



## 頂級美食甄選【68兩花膠雞煲翅+銷魂大蝦鮑魚撈起宴】

【七彩富貴撈雞+位上菊花御品鮑魚宴】【嶺南御品家宴】

保證入住鬧市中心2025年12月開業國際品牌《中山浩楓溫德姆酒店》

團號 C23290

**第1天**

深圳指定口岸集合→乘坐國內旅遊巴→途經全程24公里《深中通道》(體驗深圳-中山半小時之旅)→午餐【嶺南御品家宴】→打卡全新煥新·中山南洋騎樓步行街【孫文西步行街】→悉心安排下午茶每人一碗【雙皮奶】→入住2025年12月開業國際品牌《中山浩楓溫德姆酒店》(酒店位於鬧市街區,行街按摩宵夜方便)→享受酒店設施或自由活動→晚餐【七彩富貴撈雞+位上菊花御品鮑魚宴】→返回酒店

**第2天**

酒店自助早餐→繼續尊享酒店設施或自由活動約12:00外出→午餐【68兩花膠雞煲翅+銷魂大蝦鮑魚撈起宴】→參觀《中山紫馬嶺公園》(城市“後花園”之稱,可欣賞四季花海)→乘坐國內旅遊巴→送返深圳指定口岸解散

天數	早餐	午餐	晚餐	安排酒店
Day1		嶺南御品家宴	七彩富貴撈雞+位上菊花御品鮑魚宴	中山浩楓溫德姆酒店
Day2	酒店自助早餐	68兩花膠雞煲翅+銷魂大蝦鮑魚撈起宴		

出發日期	成人 (會員)	小童 (2-9歲以下)
一至日	\$699起	\$599起

### 集合時間地點

09:00 福田口岸  
10:00 深圳灣口岸

### 報名須知

- 團費不包含旅行團服務費\$80/天/人,非會員團費加收\$10/人。
- 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
- 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。
- 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。
- 團費均以報名時為準,旺季期間可能有所需整部不另行通知。
- 此團參加人數,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。
- 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。
- 如報數超過者,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),單出不佔房之客人會因應房間設施或需補回相關之費用。
- 出發當日如團友未能依時出席,則視為自動放棄。
- 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>
- 門市資料請瀏覽以下網址: <https://bigline.hk/branch.php>

## 68兩花膠雞煲翅+銷魂大蝦鮑魚撈起宴

- 海膽醬焗大虎蝦拼
- 八頭鮑魚(位上)
- 68兩花膠雞煲翅
- 菊花撈起脆肉魚腩
- 自釀沉香白切雞
- 冰川茄
- 正宗中山石岐乳鴿
- 哈密瓜玻璃咕嚕肉
- 鮑汁黑豆腐
- 時炒春色滿園
- 上湯羽衣甘藍



海膽醬焗大虎蝦拼  
八頭鮑魚

“翅”採用牙擦翅，翅針分明，入口香糯；“花膠”採用佐羅膠，滋補常以老雞搭配乾貝熬煮底湯，再放入浸發好的花膠與魚翅燉煮。花膠軟糯富含膠原，魚翅口感爽滑。

## 七彩富貴撈雞+位上菊花御品鮑魚宴

- 位上菊花禦品鮑魚宴
- 富貴撈起雞
- 順德功夫邊魚
- 黑椒牛焗蝦
- 黯然銷魂花叉
- 液蘿咕嚕肉
- 海味響螺燉湯
- 金玉滿堂豆腐
- 瑤柱節瓜脯
- 生炒菜心鮫魚球
- 精美水果盤



## 嶺南禦品家宴

石椒椒作為鑿食同瀉的食材，自帶淡淡清草本清香，搭配肥瘦相間的肉排焗煮。烹註時需先將肉排焗水去血味，再與洗淨的石椒椒一同放入砂鍋，加足量清水小火慢燉 1.5-2 小時。成品湯汁澄澈透亮，肉排軟嫩脫骨，入口先是肉排的鮮醇。

### 石椒椒燉肉排湯



- 石椒椒燉肉排湯
- 荔枝柴燒鵝
- 白切雞
- 紫蘇生焗吊龍
- 鹿茸菌炒脆肉皖
- 九層塔焗青頭鴨
- 冰川咕嚕肉
- 椰汁三寶
- 紅蔥頭淋腐竹
- 上湯時蔬

### 九層塔焗青頭鴨



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

行程編號 C23290-06/04/2026