



約500呎獨立浴缸大床房



中山 2天

全港獨家~皇牌美食【白玉藏珍豬肚包魚翅】

【雅饌位上·鮑參花膠佛跳牆】【位上大卡鱸魚拼鮮蝦釀蛋】【廣府菊花茶薇雞】

2026年4月開業耗資15億打造微派園林建築《中山寧徽園酒店》

團號 C25060

第1天

深圳指定口岸集合→乘坐國內旅遊巴→午餐 **全港獨家** 皇牌推薦【位上大卡鱸魚拼鮮蝦釀蛋】→2026年4月開業耗資15億打造微派園林建築《中山寧徽園酒店》→保證入住約500呎獨立浴缸大床房(雙床房沒有浴缸)→中山首個古建城《寧徽園旅遊度假區》(香山書房, 錢學森書屋)→尊享酒店室外泳池, 健身房等設施→晚餐 **全港獨家**【廣府菊花茶薇雞】→自由打卡微派度假區《寧徽園》夜景

備注: 酒店泳池以酒店當日開放為準, 如當天沒有開放我社不作另行通知及賠償!

第2天

酒店自助早餐→繼續尊享酒店空中花園泳池或自由活動→約12:00離開→午餐【雅饌位上·鮑參花膠佛跳牆】→打卡國家5A級景區《孫中山紀念館》(館內還保存有孫中山1883年從檀香山帶回並親手栽種的酸子樹實物遺存)→晚餐 **全港獨家**【白玉藏珍豬肚包魚翅】→乘坐國內旅遊巴→送返深圳指定口岸解散

備注: 如《孫中山紀念館》景區閉館, 我社不作另行通知, 改為孫文紀念公園。

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

1. 團費不包括旅行團服務費\$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, 旺季期間可能有所調整恕不另行通知。
6. 此團安排解散, 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4星」或「X星標準」標示酒店級數供旅客參考。
8. 如華數團者, 需補華人房差: 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。
9. 出發當日如團友未能依時出席, 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社報名表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		全港獨家 位上大卡鱸魚拼鮮蝦釀蛋	全港獨家 廣府菊花茶薇雞	中山寧徽園酒店
Day2	酒店自助早餐	雅饌位上· 鮑參花膠佛跳牆	全港獨家 白玉藏珍豬肚包魚翅	



名廚堂做白玉藏珍乾坤豬肚翅

- 濃湯豬肚乾坤花膠翅 (位上)
- 鮑汁如意鵝掌扣鮑魚 (位上)
- 紅燒脆皮乳鴿皇半隻 (位上)
- 風生水起富貴撈雞
- 瀟灑四海清蒸東星斑
- 錦繡春色滿園
- 大良炸奶拼雲吞
- 生炒菜心鮫魚球
- 蟹肉生菜包
- 位上雪梨海底椰膏



位上大卡鱸魚拼鮮蝦釀蛋

招牌沙薑爽豬手

- 大卡鱸魚拼鮮蝦釀蛋 (位上)
- 石斛原汁燉土豬湯
- 美味蔥油雞
- 養生黑豆釀豆腐
- 香煎尖椒釀鮮乳
- 勝瓜支竹浸鮮魚丸
- 脆皮燒鵝拌陳村粉
- 蒜香豆角燒紫茄
- 招牌沙薑爽豬手
- 上湯浸時令鮮蔬

精選深海鮮活海鱸，肉質緊實細嫩、無細刺、鮮甜回甘，採用清蒸輕享手法，最大程度保留海鱸本身的清鮮本味；搭配現剔鮮活海蝦，剔除蝦線後與強選土雞蛋攪勻，蛋液嫩如凝脂，鮮蝦鮮爽彈牙，蛋香裹挾著濃郁蝦鮮，不油不膩，適配多數人口感，作為開篇菜品，清爽開胃，瞬間喚醒味蕾。



雅饌位上·鮑參花膠佛跳牆

嚴選海參、花膠、鮮鮑、等十餘種名貴食材，搭配老雞、老鴨、筒骨、火燻文火慢熬8小時的濃郁金湯，湯色金黃透亮、濃郁掛勺、膠質飽滿。精選正宗中山石岐乳鴿，鎖齡適中、肉質細嫩無渣、皮薄筋少。

- 金湯鮑參花膠佛跳牆 (位上)
- 中山石岐紅燒乳鴿
- 河蝦仔清蒸海鱸魚
- 果香荔枝木烤雞
- 私房三蔥燻大蝦
- 水鴨燻冬瓜
- 養生鮑魚黑豆腐
- 海鮮菇爆炒叉燒
- 橄欖菜幹燻炒叉燒
- 上湯浸時令鮮蔬
- 繽紛鮮果沙律

報名熱線 2133 9468 6284 4992 包團熱線 6223 0565 行程編號 C25060-13/04/2026