



好吃到
哭

暖笠笠羊肉煲 美味養顏 太史菊花蛇羹宴



海螺蟲草花燉雞湯
鐵涌蠔三食宴
秋冬滋補花膠豬肚雞湯宴
暢遊“中國馬爾代夫”巽寮灣



美食純玩2天

暖笠笠羊肉煲&太史菊花蛇羹宴

春色滿園	蛇湯浸時菜	碧綠炒蛇皮	上湯浸魚丸	豉汁蒸倉魚	暖笠笠羊肉煲	香芋燜油鴨煲	美味椒鹽蛇碌	特色蔥油雞1只	太史菊花蛇羹
------	-------	-------	-------	-------	--------	--------	--------	---------	--------

海螺蟲草花燉雞湯+鐵涌蠔三食宴

農家青菜	蠔肉煎蛋	梅香茄子煲	清蒸海魚1條	特色梅菜扣肉	巽寮灣漁丸魚餅	金蒜蒸生蠔	酥炸鐵涌生蠔	鐵板薑蔥生蠔	客家鹹香雞1只	海螺蟲草花燉雞湯
------	------	-------	--------	--------	---------	-------	--------	--------	---------	----------

秋冬滋補花膠豬肚雞湯宴

蝦米瑤柱冬瓜片	黑松露薄荷豆腐	本地炒時蔬	橘香蛋黃卷	臘味蒸芋頭	蒜蓉開邊蝦	鹽油蒸立魚	紫蘇鼓汁花甲	鮑魚栗子燜雞	會跳舞的海膽炒飯	松茸花膠豬肚土雞湯
---------	---------	-------	-------	-------	-------	-------	--------	--------	----------	-----------



關鍵焦點遊

團號: WCCY02

食得招積: 來一場味覺與海的碰撞, 細意感受“暖笠笠羊肉煲、太史菊花蛇羹、花膠豬肚雞湯及鐵涌蠔三食”的味覺盛宴!

遊得出色: 平海古城、西班牙風情度假小鎮、巽寮灣天後宮

住得舒適: 巽寮灣嶼海雲天假日酒店

天數	早餐	午餐	晚餐	住宿
第1天		暖笠笠支竹羊肉煲 & 美味養顏太史菊花蛇羹宴	秋冬花膠豬肚雞湯滋補宴 + 鮑魚栗子燜雞	巽寮灣 嶼海雲天假日酒店
第2天	酒店早餐	海螺蟲草花燉雞湯 + 鐵涌蠔三食宴		

1 早上指定關口集合上車 → 乘坐國內旅遊巴士 “中國馬爾代夫” 巽寮灣 → 午餐【暖笠笠羊肉煲 & 美味養顏太史菊花蛇羹宴】 → 平海古城 → 西班牙風情度假小鎮 → 晚餐【秋冬滋補花膠豬肚雞湯宴 + 鮑魚栗子燜雞】 → 入住嶼海雲天假日酒店

溫馨提示: 嶼海雲天假日酒店如國內人士報名須加收 \$120/人;

2 酒店早餐 → 酒店自由活動約 11:30 離開 → 午餐【海螺蟲草花燉雞湯 + 鐵涌蠔三食宴】 → 【巽寮灣天後宮】(領略惠州的媽祖文化) → 乘坐國內旅遊巴士 送返深圳指定關口解散

備註:

- 團費不包旅行團服務費 80元/天/人
- 建議旅客出發前購買旅遊綜合保險
- 如單數報團者需補單人房差, 三人報名可選擇三人同房(房內只設兩張單人床), 不設減免費用
- 此團不設香港領隊隨團出發
- 出發當日如旅客未能依時出席, 則視為自動放棄處理
- 酒店在未獲得有關單位按國家規定的標準正式評級期間, 本社會以“準X星”、“準X標準”標示酒店級數以供旅客參考
- 團費及稅項: 有關收費詳情請參閱行程單張或向櫃檯職員查詢, 團費並不包括各項稅項, 團費及其他費用均以報名時為準。旺季期間可能有所調整恕不另行通知
- 行程安排: 出發航班班次將有可能更改, 以鐵路公司安排為準; 酒店、膳食及行程次序有可能因應實際情況而變動, 以當地接待安排為準, 如有任何更改, 恕不另行通知
- 行程單張內菜單及圖片僅供參考, 實際會因應時節及供應環境有所調整, 以當地接待及餐廳當天出品為準, 如有任何更改恕不另行通知及均與本公司無關
- 如乘坐高鐵旅行團, 中國鐵路局規定購票時需出示乘車證件, 故請旅客報名時必須提交出發時所持之有效證件(回鄉證或入境之護照)資料給予本社職員作出票之用

出發日期: (大假期除外)
2024年9月15日至12月31日
集合時間: (逾時不候)
09:00 深圳灣口岸 / 10:00 羅湖口岸

出發日期	成人團費	小童團費 (2-9歲不佔床位)
日至四	\$299	\$269
星期五	\$339	\$299
星期六	\$399	\$299

注: 單人房差, 日至四 \$80/人, 星期五 \$110/人, 星期六 \$140/人;
以上團費及單人房差均以報名時為準, 特別日子及旺季期間將有所調整

\$80 旅行團服務費每人每天計 (大小同價)