒庄已经是葡萄酒世界中一个光彩夺目的标志，其创新的产品吸引了众多葡萄酒爱好者。



左上起：具有可持续生产理念的银橡木酒庄；  
酒庄收成葡萄



此外，银橡木酒庄是全球公认的可持续生产酒庄。2016年，它成为世界上第一家取得了美国绿色建筑委员会最高级别认证——适用于现有建筑、运营和维护（EBoM）的LEED（能源和环境设计领导力）白金认证，成为加州可持续葡萄酒种植商。

## 科学培育 匠心酿造

银橡木酒庄一直以酿造赤霞珠单品种酒为主，年产量75,000箱。近年来又增加了梅洛（Merlot）。一般来说，除了少量特别保留陈酿的酒之外，酒庄基本上每年都会将酒全部售出，避免在第二年收获时仍有库存。

酒庄在亚历山大谷有200英亩的葡萄园，在纳帕谷有150英亩，所产的葡萄可以满足酒庄一半的产量，其余的葡萄则是向果农收购。

酒庄与长期种植葡萄的果农建立了密切的合作关系，以保证在纳帕谷和亚历山大谷酿造赤霞珠葡萄酒。酒庄会

安排技术人员指导果农们如何选择葡萄品种、培育基根、疏果控产以及熟时采摘，还会派人定期走访葡萄园，检查、记录土壤的酸碱度，并依据记录指导果农正确使用肥料。在收获前期，技术人员还会检查葡萄的规格和糖分。如果气温较高，检查会更频繁。这些程序以及葡萄收购价格政策都由贾斯丁制定。

采用正确酿造技术的优质葡萄，会让酒品展现出葡萄园的香气。银橡木酒庄的葡萄酒酿造严谨独特，所用原料是一种新型的赤霞珠，丰富的果香和复杂的层次感令刚上市的新酒也非常适饮，同时耐久藏。酒庄不用替代原料，也不像其它酒庄那样采用冷渗法，而是采用香槟压榨方式。在发酵上，酒庄不完全依靠自然发酵，而是添加人工酵母菌，然后密切观察，多次品尝。陈酿前的酒品还要先进行混调，再进入橡木桶陈酿。首先将酒置于美国橡木桶中陈酿两年左右，后在瓶中窖藏15到20个月。陈酿过程中，酿酒师会反复品尝和调兑，确保每一瓶葡萄酒达到统一的质量和风味。

银橡木酒庄酿制的赤霞珠香味特殊，橡木桶起到了关键作用。过去欧洲酿造的赤霞珠都是用法国橡木桶，而酒庄率先使用美国的火烤橡木桶，这对形成经典银橡木风味起了决定性作用，成就了酒庄赤霞珠的独特品质。鳩





## 推荐佳酿



银橡木亚历山大谷赤霞珠红葡萄酒 2012

Silver Oak Cabernet Sauvignon, Alexander Valley, California, 2012

2012年亚历山大谷赤霞珠酒款呈明亮的宝石红色，散发着黑醋栗、樱桃和橘子皮的香气，还夹杂着淡淡的烟草和雪松的气息，酒体饱满，口感活泼，十分美味。



银橡木亚历山大谷赤霞珠红葡萄酒 2018

Silver Oak Cabernet Sauvignon, Alexander Valley, California, 2018

2018年亚历山大谷赤霞珠有着不透明的黑色色调，是一种深色、醇厚的葡萄酒，散发着黑醋栗、柏油、李子和黑胡椒的芳香。入口带来浓郁而紧致的黑色水果和甘草的香气，层次饱满复杂，余味缭绕。如果有合适的窖藏条件，这款酒将在2030年达到合适的成熟度，带来愉悦的感官享受。

购买以上推荐酒款，请致电大堂礼品店 +86 10 5911 8868



DRESSING TO DINE  
优雅有度 品味从容

北京会所餐厅塑造别致的交互空间，为体验各式美食增添精致与美好。而得体的着装不仅能彰显出您的气质与涵养，亦能助您驾驭不同用餐场合。

步入北京会所，随即投入悠然的寻味之旅。京华阁以暖褐色为色彩基调，呈现深厚沉稳的底蕴。餐厅设有六间独立包房，供您宴飨欢聚。主厨倾情呈现私房美馔，首席品酒师精选奉上名庄佳酿，精致演绎中式美馔与西式风情。驰名的海鲜火锅于传统中彰显匠心，为您缔造美食精粹与感官盛宴。

幸运阁炮制传统粤味，精选时鲜入肴，滋补炖汤、功夫粤菜、广式茶点，让您从道道膳食中体会粤菜的精巧创新与清鲜滋味。13间私人包房彰显高雅格调，让您从烟火街市迈入一方惬意天地。落座其中，烦请您着有领衬衫、樽领上衣、休闲鞋履等相若服饰，风度邂逅一席广府至味。

北京凯旋荟萃内地名菜，融汇各地风土人情，通过现代烹饪技巧保留地道风味。具有艺术气息的摆设迎门而立，璀璨盛开，有如饮食文化百花齐放之态。走廊增加了空间意境的延伸感，以国内城市命名的八个包间创造出独特的用餐体验，餐厅的面条吧更准备了中国南北方的家常面条，更适宜您携亲朋好友来此温情相聚。

阅览室餐厅为会员打造一处消遣时光的好去处。茗香伴读，品尝美食，享受张弛有序的生活。在这里，您可追求更加舒适自在的穿搭，但烦请避免穿着短裤、背心及拖鞋进入室内。隔挡与书架组合，将一体式开放格局巧妙分为半私密性的阅读休闲区。餐厅内设两间视听设备完善的独立会议室，是商务聚餐或会议的理想之选。

沉浸于尊贵典雅的专属空间，以魅力衣着风采融入宴请或聚会场景，彰显自信与非凡品味，为冠军生活方式注入优雅印记。✿

## ⌚ 衣着准则

### 京华阁 / 幸运阁

- 有领衬衣、樽领上衣、马球衬衣、毛衣及休闲鞋
- 请女士穿着相应服饰
- 星期六、日及公众假期可穿着蓝色牛仔裤、T恤及运动鞋<sup>1</sup>

- 请勿穿着牛仔裤、T恤、运动套装、背心<sup>2</sup>、短裤<sup>3</sup>、工人裤及拖鞋

### 北京凯旋 / 阅览室

- 牛仔裤、T恤、运动套装、及膝短裤、工人裤及运动鞋<sup>1</sup>
- 请勿穿着短裤<sup>2</sup>、背心<sup>3</sup>及拖鞋

1. 运动鞋包括跑步鞋、网球鞋、篮球鞋及羽毛球鞋等  
2. 背心包括无袖T恤  
3. 指裤长在膝盖以上的短裤

# HOW TO SWIM BACKSTROKE

# 如何 学好仰泳





作为游泳的一种经典姿势，仰泳以仰卧水面、头部朝向天空为显著特点，是一项全身性的运动，可以帮助您改善心肺功能、增强肌肉力量、提高耐力和增加身体的柔韧性。与其他游泳姿势一样，仰泳也需要一些技巧和练习，一旦掌握，它将成为您水上锻炼的新选择。

北京会所游泳教练团队致力于为会员提供高水平的专业指导，为了帮助大家更轻松地入门仰泳，我们整理了以下小贴士：

#### 动作要领：

- 手臂划水，出水时大拇指在先，移臂时手臂与水面垂直，上臂贴近耳朵。移臂过程中手臂旋转，入水时小拇指在先进入水中。
- 以头部作为“12点钟”方向，两手的入水点在“11点钟”和“1点钟”的位置，手臂入水后直臂下划。
- 两臂划水配合采用交叉方式，即两臂始终处于相反的位置，一臂划水时，另一臂开始移动。另外，划水时两臂应与身体转动协调配合，两肩不断形成位置差。
- 头部保持稳定，不要左右摆动。虽然仰泳时头部在水面之上，呼吸不受限制，但应有节奏地呼吸，或以固定频率，在大臂移动时进行吸气。
- 保持水平身体姿势，躯干和肩随手臂动作围绕纵轴运动，始终有一侧肩部不露出水面。
- 双腿交替做鞭状上下打水。向上打水要快而有力，脚略内旋并绷直；向下打水时腿和脚自然放松。

#### 注意事项：

- 身体保持水平，躯干和肩随手臂动作围绕纵轴转动，始终有一肩部不露出水面，双腿交替打水。通常每次划水两次，腿打水六次呼吸一次。
- 移臂时，手臂应贴紧身体不能离身体太远。如果手臂易弯曲，则可暂时用小拇指领先出水，养成直臂出水的习惯后再用大拇指领先出水。
- 身体始终保持伸展、几乎水平地仰卧于水面。大腿用力，保持连贯的上抬与下压动作。

无论您是初学者还是有一定经验的泳者，北京会所专业的游泳教练都会根据您的需求和水平提供个性化的指导，帮助您不断提升。我们期待着与您一起享受这项令人愉快的水上运动，并一同迈向更健康的生活方式！

## ABOUT MEMBERS

---



岳效巍  
思坦科技有限公司  
首席财务官、副总经理

# DEDICATION TO A BETTER FUTURE

## 砥砺深耕 履践致远

都说“四十不惑”，36岁的岳效巍或许更早就明白了想要追寻的未来。过往的沉淀与历练，让他前进的每一步都走得更为坚定。谈起企业发展，作为深圳市思坦科技有限公司（下称“思坦科技”）首席财务官和副总经理的岳效巍流露出自豪之情，让我们看到了他在不断追求卓越的过程中，怀揣的志气、使命与担当。

### 以进取之姿 行脚下路

岳效巍自幼在北京长大，高中到大学在加拿大攻读金融，多年的留学之旅令他的眼界更加开阔。2010年，岳效巍回到香港。此后，岳效巍稳扎稳打，在瑞士信贷、中信里昂等多家大型金融机构担任要职。这些工作经历让他在投融资及资本运作方面积累了丰富经验，帮助很多企业在资金上实现从零到一的蜕变升级。荣耀成就的背后是他面对挫折时的坚持与突破，是将每一个挑战视为成长机遇的积极心态。

作为香港青年代表之一，岳效巍长期以来对香港的发展和繁荣有着深入的思考，他认为香港的繁荣不仅需要金融和商业领域的支持，也需要实业与科技的发展和创新。基于对香港的深入了解和科技行业的研究，岳效巍决定从投资机构转向前沿科技领域。

今年，岳效巍加入了思坦科技。谈到加入的初衷与希冀，他讲道：“我们国家现在更加注重实体经济，半导体行业的发展尤为迅速。我涉猎过科技行业，因此想以自身所长投身报国事业，积极服务国家战略，助力国家科技自立自强之路。”在金融机构里从事投资多年，岳效巍了解金融业的发展方向。面对半导体

行业技术创新和市场需求的双重驱动，他抓住时机，希望以自己的力量为科技创新的国家战略服务，运用更多资源助力实体企业。

我们常说，能力越大，责任越重。从金融业转向投身实业，此种转变也带给岳效巍新的挑战。作为公司的首席财务官和副总经理，他除了负责融资板块，还在产品研发、销售、政府关系等方面给予支持。全面的工作内容，不断提升着他的能力。回过头来看这些年从业选择，岳效巍对自己的职业规划有着非常清晰的认识，他相信通过自己的专业知识和资源，能够为香港、为粤港澳大湾区、为国家在科技创新领域的发展和繁荣作出贡献。

### 做行业先锋 勇担使命

思坦科技2018年成立于深圳，其创始团队在Micro-LED领域已深耕20余年，是致力于Micro-LED技术研发、生产、销售的国家高新技术企业，可为增强现实（AR）、虚拟现实（VR）及拓展现实（XR）、可穿戴设备、车载显示、平板显示等提供Micro-LED一站式技术解决方案。企业站在创新的前沿，立足于粤港澳大湾区，辐射全国，先后在厦门、香港、苏州等地筹建子公司，进一步推动Micro-LED从技术研发到量产落地，成为Micro-LED行业的典范。思坦科技掌握Micro-LED核心技术与关键生产工艺，在研发和生产之间产生了协同作用，目前累计已申请600多项专利，全面构建技术壁垒。同时，得益于国家战略力量、地方资源扶持以及投资者，思坦科技的商业化进程不断加速，发展前景十分可期。

## ABOUT MEMBERS

---



谈到发展目标和愿景，岳效巍说：“我们希望在未来几年内实现登录资本市场的目标。作为行业的领跑者，我们也希望通过自身努力，去整合协调上下游产业链资源，带动整个新型显示行业的进步。”

思坦科技在不断提升专业实力的同时，也非常看重企业文化。2023年10月26日，由全国政协副主席梁振英率领的全国政协委员考察团莅临思坦半导体公司指导考察。岳效巍作为公司代表之一，就“闽港青年科技创新创业”的规划发展向大家作了介绍。企业希望可以凝聚更多有识之士，构筑起人才交流的桥梁，共同推动Micro-LED技术发展。

使命担当，是企业成长的方向标。思坦科技重视员工，给予员工全方位福利保障，注重精神与物质的双向满足。此外，企业会向一些省市提供技术支持，并对需要帮助的社区进行福利捐赠。方方面面，践行着思坦科技所推崇的“奉献精神”。

### 与马会相识 更贵相知

受到香港工作和生活环境的熏陶，岳效巍早年间结识了很多马会会员，逐渐对马运产生了浓厚的兴趣，还常在周三前往马场观赏赛事；加入马会便成了自然而然的事情。

他说：“马会热心公益，在香港赞助建设了很多基础设施，也与当地大学合作促进就业，其社会责任感有目共睹。马会‘致力建设更美好社会’的理念和思坦科技的价值观相符合，这也是马会吸引我的地方之一。”

岳效巍的夫人与女儿在北京生活，为了兼顾工作和家庭，他需要在广东和北京两地奔波。北京会所，便成为一家人联结关怀的纽带。

周末回到北京，岳效巍会在闲暇之余来北京会所休闲健身。而夫人几乎每周都会陪伴女儿来北京会所游泳两次，童趣坊举办的一系列活动，她们也有积极参与。“今年我女儿参加了‘少年初长成 骏伴好年华’系列马运活动。让孩子接触马术，我认为是对成长有益的好事。”

全新的大湾区会员中心——马会骏心台即将落户深圳湾一号，为会员们提供更多交流分享的机会。对此，岳效巍表示期待。此外，他也希望未来能携家人亲临从化马场，全方位享受高水平赛事。

岳效巍对购马流程、训练马匹等知识有所了解，对于晋升马主，更是展现出浓厚的兴趣。我们也期待热爱马运的他未来能在这一领域有所建树，收获胜利果实。





# A GATHERING OF BRILLIANCE 汇聚精彩 同心致远

我们致力于为会员提供卓越的优质服务，通过丰富多彩的主题活动为大家带来独特而难忘的体验。今年已至尾声，让我们一同展开回顾之旅，细数2023年开展的精彩活动，重温美好时刻。

## 聚贤策马传贵雅

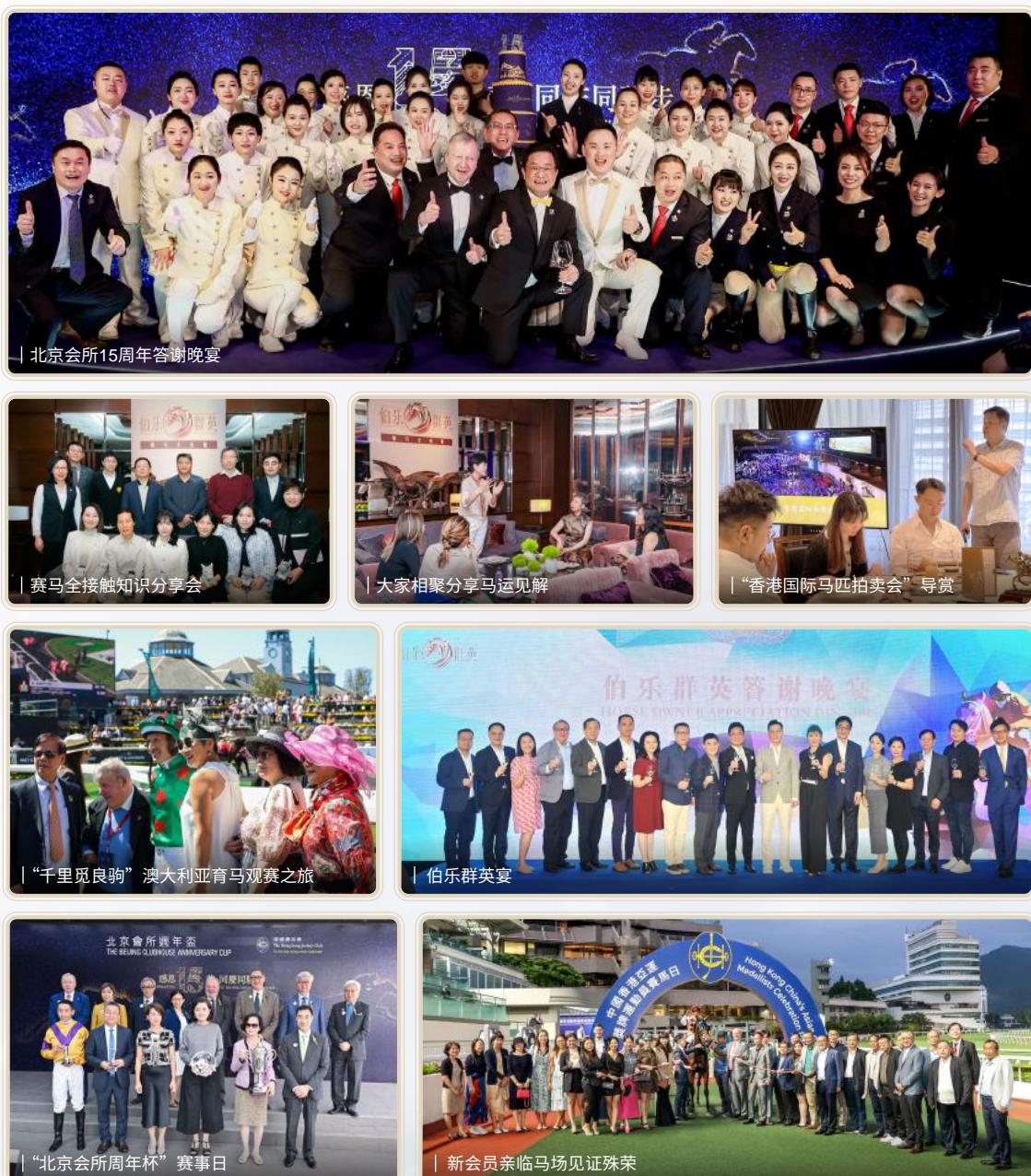
今年是北京会所成立第15周年，我们以线上线下结合的形式与会员同庆这难忘时刻。回顾2023，我们围绕“伯乐群英”、“聚贤博善”、“至尊社交”三大价值主张，开展了一系列丰富多彩的主题活动，传扬“聚贤策马传贵雅”的内地会员专属价值，让会员们广交志同道合之友，探索“冠军精神”，乐享格调生活。

“伯乐群英”主题下，“赛马全接触”知识分享会带领会员全方位、多角度了解香港的世界级赛马与晋升马主的荣耀。“北京会所周年杯”赛事及北京会所周年庆展览邀内地马主及会员亲临沙田马场观看精彩赛事，回顾会所和马主计划的发展里程碑。全新打造的“千里觅良驹”澳大利亚育马观赛之旅，更是将当地特色活动

与马运体验相结合，匠心甄呈一场与众不同的澳洲之旅。香港国际马匹拍卖会上，我们邀请会员探索马主之路的别样魅力；伯乐群英答谢晚宴更是邀请马主共沐荣耀。

依托马会在公益领域的经验，北京会所打造以“聚贤博善”为主题的全新内地会员公益平台，邀请会员亲身参与，创造正向社会影响力。仁育苑读书会

第一阶段活动圆满落幕，会员及其子女通过故伴读、才艺表演及趣味互动与特需儿童共度阅读时光；在“牵手行动”中，我们与北京市协作者社会工作发展中心合作，邀请会员及其子女作为志愿者，与困境儿童同游北京著名文化古迹，传递温暖关怀。仁育苑读书会系列活动第二阶段以全新形式亮相，联合儿童杂志《栩栩多多》，邀会员小朋友亲手创制小马绘本，为仁育苑小伙伴带来全新读物。





“至尊社交”系列活动范畴丰富，各色主题活动定期开展，为会员提供了解新事物、培养新爱好的契机。我们举办了涵盖健康养生、时尚潮流、历史文化、艺术鉴赏等不同主题分享会，邀女性会员与我们共赴下午茶沙龙。热爱美食的会员在“星厨学堂”活动中发掘烹饪乐趣，热衷品酒的会员在“品酌圈”尊享晚宴一品名庄佳酿。内地会员

高尔夫联谊赛和亲子赛以球会友，丰富会员间联谊交流；“童趣坊”为会员家庭营造乐享亲子时光的温馨氛围，匠心打造的“飨宴之旅”系列主题晚宴，特邀沙田会所西餐总厨师长司马垣亲临现场，为大家呈现19世纪欧洲美好年代的臻致美食。丰富活动，让拥有不同兴趣爱好的会员，皆能在此探索令生活更别具一格的方式。



## 活力大湾区 美好新体验

秉承“致力建设更美好社会”的理念，香港赛马会追求卓越，不息进取，始终彰显对马运的热爱、对回馈社会的热忱以及对精致生活的追求。

为提高内地会员的马运体验、生活品味以及完善的马主服务，大湾区系列活动与时俱进，不断开拓。大湾区高尔夫春季开杆赛和春季晚宴为一众同道贤达打造交流联谊的平台；“伯乐群英”之旅更是首度邀请来自北京、深圳、香港三地会员共同参与，让会员尽情体验马运乐趣，见证香港及内地马运发展；我们与深圳市威廉国际马术中心联合打造的“少年初长成 骏伴好年华”系列活动让小骑手们在感受马术乐趣之余，加深了对马运的了解与热爱。

为赋能粤港澳大湾区的发展，我们以“大湾区拓展计划”为蓝图，打造了以香港、深圳、广州（从化）为核心的一体化精彩生活圈。其中的重要一环，大湾区会员中心——马会骏心台，将成为马会全新的品牌展示和体验中心，为会员提供一个分享智慧结晶和交流知识成果的魅力平台。马会骏心台以创新灵活的模式，满足会员在娱乐、生活和知识分享方面的需求，同时也推动马会与思想领袖和领先企业的互动交流，致力建设更美好社会。

缤纷活动展现至臻诚意，加深会员对马会的认同感与归属感。未来，我们将继续与会员携手同行，探索多元领域，带来更多难忘的个性化体验，帮助会员达成臻于至善的生活方式。🐎





# ENTER A NEW ERA 迈向新纪元

---

北京会所积极支持香港赛马会的环保理念，会所内刊《庭 Harmony》将于2024年升级为电子版eHarmony与印刷版合订本。每双月一期的电子版与每年一期的印刷版各有侧重——电子版满足会员及时获取信息的需求，印刷本标记会员与会所一年之中的重要时刻与难忘瞬间，供大家留念收藏。

此外，利用数字媒体更新和传播的高速性，北京会所微信视频号今年正式启用，协同微信服务号让会员更好地了解会所新鲜之事。本期，我们特别邀请香港赛马会内地会员事务总负责人郑远成先生，为大家介绍这些令人欣喜的改变。

---

## 焕新升级 与时俱进

获取会所最新讯息及马运精彩内容是会员日常生活所需。《庭 Harmony》(本刊) 升级为电子版双月刊 *eHarmony*，能为会员提供更流畅的阅读体验。无需携带纸质期刊，无论何时何地，皆可在电子设备上了解会所动态，探寻热点内容。具有纪念意义的印刷合订本凝练北京会所全年盛事和重要时刻，珍藏成册，铭记美好。线上电子双月刊和纸质珍藏本价值互补，结合创新与传统，兼顾时效性，亦加深会员对北京会所的情感归属。

郑先生指出，此次升级既是与香港赛马会会员刊物保持同步，更是在践行绿色发展的环保理念。通过转向在线浏览，我们大幅减少了过去对纸张资源的需求，降低对环境的影响，践行马会对可持续发展的追求以及对“致力建设更美好社会”的承诺。

## 协同发力 共赴新程

除了会员刊物外，北京会所选择了颇具影响力与公信力的社交媒体平台——微信视频号(下称视频号)，发布视讯内容，传扬马会的精神与理念。现已正式启用的视频号不仅满足了不同年龄层会员的阅览需求，亦是对微信服务号(下称服务号)图文推送的完善和补充。

服务号按周推送文章，以图文的方式传递品牌精神，将新鲜资讯、会所活动与会员故事等内容娓娓道来，随时随地的精炼化阅读更加契合会员们的生活节奏；视频号则通过影像与音效带来耳目一新的感官体验，让会员们身临其境地感受香港赛马比赛的魅力盛况，简明直观地了解马运知识，亦可与会员们共同回顾活动精彩瞬间，联结美好情谊，延伸话题与珍贵回忆。

服务号与视频号彼此互补，提升了传播效率与广度。已于2021年末进行改版升级的服务号在功能、内容和排版

设计上进行了全方位更新，带给会员和读者更好的体验。借此机会，郑先生表达了对服务号的期许：“除了马会一脉相承的精彩马运内容外，我们还将打造更多新颖创意的活动，并通过文章及短视频的形式纪录，方便大家日后回顾，提升会员归属感，传扬‘聚贤策马传贵雅’的价值主张。”

视频号和*eHarmony*不仅作为传递马会资讯的媒介平台，也将以更有温度和质感的影像讲述会员故事，从更生动、广阔的维度呈现会员和马会彼此认同的马会品牌理念与品牌个性。至此，北京会所与会员间的沟通、互动迈入了崭新里程，我们真诚期待与会员建立更多美好而深远的联系。鳴



## INTELLIGENT AUTOMATIC TRANSFER SERVICE FOR MONTHLY SUBSCRIPTION FEE

# 月费缴纳新升级 自动转账更智能

在保持一流品质与服务的基础上，北京会所致力于提供至真至诚的用心服务。通过倾听会员宝贵意见，我们积极审视并不断提升水平，努力缔造更加卓越的全新会员体验。

为了向会员提供更智能化的月费缴纳方式，北京会所贴心推出月费自动转账服务。通过委托中国银联作为代收机构，我们为会员提供安全便捷、轻松高效的定期自动扣款服务，协助会员简单便捷地缴纳月费。

若阁下有意开通此项服务，享受安心便捷的月费缴纳体验，请联系会员行政部或您的会籍顾问，我们将协助您进行相关授权工作。

感谢您的谅解与支持，如有任何疑问或需任何帮助，敬请致电+86 10 5911 8888 或电邮至bjch.membership@hkjc.org.hk与会员行政部联系。

安全便捷的付款方式

轻松高效的自动扣款服务



# IMPLEMENTING THE “TWO RESPONSIBILITIES” FOR FOOD SAFETY

# 落实食品安全“两个责任”

国家市场监督管理总局《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（以下简称《规定》）已于2022年11月1日正式实施。《规定》是落实属地管理责任和企业主体责任（以下简称“两个责任”）的重要组成部分，也是增强食品安全风险防控能力和完善食品安全责任体系的重要举措。《规定》要求企业基于食品安全风险防控动态，结合实际落实自查要求，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制（详见右框）。

北京会所食品安全团队积极响应政府规定要求，各餐饮经营场所配齐、配强食品安全管理人员，每日落实“日管控”工作机制，每日登录北京市餐饮风险管控平台并完成“日管控”所有核查内容。根据之前每日的检查情况，每周完成“周排查”，对于每日和每周查出的各种问题能及时总结，予以解决，有效杜绝风险。基于每日、每周的点滴工作基础，食品安全负责人汇总当月食品安全管理的各项数据和防控措施落实等情况，在管理层会议中汇报给食品安全小组组长及相关部门负责人。紧急重要的问题由组长带头分配首先解决，在下次管理会议上回顾追踪已解决问题及待解决问题。通过一次次的月度会议降低食品安全风险。

北京会所食品安全团队的领导及基层员工尽心尽力，积极工作。一直以来，北京会所秉承五大食品安全方针：保持清洁；分隔生熟食物；彻底煮熟食物；将食物储存于安全温度之下；使用安全的水及材料，确保食品卫生安全。相关管理部门每年亦制订更高目标，大家努力前进，确保为会员、来宾、员工提供符合更高安全标准及更出色品质的食品，守护大家饮食安全。 \*

“日管控”是食品安全员每日根据风险管控清单进行检查并形成相关记录，对发现的食品安全风险隐患要立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监。

“周排查”是食品安全总监（食品安全员）根据企业自查、评审、检查、日管控等情况以及日常食品安全管理中收集的相关信息等，结合专业知识，每周至少进行一次的排查，对相应食品安全风险进行识别、分析研判，并研究采取必要的防控措施予以解决。

“月调度”是企业主要负责人每月至少听取一次食品安全总监（食品安全员）的管理工作情况汇报，进行月度总结并布置调度下月重点工作，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

AWARDED FENG HUO CUP  
2023 INFLUENTIAL BRAND OF  
CATERING INDUSTRY  
AND BEST RESTAURANT OF QUALITY

荣膺“锋火杯”  
2023最具影响力餐饮品牌  
与最佳品质餐厅

由世界中餐联合会主办的2023年“锋火杯”颁奖盛典在福州举行，来自全国各地的400余家餐饮公司、众多青年厨师精英与餐饮业翘楚莅临现场，共同见证此项盛事。北京香港马会会所荣膺“2023最具影响力餐饮品牌”与“2023最佳品质餐厅”，双喜临门。

“锋火杯”以“厚德、奋进、智慧、果敢”为内涵，以提高中餐业在国际餐饮市场的品牌形象和整体竞争力为目标，切实推动高品质、深层次的业内交流，表彰面向全球范围内为推动中餐业发展、弘扬中餐文化、提高中餐烹饪技艺以及在中餐行业的教育、培训、服务、文化传播、产品销售、品牌推广等方面树立行业标杆，作出突出贡献的组织、企业和个人。自创办以来，“锋火杯”得到广大餐饮从业者的高度关注和肯定。

此次北京会所在“锋火杯”中取得两项殊荣，无疑是对会所高品质餐饮服务的认可。荣誉背后，是全体员工的不懈付出与努力。长久以来，会所各餐厅积极践行ISO22000食品安全体系，以标准化操作为会员匠心甄呈安全、美味的佳肴美馔。未来，我们将一如既往地为会员提供卓越服务，带给会员宾至如归的餐膳体验。



# LISTED IN 2023 CHINA'S WINE LIST OF THE YEAR

## 荣膺2023中国年度酒单榜

2023中国年度酒单大奖颁奖典礼在中国澳门圆满举行，全国各地餐饮精英共襄盛举。京华阁餐厅继去年荣膺2022中国年度酒单大奖之后，再度斩获此项殊荣。

中国年度酒单大奖起源于1994年创立的澳洲酒单大奖，旨在为付出时间、技术和资源提升酒单质量的餐厅及侍酒师给予认可与表彰。经过10余年的发展，中国年度酒单大奖已成为各餐饮行业的衡量标杆，不仅受到业内人士的广泛推崇，更吸引越来越多的餐饮爱好者，借由酒单大奖名单探寻筵宴之所。此次颁奖典礼汇聚超过300位餐饮行业专业

人士，来自九个国家的侍酒师协会会长、杰出侍酒师、全国各地的餐饮从业者、媒体代表、各界赞助商和支持者齐聚一堂，共同见证新一年度的“最佳酒单”。

能够蝉联中国年度酒单大奖，不仅仅是荣誉的象征，更体现了不断追求卓越的坚定信念。北京会所多家餐厅为会员匠心打造高品质餐膳体验，其中，京华阁餐厅设有六间独立包房，推出中西私房美馔、驰名的海鲜火锅以及由首席品酒师精挑细选的佳酿，邀您探索佳肴与美酒的美妙组合，开启别具风味的味蕾之旅，品味时光的醇香余韵。鳯





## PARTNERSHIP IN EXCELLENCE 携手合作 追求卓越

为提升服务水平并为会员提供更贴心的服务体验，香港赛马会与全球豪华服务业评级机构《福布斯旅游指南》成为合作伙伴。

《福布斯旅游指南》作为国际豪华旅游及服务业的评级权威，拥有超过60年为业界制定服务基准及评审的经验，并专门为80多个国家的豪华服务业提供相关服务。此次携手合作，彰显了我们对会员的坚定承诺，视会员为服务的核心，并愿意竭尽所能确保会员在会所和餐厅体验到高水平服务。

凭借团队对提供卓越服务的不懈追求，北京会所、The Hilltop in The Valley、沙田会所、双鱼河乡村会所、跑马地马场、以及三间尊贵餐厅——打吡餐厅、百俊厅，以及幸运阁，均成功达到《福布斯旅游指南》的严格标准。

从提前预见和满足会员抵达后的服务需求，到建立先进的会所和马场设施，我们致力为每位会员提供个性化的体验。希望您的每一次会所之旅，都能体验到令人难忘并愉悦身心的优质服务。

# 公告栏

## NOTICE BOARD

尊敬的会员：

### 农历新年岁赏

按照香港赛马会的惯例，董事局每年年底均会向各会员募集一笔年终岁赏基金，以便在农历新年之后派发予所有会所员工。该项安排，同样适用于北京会所。由于北京会所的设施和服务一向并无加收服务费，所以阁下大可借此机会对有关员工的服务表示奖励。

为了易于管理和统计这笔岁赏基金，本会所会向各会员收取一笔相等于其月费，也就是人民币一千九百元的标准款额。付款予岁赏基金与否，全由阁下自行决定。若阁下在支付整年月费时已安排过上述款额，则无需对此通告做出回应。若阁下在支付整年月费时未安排新年岁赏，但现下愿意对会所聊表心意，请参阅下方付款方式，于二〇二四年二月二十九日前支付岁赏基金，或填妥下列回条交回会员行政部。

本人谨代表全体员工感谢阁下的支持。



甄康民  
会员、品牌、市场及客户体验事务执行总监  
香港赛马会

#### 付款方式如下：

一、微信转账（仅供支付新年岁赏，请务必备注会员号及姓名）



二、汇款支付：

账户名称：北京香港马会会所有限公司  
开户行：汇丰银行（中国）有限公司北京分行  
人民币帐号：626-061188-001  
银行电话：+86 10 5999 8888  
银行国际代码：HSBCCNSHBHG

三、现场支付：

北京会所前台或各餐厅

四、授权信用卡或会所预存款支付（请在适当的方格内划上√号，填妥回条交回会员行政部）：



请从本人授权的信用卡中扣支\_\_\_\_\_元作为新年岁赏基金。

请从本人的消费预存款账户内扣支\_\_\_\_\_元作为新年岁赏基金。

主卡会员姓名\_\_\_\_\_

主卡会员签署\_\_\_\_\_

主卡会员编号\_\_\_\_\_

联络电话\_\_\_\_\_ 日期\_\_\_\_\_

\* 温馨提示：若阁下有意获取发票，请务必在支付当月提供发票信息和邮寄地址。

会员行政部	传真：+86 10 5911 8899
电邮：bjch.membership@hkjc.org.hk	电话：+86 10 5911 8888
邮寄地址：中国北京东城区金宝街68号，北京香港马会会所会员行政部，邮政编码 100005	

# 公告栏

## NOTICE BOARD

Dear Member:

### CHINESE NEW YEAR GRATUITY

At the end of each year, it is traditional for the Stewards of The Hong Kong Jockey Club to invite Members to contribute to a Gratuity Fund for all Clubhouse service staff to be distributed after Chinese New Year. Such practice also applies to Beijing Clubhouse. Since no service charge is levied on Members' use of facilities at Beijing Clubhouse, this is an opportune time when you can show your appreciation of the service provided by the staff.

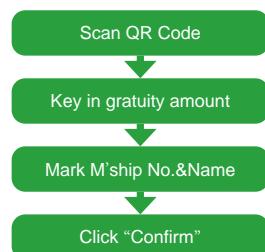
To enable the Club to administer the Gratuity Fund as simply and efficiently as possible, a standard amount of RMB1,900 (*which is equivalent to one-month subscription*) will be charged. The payment to the Gratuity Fund is entirely voluntary. If you have pre-arranged the Gratuity payment, you don't need to respond to this circular. If you agree to contribute the mentioned charge or would rather contribute a different amount, please arrange payment by below methods or complete the form below and return this to the Membership Administration Department before 29 February 2024.

On behalf of our staff, thank you for your kind support.

Anthony Ingham  
Executive Director  
Membership, Brand, Marketing and Experience  
The Hong Kong Jockey Club

#### Payment Methods:

##### A. WeChat (For gratuity only, **please mark your Membership Number and Name**)



##### B. Remittance

Account Name: Beijing Hong Kong Jockey Club Clubhouse Limited  
Bank Name: HSBC Bank (China) Company Limited, Beijing Branch  
Account Number: 626-061188-001  
Bank Telephone: +86 10 5999 8888  
Swift Code: HSBCNSHBJG

##### C. On Site

Front desk or any outlet at Beijing Clubhouse

##### D. Authorized Credit Card or Pre-paid Deposit (Please √ in the appropriate box and return the signed form)

- Please debit RMB \_\_\_\_\_ to my account according to my Authorized Credit Card.  
 Please debit RMB \_\_\_\_\_ to my account according to my Pre-paid Deposit.

**Confidential**

Name of Principal Member \_\_\_\_\_  
Membership No. \_\_\_\_\_

Signature of Principal Member \_\_\_\_\_  
Contact No. \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

\* Reminder: Please provide invoice title and mailing address within billing month if necessary.

Membership Administration Department	By fax: +86 10 5911 8899
By email: bjch.membership@hkjc.org.hk	Enquiries: +86 10 5911 8888
By mail: Membership Administration Department, Beijing Hong Kong Jockey Club Clubhouse No.68 Jinbao Street, Dongcheng District, Beijing, 100005, P.R.C.	

# 公告栏

## NOTICE BOARD

### 北京会所2024年农历新年特别服务时间

BEIJING CLUBHOUSE CHINESE NEW YEAR SPECIAL SERVICE HOURS 2024

地点 Location	2024年2月9日 星期五, 除夕 Friday, 9 February CNY's Eve	2024年2月10日 星期六, 年初一 Saturday, 10 February 1 <sup>st</sup> day of CNY	2024年2月11日 星期日, 年初二 Sunday, 11 February 2 <sup>nd</sup> day of CNY	2024年2月12日 星期一, 年初三 Monday, 12 February 3 <sup>rd</sup> day of CNY	2024年2月13日 星期二, 年初四 Tuesday, 13 February 4 <sup>th</sup> day of CNY
京华阁 The Capital	上午11时正 至下午2时30分; 下午5时30分 至晚上10时30分 11:00 am - 2:30 pm; 5:30 pm - 10:30 pm		休息 Closed		上午11时正 至下午2时30分; 下午5时30分 至晚上10时30分 11:00 am - 2:30 pm; 5:30 pm - 10:30 pm
幸运阁 Fortune Room		上午11时正至下午2时30分; 下午5时30分至晚上10时30分 11:00 am - 2:30 pm; 5:30 pm - 10:30 pm			
北京凯旋 Beijing Oi Suen		上午11时正至下午2时30分; 下午5时30分至晚上10时30分 11:00 am - 2:30 pm; 5:30 pm - 10:30 pm			
打吡 / 多功能厅 The Derby / Multi-function Rooms	下午4时正至 次日深夜1时正 4:00 pm - 1:00 am		休息至2月16日 Closed until 16 February		
阅览室 The Library		上午6时正至晚上10时正 6:00 am - 10:00 pm			
酒廊 The Lounge		上午10时正至晚上10时正 10:00 am - 10:00 pm			
大堂礼品店 Lobby Shop	上午10时正至晚上9时正 10:00 am - 9:00 pm		休息 Closed		上午10时正至晚上9时正 10:00 am - 9:00 pm
LEVADE	上午11时正至下午6时30分 11:00 am - 6:30 pm		休息 Closed		上午11时正至下午6时30分 11:00 am - 6:30 pm
高尔夫球模拟室 Golf Simulator		上午11时正至晚上8时正 11:00 am - 8:00 pm			
康体中心 Recreation Centre		上午11时正至晚上8时正 11:00 am - 8:00 pm			

### 醒狮闹春

为庆祝龙年来临, 北京会所于2024年2月15日,  
星期四, 上午10时56分安排了醒狮贺岁表演。

### Lion Dance Performance

To welcome the Year of the Dragon, a lion dance performance is scheduled at Beijing Clubhouse on Thursday, 15 February 2024 at 10:56 am.

# 公告栏

## NOTICE BOARD

### 营业时间调整通知

为向您提供一贯的优质服务，北京会所将对部分场所的营业时间进行调整，并希望通过本次调整，让您享受到更舒适的环境及更贴心的服务。新的营业时间调整如下：

打吡：即日起至2024年2月29日，星期二至星期六的营业时间为下午4时正至深夜1时正，星期日及星期一暂停营业。

酒廊：即日起，星期一至星期日的营业时间为上午10时正至晚上10时正。

此外，由于天气转冷，即日起我们将暂停秋苑的户外餐酒服务，开放时间另行通知。

对于以上给您带来的不便，我们深表歉意。非常感谢您的理解与支持。如有任何疑问或需任何帮助，敬请致电 +86 10 5911 8888与值班经理联系。

### 关于会员电子版期刊的通知

北京会所积极支持香港赛马会的环保理念，会所内刊《庭 Harmony》将于2024年升级为电子版eHarmony与印刷版合订本。每双月一期的电子版与每年一期的印刷版各有侧重——电子版满足会员及时获取信息的需求，印刷本标记会员与会所一年之中的重要时刻与难忘瞬间，供大家留念收藏。

电子版期刊将通过电子直邮的方式发送至您登记在会所的邮箱，您亦可关注会所官方公众号或官方网站，在线阅读相关内容。升级版的电子双月刊eHarmony将为您提供更流畅的阅读体验。无需携带纸质期刊，无论何时何地，皆可在电子设备上，了解会所动态，探寻热点内容。

如有任何疑问或需任何帮助，敬请致电北京会所服务热线 +86 10 5911 8888。非常感谢您的理解与支持。

### NOTICE OF OPENING HOURS ADJUSTMENT

In order to provide you with consistent high-quality service, Beijing Clubhouse will adjust the opening hours of some venues to make sure you enjoy a more comfortable and pleasant service and environment. The new opening hours will be adjusted as follows:

The Derby: From now to 29 February 2024, the opening hours from Tuesday to Saturday are 4:00 pm to 1:00 am, and will be temporarily closed on Sunday and Monday until further notice.

The Lounge: From now on, the opening hours from Monday to Sunday are 10:00 am to 10:00 pm.

In addition, due to the cold weather, we will suspend outdoor food and beverage service at Autumn Garden from now until further notice.

We apologize for any inconvenience that may have caused and we are grateful for your understanding and support. If you need any assistance, please do not hesitate to contact the Duty Manager at +86 10 5911 8888.

### NOTICE ON MEMBERS' ELECTRONIC MAGAZINE

Beijing Clubhouse follows the environmental protection concept of The Hong Kong Jockey Club. The club's member magazine will be upgraded to a combined electronic version of eHarmony and a printed version in 2024.

The bi-monthly electronic version and the annual printed version have different missions — the electronic for timely access to information, while the print records important annual moments for everyone to remember and collect.

The electronic version will be sent to your registered email at clubhouse. You can also access the official WeChat account and website for relevant content online. The electronic version of eHarmony is available anytime, anywhere, and obviates the need to carry paper. You can learn about the club news and explore hot content on your electronic device at your convenience.

If you have any questions or need any assistance, please call Beijing Clubhouse service centre at +86 10 5911 8888. Thank you for your understanding and support.

# 公告栏

## NOTICE BOARD

### 会籍入会费 及月费调整通告

您好！感谢您一直以来对北京香港马会会所的支持与厚爱！

北京香港马会会所有限公司作为香港赛马会辖下独立运作的内地附属公司，我们秉承马会追求卓越的核心价值，为会员带来超凡体验的同时，不断完善设施及优化服务，结合内地与香港的多元化设施及优质服务，以期为您带来更丰富的体验，提升会籍的专属价值。

近年来，随着北京会所使用率的不断提升，设施及设备均需要保养、升级及改造。加上现时物价的持续增长，人力资源成本也日趋增加。为确保北京会所的良好运营和可持续性发展，经香港赛马会董事局决议，自2024年1月1日起北京会所将上调下列入会费，同时会籍月费将轻微上调。

会籍种类	入会费	月费
个人会籍	人民币600,000元	人民币2,000元/月
公司会籍甲类 (3位指定人)	人民币1,800,000元	人民币6,000元/月
公司会籍乙类 (2位指定人)	人民币1,300,000元	人民币4,000元/月
公司会籍丙类 (1位指定人)	人民币700,000元	人民币2,000元/月

我们期待与您继续携手同行，同心同步，共创佳绩。北京会所随时恭候您的莅临。在此，祝您和家人身体健康，万事顺意！

### ENTRANCE FEE AND MONTHLY SUBSCRIPTIONS ADJUSTMENT NOTICE

Warm greetings from Beijing Hong Kong Jockey Club Clubhouse. Thanks for your support and trust over the years.

As a subsidiary of The Hong Kong Jockey Club operating independently in Mainland China, we uphold the core values of the Jockey Club to provide our Members exceptional experiences. We improve our facilities and optimise our services. By combining diversified facilities and high-quality services from both mainland China and Hong Kong, we bring you enriching experiences to enhance the exclusivity of your membership.

With the increasing utilization rate of Beijing Clubhouse, the need of facilities maintenance and upgrade has also intensified. In addition, GDP and the market cost for manpower have both been rising. In light of this, our Board of Directors has approved a modest adjustment to entrance fee and the monthly subscription in a way that will allow us to maintain the sustainable operation and development of Beijing Clubhouse with effective from 1 January 2024:

Category	Entrance Fee	Monthly Subscriptions
Individual Membership	RMB600,000	RMB2,000/month
Corporate Membership Type A (3 nominees)	RMB1,800,000	RMB6,000/month
Corporate Membership Type B (2 nominees)	RMB1,300,000	RMB4,000/month
Corporate Membership Type C (1 nominee)	RMB700,000	RMB2,000/month

As always, we look forward to Riding High Together for a Better Future with you and seeing you more often here. Beijing Clubhouse wishes you and your family good health and every success in all your endeavors.

# 公告栏

## NOTICE BOARD

### 举善荐贤

#### NEW MEMBER REFERRAL

知己相交，精英相知。拥有130多年历史的香港赛马会，是致力建设更美好社会的赛马机构。马会会籍一直备受尊崇，吸引了来自社会各领域的精英人士。北京会所为香港赛马会集团成员，是香港赛马会品牌旗下位于中国内地的会员制会所，沿用了香港赛马会严谨审慎的会籍管理制度，所有会籍申请均需经过背景审核、面见沟通、董事局决议，才能获邀加入成为马会会员。

马会会员都是热爱生活、热心公益、热衷马运，拥有辨识力的社会贤达。为了延续马会会员的精英群体，我们对会籍申请人的资质和社会影响力都高度重视。我们认可相似的背景、共同的精英圈层，信赖会员的推荐。

北京会所通过围绕“伯乐群英”、“聚贤博善”和“至尊社交”三大主题所举办的活动，传扬会员的专属价值：“聚贤策马传贵雅”。我们期待您举善荐贤，推荐身边符合马会会员资质的家人好友加入马会，与我们共同建设更美好社会。

自2024年1月1日起，北京会所对入会费做出新的上涨调整（个人会籍：人民币60万元；公司会籍甲类 / 乙类 / 丙类：人民币180万元 / 人民币130万元 / 人民币70万元），同时，为了答谢您对北京会所持续发展的支持，若您以现行入会费成功推荐申请人取得会籍，我们亦将为您奉上的北京会所消费券做出相应上调，以表达我们的诚挚谢意。

如您有任何疑问或需任何帮助，欢迎随时联系您的会籍顾问。

With a history spanning more than 130 years, The Hong Kong Jockey Club is a racing club acts continuously for the betterment of our society. The Club's membership is highly respected, attracting elites from all sectors of society. As a member of The Hong Kong Jockey Club group and a membership club established in the Mainland of China under The Hong Kong Jockey Club brand, Beijing Clubhouse has aligned itself with the Club's stringent membership application procedure. All membership applicants are subject to data review, personal interview and the final conclusion of Board of Stewards before joining the Club.

All of our Members are discerning elites and community leaders who not only enjoy a quality lifestyle and have a passion for world-class racing, but also commit to giving back to society. With this in mind, we attach great importance to the qualifications, social contributions, and community influence of our membership applicants. Elite applicants sharing a similar background and social circles with our Members are well-recognised, making our Members' referrals all the more trustworthy.

Through offering a variety of events and activities under the themes of “Horse Connoisseur”, “Social Sophistication” and “Community Leadership”, Beijing Clubhouse adheres to Members’ value statement: “Lifestyle of Champions”. We encourage you to join us in working towards the betterment of society by referring like-minded family members, friends and associates for membership at Beijing Clubhouse.

From 1 January 2024, Beijing Clubhouse adjusts its membership entrance fee (Individual Membership: RMB600,000; Corporate Membership Type A / B / C RMB1,800,000 / RMB1,300,000 / RMB700,000); and to express our deepest gratitude for Members' support of our sustainable development, we will offer increased consumption coupon at Beijing Clubhouse to all Members who have successfully referred new Members.

Should you have any queries, please feel free to contact your Membership Consultant. We are always at your service.

## 公告栏

## NOTICE BOARD

### 北京会所 微信视频号 启用通知

BEIJING  
CLUBHOUSE  
WECHAT VIDEO  
ACTIVATION  
NOTICE



### 会员设施指南 更新通知

THE LATEST  
MEMBERS'  
FACILITIES  
DIRECTORY

为更好地满足会员期待，北京会所目前已正式启用官方微信视频号。不同于微信服务号，微信视频号是一个全新的内容记录与创作平台，为会员及同道贤达带来视听新体验，提供了解香港赛马会与北京会所的新途径，我们与会员间的交流、互动也将进入新里程。

微信视频号中有我们为每位马运爱好者精心准备的诸多视频内容：香港享誉世界的高水平赛事、赛驹及星级团队的故事，马运知识，马匹趣闻……亦有会员活动回顾，与大家共同记录活动中的精彩瞬间与难忘回忆。

未来，微信视频号将为大家带来更多丰富多彩的内容，继续传扬“聚贤策马传贵雅”的会员专属价值。敬请关注北京会所官方微信视频号，与我们更好地交流互动，让精彩内容尽在您掌握之中。

Beijing Clubhouse has launched its official WeChat video account. Different from the WeChat service account, the WeChat video account is a brand-new content recording and creation platform, to bring fresh audio-visual experiences to Members and friends, for a new way to follow The Hong Kong Jockey Club and Beijing Clubhouse.

WeChat video account contains some selected video content that we have specially prepared, including Hong Kong's world-renowned high-level events, tales of racing horses and star teams, equestrian knowledge, interesting horse facts and Members activities, recording and sharing the memorable moments and events.

Future the WeChat video account will bring you more interesting content to reinforce the value statement "Lifestyle of Champions." Please scan the QR code of the official WeChat video account of Beijing Clubhouse, to better interact with us, for exciting content at your fingertips.

为向您提供一贯优质的服务，新一期的《会员设施指南》对部分设施的营业时间和摄影摄像规定进行了调整，详情敬请登录<http://www.member.hkjc.com>参阅电子版指南。我们已从23/24赛季开始（2023年9月起），以电子版指南取代印刷版，以支持香港赛马会可持续发展的理念。

如您需要任何帮助，请随时致电北京会所服务热线 +86 10 5911 8888。

In order to provide you with consistent high-quality service, we have adjusted the opening hours of certain outlets and house rules regarding photo and video shooting in the latest Members' Facilities Directory. For details, please view the Directory online at <http://www.member.hkjc.com>. In line with HKJC sustainability initiatives, please note that the printed version of the Members' Facilities Directory has been replaced with a digital version starting from 23/24 season at the beginning of September.

Should you require any assistance, please call Beijing Clubhouse hotline at +86 10 5911 8888.

## 公告栏

### NOTICE BOARD

#### 关于提供 智能化月费 自动转账服务的通知

北京会所致力于提供至真至诚的用心服务，通过倾听会员的宝贵意见持续进步，不断为会员缔造全新的卓越体验。

为了向会员提供更加优化的月费缴费方式，北京会所特别推出月费自动转账服务，通过委托中国银联作为代收机构，为会员提供安全便捷、轻松高效的定期自动扣款服务，协助会员简单便捷地缴纳月费。

若阁下有意开通此项服务，请联系会员行政部或您的会籍顾问，我们将协助您进行相关授权工作。

感谢您的理解与支持，如有任何疑问或需任何帮助，敬请致电 +86 10 5911 8888 或电邮至 [bjch.membership@hkjc.org.hk](mailto:bjch.membership@hkjc.org.hk) 与会员行政部联系。

#### 香港沙田马场 全新马主私人厢房 开放通知

努力不懈地为会员提供优质的服务体验是香港赛马会的一贯目标。为此，我们特别和您分享香港赛马会的新设施，香港沙田马场第一座看台马主厢房六楼的第三段现已改建为三间私用厢房供马主设宴之用，而内地马主更可优先预订。经过数月的改造和翻新工程，新餐厅已于2022年12月5日重新开放，前门的设计已重新调整，以更宽敞的大堂方便客人进出。新空间展示了“现代经典风格”，配备新家具、新地板和重新定位的元素，为室内营造出令人印象深刻的清新氛围。

未来我们也期待更多内地会员加入马主的精英团体，开启一段精彩非凡的人生旅程。为提高内地会员对马运的认识，香港赛马会特别开展“伯乐群英”系列活动，让您全面了解这项激情澎湃的独特运动。您亦可通过内地会员马主计划晋身香港赛马会马主行列，享有更多权益。

#### NOTICE ON THE PROVISION OF INTELLIGENT AUTOMATIC TRANSFER SERVICE FOR MONTHLY SUBSCRIPTION FEE

Beijing Clubhouse is dedicated to improving services through closely following-up on valuable feedbacks given by Members and constantly creating new and exclusive experiences for the Members.

To support Members with an enhanced payment option for monthly subscription fee, Beijing Clubhouse has launched the automatic transfer service for the above payment. China UnionPay is the authorized collection agency to provide you with an express and secure service of regular automatic deduction, for your monthly payment to be simple and convenient.

If you are willing to use such service, please contact the Membership Administration Department or your Membership Consultant who will assist you with the relevant authorization procedure.

Thanks for your understanding and support. If you have any questions or need any assistance, please do not hesitate to contact Membership Administration Department at +86 10 5911 8888 or [bjch.membership@hkjc.org.hk](mailto:bjch.membership@hkjc.org.hk).

#### NOTICE ON REOPENING OF BRAND NEW HORSE OWNERS BOX AT HONG KONG SHA TIN RACECOURSE

The Hong Kong Jockey Club always seeks to provide Members with superior services. The renovated facilities at Section 3 of the Owners Box and Noodle Bar on 6/F, Grandstand 1, Sha Tin Racecourse, has reopened on 5 December 2022. It has been reconstructed as 3 private dining rooms after a few months of remodeling and renovation. The redesign of the front entrance has been relocated to create easy access to a more spacious welcoming reception area. The new space showcases a “modern classic style” with the new furniture, new floors and a repositioning of elements giving the interior an impressively refreshing atmosphere.

We look forward to more Mainland Members joining the horse owner group for an amazing journey of discovery. To guide our Mainland Members through the distinctive equine sport, The Hong Kong Jockey Club will introduce “Horse Connoisseur” programmes, to reveal everything about the thrill of horse racing. Through the Mainland Horse Owner programme, welcome to enjoy privileges at The Hong Kong Jockey Club.

# 公告栏

## NOTICE BOARD

### 互惠安排 更新通知

UPDATED  
RECIPROCAL  
ARRANGEMENT  
NOTICE

北京会所广泛收集会员的宝贵建议，修订了香港赛马会与北京会所的互惠安排，提升了内地会员在香港会所的使用体验：在维持现有每年可使用香港会所共36天的政策下（不可于星期六、星期日及香港公众假期使用 The Hilltop in The Valley），将每月可使用额度由三天上调至七天，且年内未使用天数可累计，增加了使用的灵活性。而内地马主更可享用额外的香港赛马会设施和权益。该互惠安排自2022年4月1日起生效。

感谢您一直以来的信任与支持。如有任何疑问或需任何帮助，敬请联系会员行政部+86 10 5911 8888或电邮至 bjch.membership@hkjc.org.hk。

Beijing Clubhouse has continuously collected valuable suggestions from Members. To improve our Mainland Members' experience in using the Hong Kong facilities, we have enhanced the reciprocal arrangements between the Hong Kong and Beijing clubhouses. While maintaining the prevailing entitlement of a maximum of 36 days per year (cannot use The Hilltop in The Valley on Saturdays, Sundays and Hong Kong public holidays), monthly usage limit of Hong Kong clubhouses has been relaxed from three days to seven days, and the unused days in the year can be accumulated to allow more flexibility. Mainland Horse Owners also enjoy additional facilities and privileges at The Hong Kong Jockey Club. This reciprocal arrangement goes into effect from 1 April, 2022.

Thank you for your continuous trust and support. For any questions or assistance, please do not hesitate to contact Membership Administration Department at +86 10 5911 8888 or bjch.membership@hkjc.org.hk.

### 北京会所 着装规范 提醒通知

DRESS CODE  
REMINDER OF  
BEIJING  
CLUBHOUSE

为共同营造会所文明美好的氛围环境，请会员提醒宾客遵守北京会所各营业场所的衣着标准及行为规范。北京会所保留权利，谢绝不符合指定着装准则及违反行为规范的会员和来宾进入有关场所。

具体详情请参阅会员设施指南或与各营业场所垂询。非常感谢您的理解与支持。如有任何疑问或需任何帮助，敬请致电+86 10 5911 8888与值班经理联系，谢谢。

In order to jointly create a beautiful and harmonious atmosphere in Beijing Clubhouse, please remind your guests to comply with the dress code and code of conduct of Beijing Clubhouse's outlets. Beijing Clubhouse reserves the right to decline any Member or guest who failed to meet the dress requirements and code of conduct of specific outlets to enter the venue.

Please refer to Members' facilities directory or check with specific outlets for details, we are grateful for your understanding and support. If you need any assistance, please do not hesitate to contact the Duty Manager at +86 10 5911 8888.

# 公告栏

## NOTICE BOARD

### 北京会所 官方微信公众号 改版通知

NOTICE ON  
BEIJING CLUBHOUSE  
OFFICIAL WECHAT  
ACCOUNT REVAMP



北京会所的官方微信公众号已正式改版，包括全新的菜单栏及北京会所360度全景照片的展示。通过“会员资讯”、“尊贵体验”及“了解更多”三个栏目，让大家对香港赛马会、会员会所、会员权益、举善荐贤、最新资讯，以及围绕“伯乐群英”、“至尊社交”和“聚贤博善”三大主题举办的活动，有更加全面及深入的了解，便于使用及浏览。

请扫描二维码或搜索“北京香港马会会所有限公司”，关注北京会所官方微信公众号。我们不仅为您带来最新动态及推广活动，更有马运小知识分享，让北京会所的卓越服务，尽在您的掌握。

Beijing Hong Kong Jockey Club Clubhouse official WeChat account has been revamped, with a new menu bar and 360-degree panoramic photos of the clubhouse for easy reading and browsing. The three columns of Members' News, Noble Experience and More Information facilitate the comprehensive and in-depth understanding of The Hong Kong Jockey Club, our clubhouses, and other information on members' privileges, member referral, latest news, as well as the three themes of activities: Horse Connoisseur, Social Sophistication and Community Leadership.

Please scan the QR code or search for “北京香港马会会所有限公司” to follow the official WeChat account. We not only bring you the latest news and promotions, but also share the story and knowledge of horse sports. Beijing Clubhouse endeavours to provide our Members with outstanding experiences as always.

### 北京会所 会员行为 规范提醒

BEIJING  
CLUBHOUSE  
MEMBER CODE  
OF CONDUCT  
REMINDER

为共同维护北京会所文明美好的氛围环境，我们温馨提示您，每一位主卡会员、附属卡持有人及其宾客都应遵守《则例》和《会员设施指南》，举止言行有礼，爱惜设施。如发生违背北京会所行为规范的事件，我们将向会员发出提醒或警告，如情节严重，或将该事件上报至管理层进行决议。

具体详情请参阅《则例》和《会员设施指南》。非常感谢您的理解与支持。如有任何疑问或需任何帮助，敬请致电+86 10 5911 8888与值班经理联系，谢谢！

In order to jointly create a beautiful and harmonious atmosphere in Beijing Clubhouse, please be reminded that all Principal Members, Supplementary Cardholders and Invited Guests shall comply with Bye-laws and the Members' Facilities Directory, maintain our standards of courtesy and take care of our facilities. In case of any violation of the code of conduct of Beijing Clubhouse, we will issue an official reminder or warning to the Member, for the serious circumstances, we shall report to the Management for resolution.

Please refer to the Bye-laws and the Members' Facilities Directory for details, we are grateful for your understanding and support. If you need any assistance, please do not hesitate to contact the Duty Manager at +86 10 5911 8888.

## 公告栏

## NOTICE BOARD

### 北京会所 停车场使用费

BEIJING  
CLUBHOUSE'S  
PARKING FEE

北京会所停车场使用费用具体细则如下：

全天：5元 / 30分钟（每30分钟为一个计时单位，不足一个计时单位不收取费用）。

凡会员于北京会所登记之车辆，每车每次五小时内（含五小时）免费停车，五小时后按标准收取相应停车费。每位会员最多可有两辆登记车辆同时享受此优惠，系统按车辆入场顺序为计费依据，免费时段不可多车累计。当第三辆及以后的车辆进场时，系统将归其为宾客车辆收取费用。

会员宾客或其他未登记车辆，每车每次30分钟内（含30分钟）免费停车，30分钟后按入场时间起收取相应停车费。

为了保证所有会员能够正常使用停车场，每位会员的车辆每次停放时间最多不得超过48小时。

Beijing Clubhouse's parking fee details are as follow:

All Day: RMB5 per 30 minutes (Each 30 minutes is a time unit, no charge less than one time unit).

Member's registered vehicles: Free parking will be offered to each of the registered cars for the first five hours of each visit, with regular charge applying thereafter. Each Member may enjoy free parking for a maximum of two registered cars at the same time. Thereafter, the electronic system will charge according to the sequence of the vehicles entering the car park, and accumulation of free parking period is not allowed. The third car and those entering thereafter will be charged as guest cars. Guests or non-registered vehicles: Free parking will be offered to each car for the first 30 minutes only. Any vehicle parking longer than 30 minutes will be charged from the time of entry. To give Members the highest priority in the use of parking spaces, no registered car can park longer than 48 hours.

### 关于北京禁烟的 温馨提示

FRIENDLY  
REMINDER OF  
BEIJING'S  
NON-SMOKING  
POLICY

根据《北京市控制吸烟条例》，北京市所有公共场所、工作场所室内区域及公共交通工具禁止吸烟。遵循相关规定，北京会所室内全面禁烟。北京会所特别安排指定区域、即一层京华阁餐厅外的秋苑供会员吸烟使用。

With the implementation of Beijing's anti-smoking regulations, kindly note that smoking is prohibited in all Beijing Clubhouse indoor areas. Autumn Garden, which is located outside of The Capital restaurant on the ground floor of Beijing Clubhouse, will be the designated smoking area for our Members.

## 公告栏

### NOTICE BOARD

#### 全新上网登录页面通知

为了给您带来更安全及便捷的上网体验，北京会所已启用全新的上网登陆页面，登陆一经注册认证后无需重复注册，会员可全年使用上网服务；非会员用手机号注册后可在24小时内使用上网服务，或输入房号及登记的姓名在入住期间全程使用上网服务。

如有任何疑问或需任何帮助，敬请致电  
+86 10 5911 8888与值班经理联系。

#### NOTICE OF INTERNET ACCESS SERVICE

In order to enhance a higher level of secure and convenient Internet Service, a new portal page (for login) for our distinguished Members and Guests has been taken effected. Without repeated registration, Members are authorized to access the internet throughout the year; For non-Members, please register by mobile phone number and you could access internet within 24 hours or you could use room number and registered name to access internet during your stay.

If you need any assistance, please do not hesitate to contact the Duty Manager at +86 10 5911 8888.

#### 增值税普通发票及专用发票开具温馨提示

根据国家税务局相关通知，以公司开具的增值税普通发票需提供纳税人识别号或统一社会信用代码。北京会所只能为您开具一个自然月内实际发生消费票，自然月当月内未要求开具的隔月将无法补开。若您需要开具增值税专用发票，请您提供相关真实有效的信息资料，包括公司名称、纳税人识别号、公司注册地址、联系电话、公司开户银行名称、公司银行账号、税务登记证或三证合一（营业执照、组织机构代码证、税务登记证）等信息。

#### ISSUANCE NOTICE OF VALUE ADDED TAX (VAT) INVOICE & SPECIAL INVOICE

In accordance with the relevant notification issued by the State Tax Bureau, Taxpayer Registration No. or Social Credit code is requested for the VAT Invoice with the title of the company. Please provide the related information for the VAT Invoice issuance. Moreover, we will only issue a VAT Invoice for a transaction incurred in its corresponding calendar month. If a VAT Invoice was not requested to be issued within the calendar month for its corresponding transaction, we will be unable to cover the VAT Invoice issuance if the same was not issued within the calendar month for the transaction incurred. If a VAT Special Invoice is requested, please get the following invoicing information completed, including Company Name, Taxpayer Registration No., Registered Address, Telephone Number, Company Bank Account Name, Company Bank Account No., Taxation Registration Certificate or Three in one Certificate (including Business License, Organisation Code and Taxation Registration Certificate) etc.

#### 手机静音

根据北京会所的规定，在会所范围请轻声细语，并将手机调为静音模式。

#### MUTE MOBILE PHONES

According to rules, please keep your voice low and set the mobile phones in silent mode at Beijing Clubhouse.



## “智能化”月费自动转账服务

简单便捷，省心无忧；至真至诚，用心服务。

马上参与，签署委托授权书即可尊享如下权益：

- 安全便捷的付款方式
- 轻松高效的定期自动扣款服务

如需了解详情，敬请致电：+86 10 5911 8888



北京香港马会会所



微信视频号



微信公众号

扫码关注  
北京会所微信公众号及视频号  
卓越服务尽在掌握