

汕尾尋鮮

蠔爺私房菜

蠔仔三鮮湯 \ 酥炸蠔 \ 鹹菜蠔 \ 蕃茄蠔
《三餐四季》味道傳承 食出晨洲蠔鮮味 純玩2天

蠔門九式創始人
蠔爺陳漢宗
CHEN HAN ZONG

- 法國愛斯克菲廚皇美食會榮譽主席，獲授「廚皇之蠔皇」稱號
- CCTV《中國味道》「金筷子」獎得主
- CCTV-9 紀錄片《廚房裡有哲學家》主角
- 香港 TVB 等近 20 個內地及香港美食節目嘉賓
- 深圳首家蠔主題餐廳「蠔門九式」創始人
- 拜香港品酒大師黃雅歷為師

- Menu**
- 蠔爺私房菜**
- 湯品**
蠔仔三鮮湯
- 主菜**
壓鍋鹽花雞
酥炸生蠔
- 精選**
潮汕鹵水拼盤
冬菜蒸馬友魚
生蠔鹹菜鴨煲
番茄酸湯燜生蠔
手打馬膠肉丸
腐竹家鄉煲
鹹吊桶蒸肉餅
花腩薑黃煮白菜
- 主食**
墨魚汁炒飯

1 早上指定關口集合上車 → 乘坐國內旅遊巴士 🚌 汕尾 → 🍽️ 午餐【汕尾白切雞宴】
→ 車遊「汕尾醉美海上公路」→ 打卡最新「粵東麒麟角」『風車島』→『海上古堡』（打
卡一座屹立在紅海灣上的網紅“古堡”，站在礁石上感受海風，心曠神怡）→ 網紅『二
馬路美食街』晚餐【貴賓自理】（貴賓可於二馬路自費尋找各樣地道美食）→ 入住
汕尾金町灣慕色·滿玥 MUSEA 海景美宿（海景客房）

2 酒店早餐 → 酒店自由活動約 11:45 退房 → 🍽️ 重點推介【蠔爺私房菜】品味「蠔門九
式」精選菜式，蠔仔三鮮湯、酥炸生蠔、生蠔鹹菜鴨煲、番茄酸湯燜生蠔等等，更有汕
尾傳統佳餚「鹹吊桶蒸肉餅」，鹹吊桶就是用粗鹽直接暴醃的小魷魚，而且帶著墨汁一
起醃，經蠔爺改良食法後，一定會令你食過番尋味 → 海味手信店 → 下午茶（甜品 + 丸子）
→ 乘坐國內旅遊巴士 🚌 深圳指定關口解散

SMOH02B

Price

出發日期	成人團費	小童團費 (2-9 歲不佔床位)
日至五	\$199	\$169
星期六	\$269	\$169

注：單人房差，日至五 \$120/人，星期六 \$160/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 10 月 10 日至 2027 年 12 月 31 日
集合時間：（逾時不候）
08:30 深圳灣口岸 / 09:30 羅湖口岸

備註：

- 1 團費不包旅行團服務費 90 元 / 天 / 人。
- 2 建議旅客出發前購買旅遊綜合保險。
- 3 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。
- 4 此團不設香港領隊隨團出發。
- 5 出發當日如旅客未能依時出席，則視為自動放棄處理。
- 6 酒店在尚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。
- 7 團費及稅項：有關收費詳情請參閱行程單張或向禮賓職員查詢，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。
- 8 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。
- 9 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。
- 10 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票之用。

天數	早餐	午餐	晚餐	住宿
第 1 天		汕尾白切雞宴	貴賓自理	汕尾金町灣慕色·滿玥 MUSEA 海景美宿（海景客房）
第 2 天	酒店早餐	蠔爺私房菜		

* 如遇上酒店當日團隊較多情況下，酒店會因應情況作出分段時間享用自助早餐或晚餐，恕不另行通知，敬請留意！



二馬路美食街



滿玥 MUSEA 海景美宿



滿玥 MUSEA 海景美宿房間