

中山崖口： 山海之間 沃野鎔金

尋找最HIT網紅打卡 【千畝崖口稻田·斗門古街·印象小鎮下洲村】 【嶺南至尊碌鵝皇 + 香糯稻香肉宴】+ 【私房陳皮全席宴】+【豉汁秘制海鉗宴】 純玩2天

季節限定：【中山崖口稻田】2000畝連片稻田 綠浪翻波、白鷺翩飛、層層疊疊、美景如畫
新晉網紅：【印象小鎮下洲村】古樹、灰牆、青瓦、翠竹、石雕 古韻悠然，步步皆景
古埠商韻：【斗門古街】一秒穿越清朝 帶你走進170歲的斗門
味力推介：【嶺南至尊碌鵝皇+香糯稻香肉宴】必吃：招牌碌鵝
【15年私房陳皮全席宴】必吃：陳皮香鴨
【招牌豉汁秘制海鉗宴】必吃：原汁蒸海鉗

DAY 1 深圳（福田/深圳灣）關口集合 → 【深中通道】前往中山 →
☞午餐【嶺南至尊碌鵝皇+香糯稻香肉宴】→ 📷千年騎樓街【斗門清朝古街】
→ 📷新晉網紅【印象小鎮下洲村】古樹、灰牆、青瓦、古韻悠然、步步皆景
→ 入住【中山燈都時代酒店】→ 享受酒店泳池以及健身房，酒店麻將任打
（先到先得）→ ☞酒店晚餐【15年私房陳皮全席宴】→
酒店位於中山古鎮鬧市中心、行街宵夜非常方便

DAY 2 酒店自助早餐 → 中山嶺南園林景區【荔景苑】→ ☞午餐【招牌豉汁秘制海鉗宴】
→ 📷【中山崖口稻田】依山傍海、萬頃膏腴、一草一木、一磚一瓦 走進稻田
如置身油畫 備註11 → 【深中通道】→ 深圳（福田/深圳灣）關口解散

	早餐	午餐	晚餐	酒店
D1	---	嶺南至尊碌鵝皇+ 香糯稻香肉宴	15年私房陳皮 全席宴	【中山燈都時代酒店】
D2	自助早餐	招牌豉汁秘制海鉗宴	---	

備註：
1. 香港旅遊業議會建議旅客出發前購買旅遊保險。
2. 行程次序、酒店（旺季）如有變動，以當地待單位安排及電腦收據備註為準。
3. 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，以當地接待餐廳安排為準。
4. 團費均以報名作準，旺季期間可能有所調整恕不另行通知。
5. 此團只安排國內專業導遊及司機，不設香港領隊出發。
6. 旅客注意：2010年10月1日起，國家實施環保政策要求酒店取消房間內一次性免費用品，敬請自備。

7. 酒店在未獲有關單位及按國家評級，本社以「X星標準」供旅客參考。
8. 重要事項：確保消費權益，詳情參閱報名表或收據背頁的責任細則。（如有疑問，敬請查詢）。
9. 酒店泳池是否提供服務，由酒店根據天氣季節等因素而定，以酒店實際安排為準。
10. 客人請自備泳衣及游泳用品（泳帽）。
11. 最佳觀賞時間：6月-8月，但自然景觀會因天氣因素而變化，以實際情況為準，恕不另行通知。

15年私房陳皮全席宴

金皮鴻運大海蝦
陳香滋補飛龍靚湯
陳皮禦蒸十頭鮮鮑
陳香原味山坑河鮑
秘制五味陳皮香鴨
陳香古法手打肉餅
金皮招牌港江土雞
鴻運鳳梨生炒香骨
欖香肉碎爽口豆角
蟲草滋補田園菜芯

嶺南至尊碌鵝皇+ 香糯稻香肉宴

仙桃固本滋補靚湯
古法秘制招牌碌鵝
金牌嶺南豉油土雞
宮廷稻香秘制肉（位上）
清蒸錦繡海味鱸魚
神灣鳳梨蜜汁咕嚕肉
養生秘制黑金豆腐
清雅荷塘田園小炒
海皇幹撈一品粉絲煲
高湯浸潤時令鮮蔬
嶺南時令精品佳果
禮遇清涼冷飲一餐

招牌豉汁秘制海鉗宴

雞骨益生龍骨靚湯
金牌清遠鹹香土雞
豉香原汁蒸海鉗魚
椒鹽風味香酥水鴨
鮑汁秘制極品豆腐
龍仔原汁清蒸海蝦
海參珍品手打肉餅
甘香涼瓜鮮炒肉片
高湯浸淋田園時蔬
招牌絲苗香糯白飯

	成人	小童（不佔床）
日至四	\$299起	\$269起
五至六	\$339起	\$269起