



連住兩晚國際品牌陽江中心福朋喜來登酒店+ 茂名電白華美達酒店 滋味皇牌推介

〈手工豆豉砂鍋焗大花蟹+魚露浸雞〉×手工陽江碌鴨宴+海膽炒飯〉 純玩3天

第1天

指定口岸集合→乘坐國內旅遊巴→率先體驗:極速車遊“耗資約500億超級工程”全程24公里《深中通道》(體驗深圳-中山半小時之旅)→午餐【手工豆豉砂鍋焗大花蟹+魚露浸雞】→提前入住酒店→貼心安排大航團友~啤酒放題→尊尊健身房,漫步酒店私家玻璃棧道,空中花園等→酒店麻將任打(每天首團含2張,先到先得)→晚餐【酒店海鮮自助晚餐】(位上龍蝦,任食現開生蠔,三文魚刺身,各式海鮮,精美甜品等冰鎮啤酒,葡萄酒任飲)

第2天

酒店自助早餐→繼續享受酒店設施→約11:30離開酒店→午餐【手工陽江碌鴨宴+海膽炒飯】→廣東版“洱海”【露天礦生生態公園】→入住國際品牌《茂名電白華美達酒店》→自由享受酒店設施,健身房等→晚餐【傳統茂名海鮮餐】→夜遊電海美食城夜市街(酒店出發步行15分鐘左右)

第3天

酒店自助早餐→酒店自由活動約11:00離開→午餐【鹽焗海螺+沙姜炒八爪魚海鮮宴】→打卡陽江網紅服務區市集購物→乘坐國內旅遊巴→途經《深中通道》→送返指定口岸解散

天數	早餐	午餐	晚餐	安排酒店
Day1		手工豆豉砂鍋焗大花蟹 +魚露浸雞	酒店海鮮自助晚餐	陽江中心福朋喜來登酒店
Day2	酒店自助早餐	手工陽江碌鴨宴+ 海膽炒飯	傳統茂名海鮮餐	茂名電白華美達酒店
Day3	酒店自助早餐	鹽焗海螺+ 沙姜炒八爪魚海鮮宴		

出發日期 成人 (會員) 小童 (2-9歲以下)

日至四 \$1299起 \$999起

五至六 \$1399起 \$999起

集合時間地點

08:00福田口岸

09:00深圳灣口岸

報名須知

- 團費不含旅行服務費\$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\$98/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,可能因節日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。
- 此團系深圳組團,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機。
- 所住酒店在未有相關單位及接團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。
- 如聯報數團者,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),單出不住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>

手工陽江碌鵝宴+海膽炒飯

- 土伏苓祛濕老火湯
- 招牌秘製張邊碌鵝
- 金牌脆皮鴻運雞
- 陽江漁港鮮鱸仔炆
- 鮑汁燴雙色豆腐
- 古法鹽焗海捕蝦
- 紫菜手工鮮打墨魚丸
- 杏仁脆香如意茄子
- 田園時令蔬菜
- 金玉滿堂番茄夾蛋
- 至尊海膽皇炒飯

正宗的碌鵝要選用出世100天,約重8斤的客家土鵝,又名「百日鵝」,這樣的鵝,肉質最適合用於做菜。海膽炒飯健康美味,功效作用強大。



手工豆豉砂鍋焗大花蟹+魚露浸雞

- 陳皮薑蔥燉水鴨養生湯
- 魚露鮮香浸園雞
- 金網脆炸蜂鼓福袋卷
- 開坡漁港香煎墨魚餅
- 手工豆豉彩椒蒸鮮活瀨尿蝦
- 五谷豐登慶有餘
- 鵝卵石炭烤嫩黃牛肉
- 本地鮮蚶肉炒無絲芥菜
- 東平野生銀魚窩蛋鮮煲
- 手工豆豉砂鍋焗開坡大花蟹
- 古法香煎一夜埕海魚

陽江豆豉生產製作歷史悠久,主要選用陽江當地所產的黑豆生產,加上獨特的傳統加工工藝,使其色澤烏黑油潤、豉肉鬆化、豉味濃香、風味獨特、鮮香可口、富於營養,是蒸魚、肉、排骨和炒菜的調味佳品,也是調味佳品和食品加工的理想原料。



鹽焗海螺+沙薑炒八爪魚海鮮宴

- 沙薑鮮炒爽彈八爪魚
- 金沙香煎大花蟹
- 味極鮮焗Q彈鮮魷
- 白貝海草清潤靚湯
- 招牌白切雞頂
- 招牌白切雞頂
- 味極香焗爽脆大腸
- 沙薑鮮炒爽彈八爪魚
- 味極鮮焗Q彈鮮魷
- 古法海鹽焗海羅
- 漁村嫩滑蒸水蛋
- 家鄉香煎金黃釀豆腐
- 生炒脆嫩時蔬菜心

沙薑是讓八爪魚味美鮮香的秘密武器,它和海鮮是最搭的,不僅能去腥,還可以開胃通氣。鹽焗海螺的做法,使螺肉吃起來很爽實,鹹香入味,非常好吃。



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

行程編號 C35006-27/3/2026

立即讀好/追蹤: 大航假期

Google play

APP Store

盡享最新旅遊資訊

Facebook, Instagram, WhatsApp, Telegram

APP Store

電話/網上報名 6199

電話/網上報名 6199

6199

6199

6199

6199

6199

6199

6199

6199

6199

6199

6199

6199

6199

6199

行程有效期

2026年3月27日至12月31日

*特別日子除外