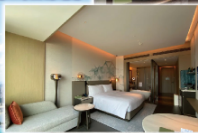




30樓以上獨立浴缸房



享受超Chill 41樓
高空無邊際泳池

〈全新豪華升級版〉全港獨家【深海三文魚山楂鵝肝·位上黑鬆露燒吉品鮑魚·御品私房宴】米芝蓮推介餐廳·招牌爆汁乳鴿
2025年9月開業國際品牌【惠州中海希爾頓酒店】41樓高空無邊際泳池

惠州 2天

團號 C29051

第1天

指定口岸→乘坐國內旅遊巴→約1.5小時車程→惠州→午餐
【客家古法鹽焗雞宴】→提前入住酒店(保證入住30樓以上獨立江景浴缸房)→自由享受超Chill 41樓高空無邊際泳池、城景健身房→晚餐 米芝蓮推介餐廳 **全港獨家**【26樓高空雲端精緻粵菜~招牌爆汁乳鴿】→酒店位於市中心，行街、宵夜非常方便

第2天

酒店自助早餐→自由享受酒店設施約離開12:00離開→午餐
〈全新豪華升級版〉 **全港獨家**【深海三文魚山楂鵝肝·位上黑鬆露燒鵝吉品鮑魚·御品私房宴】→文藝ins打卡聖地【祝屋巷】→約1小時車程→乘坐國內旅遊巴→回程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 \$799起 \$699起

集合時間地點

09:00深圳灣口岸

10:00福田口岸

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，轉乘受運保：個人\$87/人，電話：31916011
- 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.此團安排集數，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應。
- 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房相鄰之費用。
- 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		客家古法鹽焗雞宴	全港獨家 26樓高空雲端精緻粵菜-招牌爆汁乳鴿	惠州中海希爾頓酒店 每天前10位報名 升級江景房
Day2	酒店自助早餐	深海三文魚山楂鵝肝·位上黑鬆露燒鵝吉品鮑魚·御品私房宴	全港獨家	

深海三文魚山楂鵝肝·
位上黑鬆露燒鵝鮑魚·禦品私房宴

- 黑松露燒鵝吉品鮑魚
- 瓏湖三文魚拼山楂鵝肝
- 黑松露燻香土雞
- 瓏湖鹹香土雞
- 黑蒜花膠嫩水鴨湯
- 春韭黑椒爆大明蝦
- 杏香脆皮江浙齋菜
- 黑松露涼瓜炒肉絲
- 海膽石鍋豆腐
- 陳皮老菜脯蒸金倉魚
- 鮮筍時椒煮花蛤
- 豬油渣炒時蔬
- 五常有機香米飯



26樓高空雲端精緻粵菜·
招牌爆汁乳鴿

- 黃金焗海生蝦
- 半島脆皮乳鴿
- 金牌玉露豉油雞
- XO醬海味粉絲煲
- 勝瓜煮手打魚腐
- 客家煎釀豆腐
- 荷芹炒全吉腊肉
- 清蒸百花鱸魚
- 上湯田園時蔬
- 客家猪肉湯
- 鹹金桔臘味炒飯大牌

MICHELIN
guide 米芝蓮指南推薦



客家古法鹽焗雞宴

- 客家豬肉湯
- 精美果盆
- 燒鵝
- 鹽焗雞
- 椒鹽串串蝦
- 五指毛桃焗排骨
- 萬綠湖花雕魚
- 客家生焗豆腐
- 蓮藕手工肉丸
- 紫蘇炒三寶
- 炒時令蔬菜
- 淮山炒西蘆百合



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

行程編號 C29051-21/04/2026

立即讀好/追蹤：大航假期



盡享最新旅遊資訊



自內線 6199
電話/網上報名
取件入數
省時方便 快捷



大航假期 7-ELEVEN 便利店繳費碼



行程有效期
2026年4月1日至12月31日
*特別日子除外