



優質珍稀溫泉
每日首團前4位
報名提升約900呎
獨立浴缸豪華大床套房



中山 3天

夏日玩水·峇裏風情《中山溫泉·中心園》暢玩約3萬呎戶外泳池

嘆酒店海鮮自助晚餐 皇牌推薦【滿漢全席名菜·位上昆侖鮑脯】
【黑金桂花冰皮乳鴿宴】【中山明爐荔枝柴燒鵝宴】純玩3天

團號 C35082

第1天

深圳指定口岸集合→乘坐國內旅遊巴→午餐【中山明爐荔枝柴燒鵝宴】→提前入住峇裏風情中山溫泉【中心園】→重本安排酒店精美下午茶→暢玩約3萬呎戶外泳池(享用休息區水果茶水)→乾濕蒸,親親魚水療按摩池等→晚餐【酒店海鮮自助晚餐】→繼續享受酒店設施

第2天

酒店自助早餐→酒店自由活動→午餐【中山特色名菜宴】→大航貴賓夏日水運會(自由暢玩3萬呎室外泳池水上主題活動)→繼續享受酒店乾濕蒸,親親魚水療按摩池等等→外出晚餐【黑金桂花冰皮乳鴿宴】→夜遊中山CityWalk南洋騎樓步行街→細心安排【每人一碗雙皮奶】→返回酒店

第3天

酒店自助早餐→尊享室外泳池或酒店自由活動→午餐【滿漢全席名菜·位上昆侖鮑脯】→打卡嶺南傳統特色建築~下午茶時光<一人一杯香山醉龍咖啡>→乘坐國內旅遊巴→途經《深中通道》→送返指定口岸解散

出發日期	成人 (會員)	小童 (2-9歲以下)
日至四	\$1499起	\$899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

- 團費不包含旅行團服務費\$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,轉乘安運保: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。
- 豪華內含及圖片只供參考,可能因時節及供應環境有所調整,以當地接待實況安排為準。
- 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。
- 所住酒店在未獲得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“X星標準”標示酒店級數供旅客參考。
- 如單數團者,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),單出不出房之客人會因房務間設施或需補房相關之費用。
- 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,詳情請參閱隨之旅行團報名表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>

天數	早餐	午餐	晚餐	安排酒店
Day1		中山明爐荔枝柴燒鵝宴	酒店海鮮自助晚餐	中山溫泉·中心園
Day2	酒店自助早餐	中山特色名菜宴	黑金桂花冰皮乳鴿宴	每日首團前4位 報名提升約900呎 獨立浴缸豪華大床套房
Day3	酒店自助早餐	滿漢全席名菜·位上昆侖鮑脯		

滿漢全席名菜 · 位上昆侖鮑脯

- 黑蒜老火燉飛天海鴨湯
- 昆侖深海鮑脯位上
- 黑胡椒金蒜焗大明蝦
- 順德古法蒸加州鱸
- 春曉七彩撈走地雞
- 冰泉脆炸黃金豆腐
- 順德手工綉紗魚卷
- 招牌蜜汁冰川茄
- 粵式生炒有機菜心
- 藍莓蜜汁鬆板肉
- 鮮蚧肉脆爽生菜包

昆侖深海鮑脯位上

中山明爐荔枝柴燒鵝宴

- 老火慢燉原盅靚湯
- 金鐘薑荔枝柴燒鵝
- 匠心獨創招牌真味雞
- 清蒸多寶魚
- 味極鮮焗深海大明蝦
- 翡翠青蔬炒和牛粒
- 花香蜜釀黑毛豬腩肉
- 洪湖蓮藕煲
- 鮑汁濃燴豆腐
- 金蒜清炒時令田園蔬

清蒸多寶魚

黑金桂花冰皮乳鴿宴

- 黑金桂花乳鴿位上
- 桂花冰皮乳鴿
- 招牌鹽焗乳鴿
- 香檸古法焗青頭鴨
- 冰皮果園走地雞
- 椰子煲乳鴿湯
- 味極蒸桂花魚
- 客家釀豆腐
- 招牌大煎堆
- 鹽水嫩菜心
- 清香艾草糕
- 桂花茯苓膏

黑金桂花乳鴿

招牌鹽焗乳鴿

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

行程編號 C35082-08/04/2026

立即讀好/追蹤：大航假期



AS 會員優惠 6199



大航假期 7-ELEVEN 便利店繳費碼



繳費戶

行程有效期 2026年04月08日至12月31日

盡享最新旅遊資訊



電話 / 網上報名 政府入數 省時方便 快捷



4639962644992424463

*特別日子除外