



**大航假期**

牌照號碼: 352829 有限公司(為食之旅)

**中山 3天** 團號: C33325

**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】\*保證食足約3小時\*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 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 \$1399起 \$999起

五至六 \$1499起 \$999起

7-8月 日至四 \$1499起 \$999起

五至六 \$1599起 \$999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. 團費不包旅行服務費\$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, 轉乘交通保: 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匯收據為準, 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, 以當晚接待員實際安排為準。
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, 不設等候牌, 隨由集合至解散全程隨團, 只安排專導指於指定地點接團。
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“準四星”或“四星標準”標示酒店級數供旅客參考。
8. 如報數額者, 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需補價相關之費用。
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團報名及責任細則或瀏覽以下網址: <https://bigline.hk/terms.php>
11. 門市查詢請瀏覽以下網址: <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”採用元標翅，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

## 匠韻精緻國宴菜



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

開水白菜：是用老雞、老鴨、排骨、乾貝等多種高湯食材經數小時熬煮，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。東海大黃魚國宴級做法注重“鮮熗”的精緻，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



石燻標作為養食同源的食材，自帶淡淡的草本清香，搭配肥瘦相間的肉排燻煮，烹飪時需先將肉排焯水去血沫，再與洗淨的石燻標一同放入砂鍋，加足量清水小火燻燻 1.5 - 2 小時。成盅湯汁澄澈透亮，肉排軟嫩脫骨，入口先是肉排的鮮醇。

石燻標燻肉排湯

九層塔燻青頭鴨

紅蔥頭淋腐竹

椰汁三寶

冰川咕嚕肉

九層塔燻青頭鴨

- 果木荔枝柴燒鷄
- 嶺南白切雞
- 紫蘇生焗吊龍
- 鹿茸茵炒脆肉皖
- 九層塔燻青頭鴨
- 冰川咕嚕肉
- 椰汁三寶
- 紅蔥頭淋腐竹
- 上湯時蔬

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

行程編號 C33325-1/4/2026

立即讀好/追蹤：大航假期



盡享最新旅遊資訊



6199



行程有效期

2026年4月1日至12月31日

\*特別日子除外