



一掃即報



自由享受酒店
室內恆溫泳池

佛山 2天

尋味嶺南隱世私房珍膳【5頭鮑魚臻品私廚盛宴】
【貴妃荔枝蝦球+二十五年花雕羅氏蝦】【秘制招牌霸王雞+鳳城傳統釀鯪魚】
鬧市中心朗廷集團旗下【佛山嶺南天地康得思酒店】保證入住獨立浴缸客房

團號 C21509

第1天

深圳指定口岸集合→乘坐國內旅遊巴士→午餐【秘制招牌霸王雞+鳳城傳統釀鯪魚】→提前入住酒店(保證入住獨立浴缸客房;酒店位於鬧市中心,行街宵夜方便)→自由享受酒店室內恆溫泳池、健身房等設施→晚餐~四十年匠心古法傳承【5頭鮑魚臻品私廚盛宴】

★溫馨提示★

酒店地處禪城核心黃金地段,步行可到達嶺南天地、佛山祖廟、NOVA嶺南站全冷氣大型商場食買玩一應俱全,唔使周轉走!

第2天

酒店自助早餐→自由活動或繼續享受酒店設施→約12:00離開酒店→午餐【貴妃荔枝蝦球+二十五年花雕羅氏蝦】→潮流打卡意式風情聖地【佛羅倫薩小鎮】→乘坐國內旅遊巴士→送往深圳指定口岸解散

出發日期 成人 (會員) 小童 (2-9歲以下)

一至日 \$799起 \$699起

集合時間地點

09:00福田口岸

10:00深圳灣口岸

報名須知

- 1.團費不包含旅行團服務費\$90/天/人,非會員團費加收\$10/人。
- 2.建議旅客出發前購買旅遊綜合保險,轉安運保:個人\$87/人,電話:31916611
- 3.行程、膳食、酒店的安排次序以接待社及電腦收據為準,如有變動,恕不另行通知。
- 4.菜單內容及圖片只供參考,可能因時節及供應環境有所調整,以當地接待員實際安排為準。
- 5.團費均以報名時為準,旺季期間可能有所需調整恕不另行通知。
- 6.此團專車團數,不設香港持牌領隊由集合至解散全程隨團,只安排導遊於指定地點接團。
- 7.所住酒店在未獲有關單位及投訴家規定標準正式評級期間,本社以“準X星”或“X星標準”標示酒店級數供旅客參考。
- 8.如確數超過者,需補單人房差;三人報名可選擇三人同房(房內只設兩張單人床),單出不佔床之客人會因房務間設施或需補房相關之費用。
- 9.出發當日團友若未能依時出席,則視為自動放棄。
- 10.確保消費者權益,詳情請參閱收據之旅行團報名及責任細則或瀏覽以下網址: <https://bigline.hk/terms.php>
- 11.門市資料請瀏覽以下網址: <https://bigline.hk/branch.php>

天數	早餐	午餐	晚餐	安排酒店
Day1		秘制招牌霸王雞+ 鳳城傳統釀鯪魚	5頭鮑魚臻品私廚盛宴	佛山嶺南天地康得思酒店
Day2	酒店自助早餐	貴妃荔枝蝦球+ 二十五年花雕羅氏蝦		每日首團前10位提升 600呎尊貴大床套房

古法傳承四十年匠心
【5頭鮑魚臻品私廚盛宴】

- 太史瑤柱冬瓜燉肉汁(位上)
- 金獎5頭鮑魚焗飯(位上)
- 啫啫百花釀美貝
- 奇妙橙味鱈魚球
- 鮮花椒焗原隻虎蝦
- 柚皮扒秘制嫩紗鵝掌
- 珊瑚帶子玉液豆腐腦
- 家鄉綠豆釀蓮藕
- 避風塘香炒時蔬
- 時令鮮果盤

臨隔百花釀美貝

金獎5頭鮑魚焗飯



貴妃荔枝蝦球+二十五年花雕羅氏蝦

- 餐前精美開胃小食
- 二十年陳皮黑蒜焗肉汁湯
- 雞油鮮蒸長江白絲魚
- 貴妃荔枝脆炸蝦球
- 野米玉帶錦繡前程(帶一路)
- 招牌脆皮燒雞
- 荷塘月色
- 二十五年花雕醉羅氏蝦
- 黑椒雙蔥焗炒牛柳
- 松子百合炒鮮玉米粒
- 鮑汁鮮冬菇扒時蔬
- 古法紅燻蒸糕
- 時令精美鮮果拼盤

招牌脆皮燒雞

貴妃荔枝脆炸蝦球



秘制招牌霸王雞+鳳城傳統釀鮫魚

- 古法是日靚湯
- 荷香焗大明蝦
- 陶舍秘制招牌霸王雞
- 鳳城傳統釀鮫魚
- 黃金白玉(鹹蛋黃釀節瓜環)
- 古法紅燻山土豬肉
- 順德風味蝦醬骨
- 鳳城特色小炒三絲
- 黑松露手工自製釀豆腐
- 上湯鮮有機時蔬
- 暖心養顏糖水
- 嶺南鮮果拼盤

馳名秘制招牌霸王雞

古法紅燻山土豬肉



報名熱線 2133 9468 6284 4992 包團熱線 6223 0565

行程編號 C21509-24/04/2026

立即讀好/追蹤: 大航假期



6199



大航假期 T-ELEVEN, 便利店繳費碼

電話/網上報名 銀行入帳 繳付方便 快捷



行程有效期 2026年4月1日至12月31日

盡享最新旅遊資訊



9990310060266280



4639962644992424463

*特別日子除外

