

蟹逅金秋 順時而食 佛山順德美食純玩3天

金秋蟹王蟹后大閘蟹宴 蠔氣藥膳滋補清湯羊宴
順德經典黃媽媽金獎私房菜 百年古宅私房菜宴

關鍵焦點遊

團號: FSKA03

- 早上指定關口集合上車 → 乘坐國內旅遊巴士 佛山 → 午餐【蠔氣藥膳滋補清湯羊宴】→ 葉問紀念館（如閉館則改行當地購物商場）→ 嶺南新天地 → 晚餐【農莊藥膳桑拿雞宴】→ 入住酒店（酒店附近行街宵夜方便）
- 酒店自助早餐 → 逢簡水鄉 → 午餐【黃媽媽金獎私房菜】→ 歡姐倫敦糕作坊 → 華僑城歡樂海岸 → 晚餐【金秋蟹王蟹后大閘蟹宴】（1公1母，約2.5兩/只）→ 返回酒店休息（酒店附近行街宵夜方便）
- 酒店自助早餐 → 黃連古村 → 午餐【百年古宅私房菜宴】→ 沙灣古鎮 → 乘坐國內旅遊巴士 → 返回深圳指定關口解散

天數	早餐	午餐	晚餐	住宿
第1天		蠔氣藥膳滋補清湯羊宴	農莊藥膳桑拿雞宴	連住2晚 佛山維也納 / 凱里亞德 / 德乎 / 同級酒店
第2天	酒店自助早餐	黃媽媽金獎私房菜	金秋蟹王蟹后大閘蟹宴	
第3天	酒店自助早餐	百年古宅私房菜宴		

金秋蟹王蟹后大閘蟹宴

時令果盤	上湯浸神仙葉	巧手心型豆腐	瑤柱海味節瓜煲	日照金山	胡椒福果豬肚煲	珍菌炒爽肉	古法油泡筍殼魚	金絲杏花雞	金絲鮮活大閘蟹一對 (公約3兩, 母約2.5兩)	菊花拆魚羹(位上)
------	--------	--------	---------	------	---------	-------	---------	-------	-----------------------------	-----------

百年古宅私房菜宴

靚米飯	小食2份	鹽水菜心	瑤柱節瓜甫	上湯魚面	西蘭花炒面豬肉	家鄉釀雙寶	香煎螺肉韭菜餅	鎮店將軍鵝	脆皮糯米雞	勝瓜蒸魚片	秘制魚骨湯
-----	------	------	-------	------	---------	-------	---------	-------	-------	-------	-------

Price

出發日期	成人團費	小童團費 (2-9歲不佔床位)
日至四	\$599	\$499
五及六	\$629	\$499

注: 單人房差, 日至四 \$250/人, 五及六 \$280/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

\$90 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)
2026年8月20日至12月31日
集合時間: (逾時不候)
08:30 羅湖口岸 / 09:30 深圳灣口岸

備註:

- 團費不包旅行團服務費 90 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。
- 此團不設香港導遊隨團出發。
- 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團職員查詢, 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。



YouTube



facebook