

吃·住·玩
盡在**五邑**

江門·開平·新會 最深度五邑美食

2晚連住 國際品牌【江門東站智選假日酒店】**純玩3天**

2晚連住：國際品牌【江門東站智選假日酒店】位於旺區 行街宵夜極方便

力推介：江門【鶴山西江火焰鉗+霸王別姬宴】必吃：西江鉗魚+霸王別姬

新會【古井皇家燒鵝宴】必吃：古井燒鵝

開平【開平非遺黃鰓飯宴】必吃：黃鰓飯

江門【九蒸陳皮骨宴】必吃：瓦撐焗黃花

江門【江海馳名白切雞宴】必吃：清香白切雞

DAY 1 深圳（福田/深圳灣）關口集合 → 深中通道 → 午餐【江海馳名白切雞】→ “天上一輪月，圭峰十二圓”【圭峰山】、【玉台寺】→ 熱門打卡地【江門三十三墟街】百年歷史街道，古代繁華墟市 → 晚餐【九蒸陳皮骨宴】→ 入住【江門東站智選假日酒店】→ 酒店位於嘉華廣場商圈，小吃美食應有盡有 → 悉心安排美味宵夜【每間房贈送燒烤拼盤 + 1支啤酒】

DAY 2 酒店自助早餐 → 約10:30離開酒店 → 打卡【天下糧倉】打卡網紅圖書館 → 午餐【開平非遺黃鰓飯】→ 【宋元崖門海戰文化旅遊區】崖門古戰場，宋朝的行宮 → 燒鵝一條街 → 晚餐【新會古井皇家燒鵝】→ 繼續入住【江門東站智選假日酒店】

DAY 3 酒店自助早餐 → 約10:30離開酒店 → 嶺南古韻【良溪古村】→ 午餐【鶴山西江火焰鉗+霸王別姬宴】→ 【九江雙蒸博物館】古代的酒鋪、戲台、米坊、酒坊以及碼頭... → 深圳（福田/深圳灣）解散

	早餐	午餐	晚餐	酒店
D1	--	江海馳名白切雞	九蒸陳皮骨宴	2晚連住 國際品牌 【江門東站智選假日酒店】
D2	自助早餐	開平非遺黃鰓飯	新會古井皇家燒鵝	
D3	自助早餐	鶴山西江火焰鉗+霸王別姬宴	---	

- 備註：**
- 香港旅遊業議會建議旅客出發前購買旅遊保險。
 - 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。
 - 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。
 - 團費均以報名為準，旺季期間可能有所調整恕不另行通知。
 - 此團只安排國內專業導遊及司機，不設香港領隊出發。

- 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。
- 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。
- 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）

鶴山西江火焰鉗+霸王別姬宴

香茅焗中華西江鉗魚（足兩斤）
霸王別姬
（雙蔥爆西江野生特大甲魚 足4斤）
檀香果木烤三黃雞 1只
香格里拉菌菇浸手工魚腐
招牌香煎墨魚餅
深海花膠燜沙田柚子皮
鮑汁扣黃金豆腐
雪花牛仔粒炒杏鮑菇
秘制鍋氣醬油手工撈粉
上湯有機時蔬
江門非遺馬拉糕
七彩松子拆魚羹湯

新會古井皇家燒鵝

春夏老火靚湯
百年恒益燒鵝 半只
白灼鮮鵝什
禦品蔥油雞 1只
油皇蒸鮫魚 1條
鳳梨生炒骨
陳皮番茄
上湯浸時蔬
豉汁蒸南瓜
鵝汁撈面
絲苗白飯
嶺南佳果

九蒸陳皮骨宴

燒鵝拼碳火肥叉
新會陳皮骨
燒鵝燜冬瓜
瓦撐焗黃花魚
蟹黃豆腐
XO醬炒鵝腸
九制陳皮番茄
茄瓜炒豆角
上湯油菜心
豉油皇撈面

	成人	小童（不佔床）
日至四	\$699 起	\$539 起
五至六	\$739 起	\$569 起