



大航假期
牌照號碼: 352829 有限公司(為食之旅)

中山 3天 團號: C33325A

經典皇牌推介·豪門盛宴《豪華68兩花膠鮑魚雞煲翅》
《頂級豪華海鮮銘門盛宴自助餐》《匠韻精緻國宴菜》

保證入住鬧市中心~洲際酒店集團旗下《EVEN Hotel中山中心逸衡酒店》純玩3天

第1天 深圳指定口岸集合→乘坐國內旅遊巴士→午餐【招牌銀杏胡椒豬肚湯宴】→打卡虎門威遠炮台(在1982年被列入第二批全國重點文物保護單位,來東莞必打卡景點)→入住鬧市中心~洲際酒店集團旗下《EVEN Hotel中山中心逸衡酒店》(酒店位於中山萬象匯大型購物商場,行街按摩宵夜方便)→享受酒店健身房或自由活動→晚餐【匠韻精緻國宴菜】→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【中山庭院嶺南私房菜】→打卡全新升級中山CityWalk南洋騎樓步行街《孫文西路步行街》→暖心安排一人一碗雙皮奶→網紅打卡中山鼓浪嶼“三溪村”→晚餐 豪門盛宴【豪華68兩花膠鮑魚雞煲翅】→返回酒店

第3天 酒店自助早餐→自由享受酒店設施→午餐【銘門盛宴·頂級豐盛海鮮自助餐】過百款頂級海鮮任食·澳洲藍龍蝦,各種鮮活蝦類,蟹類,貝類,活鮮池現撈海鮮,鐵板鵝肝,羊排,牛排,刺身三文魚等不限量任食)→潮人聚集之地~深圳灣萬象城Shopping Mall→乘坐國內旅遊巴士→送返深圳指定口岸解散

天數	早餐	午餐	晚餐	安排酒店
Day1		VIP包廂 招牌銀杏胡椒豬肚湯宴	VIP包廂 匠韻精緻國宴菜	EVEN Hotel 中山中心逸衡酒店
Day2	酒店自助早餐	VIP包廂 中山庭院嶺南私房菜	VIP包廂 豪華68兩花膠鮑魚雞煲翅	
Day3	酒店自助早餐	頂級豪華海鮮自助餐·銘門盛宴 現撈海鮮 保證食足3小時 超過百款頂級海鮮任食		

出發日期 成人 (會員) 小童 (2-9歲以下)

日至四 \$1599起 \$999起
五至六 \$1699起 \$1099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.團費不包含旅行社服務費\$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。機票安運保:個人\$98/人,電話:31916611
- 3.行程、膳食、酒店的安排次序以接待社及電臺收據為準,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,以當地接待員安排為準。
- 5.團費均已按名額為準,旺季期間可能有所調整恕不另行通知。
- 6.此團安排人數,不設香港特牌隨隊由集合解散全程隨團,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.如報數團者,需補單人房差:三人報名可選擇三人同向(房內只設兩張單人床),單出不佔客之客人會因應房間設施或補償相關之費用。
- 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.門市員請瀏覽以下網址: <https://bigline.hk/branch.php>

招牌銀杏胡椒豬肚湯



- 金湯銀杏胡椒肚湯
- 潤養脆皮果木鵝
- 香燻薑身嫩雞項
- 薑蔥花椒蒸山坑魷魚
- 香煎嫩豆腐
- 鮮彈豉油明蝦
- 手作鮮魚餅
- 順德炸牛奶
- 蜆肉生菜包
- 上湯時令蔬菜

銀杏帶著淡雅清新的甜，與豬肚那濃郁的鮮美相互輝映，彼此交融，讓你越品越覺得這湯滋味無窮。豬肚可補虛損、健脾胃，銀杏（白果）則帶有清甜口感且富含營養，三者搭配燉燉，既解決了豬肚的腥膻問題，又讓湯品形成「辛香中帶清甜」的獨特風味。



豪華68兩花膠鮑魚雞煲翅



“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慢燉。花膠軟糯富含膠原，魚翅口感爽滑。

- 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

海膽醬焗大虎蝦拼
八頭鮑魚

匠韻精緻國宴菜



- 陳皮綠豆沙(位上)
- 揚州炒飯
- 生炒菜心
- 芙蓉瑤柱燒玉露
- 小炒扁豆絲
- 金牌元寶蝦
- 紅燒脆皮乳鴿
- 藥膳神仙雞
- 國宴乾燒東海大黃魚
- 國宴淮陽獅子頭(位上)
- 開水白菜(位上)

開水白菜：是用老雞、老鴨、排骨、乾貝等多種高檔食材經數小時熬煮，入口鮮醇無雜質，國宴經典菜項。國宴淮陽獅子頭：作為淮揚菜標誌性菜項，選用三分肥七分瘦的豬五花肉，用砂鍋小火慢煨數小時，入口鮮香醇厚。東海大黃魚國宴乾燒法注重“幹燒”的精隨，先將黃魚處理乾淨後輕拍薄粉，煎至表面金黃定型，鎖住魚肉汁水。

中山庭院嶺南私房菜



石斑標作為饕餮同源的食材，自帶淡淡的草本清香，搭配肥瘦相間的肉排焗煮，烹飪時需先將肉排焗水去血沫，再與洗淨的石斑標一同放入砂鍋，加足量清水小火燉燉 1.5 - 2 小時。成湯清汁澄澈透亮，肉排軟嫩脫骨，入口先是肉排的鮮醇。

- 石斑標焗肉排湯
- 上湯時蔬
- 紅蔥頭淋腐竹
- 椰汁三寶
- 冰川咕嚕肉
- 九層塔燻青頭鴨
- 鹿茸菌炒脆肉皖
- 紫蘇生焗吊龍
- 荔枝醬焗肉排湯
- 嶺南白切雞
- 果木荔枝柴燒鷄

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

行程編號 C33325A-15/4/2026

立即讀好/追蹤：大航假期



行程有效期

2026年4月1日至12月31日

*特別日子除外

盡享最新旅遊資訊



電話 / 網上報名
數碼入票
登時方便 快捷

6199

6199

6199

6199

6199

6199

6199

6199

6199

6199

6199

6199

6199

6199

6199