

星級廚房



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

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

- 團費不包括旅行團服務費\$90/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，機票退還保：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。
- 菜單內自及圖片只供參考，可能因時節及供應環境有所調整，以當地接待餐廳安排為準。
- 團費均以報名時為準，旺季期間可能有所調整恕不另行通知。
- 此團專車接送，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按國家規定標準正式評級期間，本社以「準四星」或「X星標準」標示酒店級數供旅客參考。
- 如單數遊客者，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>

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		

大航假期

www.bigline.hk
牌照號碼: 352829

報名熱線: 2133 9468 6284 4992

包團熱線: 6223 0565

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
- 自養沉香白切雞
- 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

“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。花膠軟糯香甘膠原，魚翅口感爽滑。

68兩花膠雞煲翅

海膽醬焗大虎蝦拼
八頭鮑魚

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
- 液羅咕嚕肉
- 海味響螺燉湯
- 金玉滿堂豆腐
- 瑤柱節瓜脯
- 生炒菜心餃魚球
- 精美水果盤

嶺南禦品家宴

石橄欖作為望食同源的食材，自帶淡淡草本清香，搭配肥瘦相間的肉排燉煮。烹註時需先將肉排焯水去血沫，再與洗淨的石橄欖一同放入砂鍋，加足量清水小火慢燉1.5-2小時。成品湯汁濃濃亮亮，肉排軟嫩脫骨，入口先是肉排的鮮醇。

石橄欖燉肉排湯

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

九層塔燜青頭鴨

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

行程編號 C23290-06/04/2026

立即讀好/追蹤：大航假期

Google play

APP Store

盡享最新旅遊資訊

6199

電話/網上報名

6199

OK便利店

大航假期T-ELEVEN

便利店歡購

有效期間

2026年4月6日至12月31日

*特別日子除外