



秋冬滋補 時令美食



蠔氣藥膳滋補清湯羊
金秋必食大閘蟹(1公1母)
古法漏油荔枝柴燒鵝宴

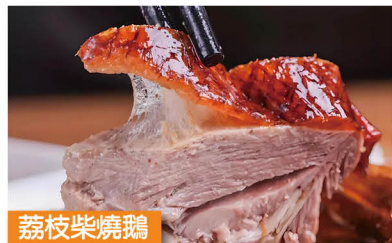
純玩美食 2天



大閘蟹



豉油皇清蒸鮑魚



荔枝柴燒鵝

關鍵 焦點遊

團號：FSHA02

食得招積：秋冬必食~蠔氣藥膳滋補清湯羊、濃情邂逅大閘蟹(每人1公1母)
古法漏油荔枝柴燒鵝宴

遊得出色：經深中大橋往中山、感受世紀工程、嚐盡秋冬美食

住得舒適：佛山勵駿酒店或同級(勵駿酒店行街宵夜娛樂超方便)

天數	早餐	午餐	晚餐	住宿
第1天		濃情邂逅大閘蟹宴 (1公1母, 每只約4兩重)	古法漏油荔枝柴燒鵝宴	佛山勵駿酒店或同級
第2天	酒店自助早餐	蠔氣藥膳滋補清湯羊		

1 早上指定關口集合上車 → 乘坐國內旅遊巴士 途經『深中大橋』→ 中山 → 午餐【濃情邂逅大閘蟹宴】→ 沙崗墟市場 → 紫馬嶺公園 → 晚餐【古法漏油荔枝柴燒鵝宴】→ 佛山 → 入住酒店

2 酒店自助早餐 → 酒店自由活動約 11:00 離開 → 午餐【蠔氣藥膳滋補清湯羊】→ 廣東小周莊『逢簡水鄉』 → 送返深圳指定關口解散

濃情邂逅大閘蟹宴

家鄉絲苗靚白飯	奉送自製精美點心	木柴老火煲靚湯	上湯有機靚時蔬	筒骨橫門粉藕煲	野菌山水黑豆腐	家鄉惹味小炒皇	梅香鹹魚肉鬆煲	鮮花椒蒸無骨魚	金牌蜜汁靚叉燒	客家鹽焗走地雞	客家人家走地雞	(1公1母, 每只約4兩重)	紫蘇花雕大閘蟹
---------	----------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	----------------	---------

蠔氣藥膳滋補清湯羊

時令鮮果	老火靚湯	家鄉絲苗飯	上湯田園鮮時蔬	鵝汁順德陳村粉	鮑汁養生滑豆腐	醬爆炒花肉豆角	豆醬拍蒜炆茄子	清蒸游水貴妃鮑	招牌薑茸湛江雞	豉油皇清蒸鮑魚(10只)	蒜蓉粉絲湛江蠔(10只)	石橄欖藥膳清湯羊
------	------	-------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	--------------	--------------	----------

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, 三人報名可選擇二人同房 (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客證件, 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 14 日至 12 月 31 日
集合時間: (逾時不候)
09:00 羅湖口岸 / 10:00 深圳灣口岸

出發日期 成人團費 小童團費 (2-9 歲不佔床位)

一至日 **\$299** **\$269**

注: 單人房差, 一至日 \$100 / 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)