



中山金裝10餐 升級版

又食又拎
送1人1隻
鹽焗雞帶回家

鄺佬伯私房菜 美味園金獎脆鮫 燒鵝
秘製五指毛桃燉雞 石歧乳鴿 夜繽紛2天
暢遊 4A 級景區 “中山大宅門” 『詹園』

關鍵焦點遊

團號: SCKT02

住得舒適: 中山維也納酒店 / 同級酒店

食得招積: 馳名燒鴨瀨粉、酒店自助宵夜、水上人家風味宴

遊得出色: 紫馬嶺公園、夜遊當地人氣步行街、中山鼓浪嶼三溪村



天數	早餐	小食	午餐	下午茶	晚餐	宵夜	住宿
第1天	馳名燒鴨瀨粉		鄺佬伯私房菜 特色雙雞宴		美味園金獎 脆鮫燒鵝宴	酒店 自助宵夜	中山 維也納酒店 / 同級酒店
第2天	酒店 自助早餐	沙琪瑪 + 飲品	秘製五指毛桃燉雞 + 每人半隻石歧乳鴿宴	龜苓膏 + 糕點	水上人家 風味宴	1人1隻 鹹香雞帶回家	

Price

出發日期	成人團費	小童團費 (2-9歲不佔床位)
日至五	\$399	\$329
星期六	\$429	\$329

注: 單人房差, 日至五 \$150/人, 星期六 \$180/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)

日期時間
出發日期: (大假期除外)
11月30日至2026年6月30日
集合時間: (逾時不候)
08:00 羅湖口岸 / 09:00 深圳灣口岸

備註:

- 團費不包含旅行團服務費 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。

1 早上指定地點集合上車 → 乘坐國內旅遊巴士 經深中通道 → 中山 → 早餐【1人1碗馳名燒鴨瀨粉】→ 紫馬嶺公園 → 午餐鄺佬伯私房菜【特色雙雞宴】→ 中山鼓浪嶼三溪村 → 晚餐【美味園金獎脆鮫燒鵝宴】→ 前往當地超人氣美食街夜市 → 返回酒店休息 → 酒店自助宵夜 (粥、面檔、飲品啤酒任飲)

2 酒店早餐 → 甜蜜蜜展示館 → 小食【沙琪瑪 + 飲品】→ 中山大宅門『詹園』(重本包入場, 園林內的建築以蘇杭園林為基調, 並綜合中國古典園林建築特色) → 午餐【秘製五指毛桃燉雞 + 每人半隻石歧乳鴿宴】→ 百年餅文化博物館 → 下午茶【龜苓膏 + 糕點】→ 晚餐【水上人家風味宴】→ 乘坐國內旅遊巴士 送返深圳指定關口解散

秘製五指毛桃燉雞 + 每人半隻石歧乳鴿宴

絲苗飯	嶺南佳果	海王節瓜煲	海珍露蓋	斑斕凝香糕	上湯田園時蔬	嶺南特色小炒皇	蝦汁濃湯浸百花	農家自製山水豆腐	清蒸山水鮫魚1條	紅燒石歧乳鴿5隻	時令養生老火湯	秘製五指毛桃雞1隻
-----	------	-------	------	-------	--------	---------	---------	----------	----------	----------	---------	-----------

鄺佬伯私房菜

絲苗飯	嶺南佳果	養生黑豆腐	茶香豬頭肉	私房三蔥焗蝦	上湯田園時蔬	橄欖菜炒四季豆	避風塘脆肉鮫骨	功夫清蒸海鱸魚	沉香白切雞1隻	荔枝柴燒沉香雞1隻	五指毛桃龍骨雞腳湯
-----	------	-------	-------	--------	--------	---------	---------	---------	---------	-----------	-----------

關鍵旅遊有限公司

