

廣東馳名四大私房菜

馳名雙皮奶、歡姐倫敦糕

至尊豪嘆“金裝食足8餐”純玩三天團

\$399



八寶釀鮑魚

天麻魚頭湯



馳名豬雜粥



歡姐倫敦糕



禦膳粥底火鍋宴

團號: SD-02-E1



【金獎鮑魚燜竹絲雞宴】雞肉質堅實，雞味甚佳是其最大的口感特點，經過幾個小時的燉制，湯底也起膠了，再加上鮮鮑一起燉，鮮鮑魚的鮮甜加上雞汁的香濃，放入口一咬，又香又軟滑的感覺，真讓人回味。竹絲雞煲得越來越香，吸收了雞汁的精華，妙不可言。



【黃媽媽私房菜】《仙姑抱明月》是將魚肉、豬肉釀在草菇內，口味清新。完美的《釀鮫魚》，鮫魚外皮金黃，而且「釀嵌」的手工完美，皮肉緊接，入口彈牙。味道鮮甜的天麻魚頭湯。黃媽媽喜孜孜地善用大宅的地利，自給自足：天台用來曬臘鮫魚、臘肉；屋旁的魚塘就養起魚來。菜式美味營養。



【馳名豬雜粥】豬雜又稱“雜底”，美化為“及第”，成為賣點，是著名粥品之一，是一種粵式粥點，講究粥底綿滑，白米粥熬到米粒全化，十分鮮味可口。



【歡姐倫敦糕制作坊】有“嶺南第一糕”之稱，因首創於順德倫教鎮而得名，已有數百年的歷史。倫敦糕其糕體晶瑩雪白，表層油潤光潔；內層小眼橫豎相連，均勻有序；質爽軟而潤滑，味甜冽而清香。

週日至五: \$399 小童: \$299

週六: \$439 小童: \$339

原價: \$499 小童: \$399



金獎鮑魚燜竹絲雞宴

蒸鮑	郊鮑	爆鮑	金鮑	煎鮑	煎鮑	鮑魚
陳外	汁鮑	炒鮑	牌鮑	釀鮑	焗鮑	燜鮑
村青	燜鮑	原鮑	炸鮑	石鮑	吸鮑	竹絲
大包	冬鮑	條鮑	雲鮑	磨鮑	魚鮑	三絲
菜瓜	角鮑	吞鮑	腐鮑	碟鮑	雞鮑	雞鮑

深圳（福田口岸 8:00/深圳灣 8:45）集合



～順德～《逢簡水鄉》

Day 1

（順德最早有人聚居地之一，嶺南古村格局猶存）～《歡姐倫敦糕製作坊》～享用下午茶～《樹生橋風景區》～入住酒店～外出宵夜

酒店早餐～約 10:00 離開酒店～素有“千年花鄉”美譽《陳村花卉世界》

Day 2

～《大良華蓋步行街》～享用下午茶（包每人一碗馳名雙皮奶）～《中華第一牌坊》



～深圳灣口岸～福田口岸

早餐

午餐

下午茶

晚餐

星級住宿

第1天

黃媽媽私房菜

歡姐倫敦糕

禦膳粥底火鍋宴

馳名豬雜粥宵夜

順德準四星級

《君豪酒店》

（或同級）

第2天

酒店早餐

金獎鮑魚燜竹絲雞宴

馳名雙皮奶

百福私房菜

備註：（以上菜單僅供參考，菜單供應視乎餐廳安排作準）

出發日期：2013 年 12 月 1 日起，“認準【滙景旅遊】旗幟”
集合時間：8:00，落馬洲福田口岸出境落扶手电梯 11 號門集合
8:45，深圳灣口岸外過境洗手間警崗旁
*團費未包：旅行團服務費、建議性消費、每天\$60/人（包括當地導遊及旅遊車司機）。
*團費已包：豪華冷氣巴士、4 正餐 1 早餐 2 下午茶 1 宵夜、門票、酒店及十萬平安保險。
*單人房差：\$120/人/晚 9 歲以下為小童不占床。
*行程、膳食、酒店的安排次序以接待社為準，如有變動，恕不另行通知。
*香港旅遊業議會建議旅遊人士應購買旅遊綜合保險。活動期間人身及財物安全客人自理，責任與旅行社無關。
*所住酒店在未獲有關單位按國家規定的標準正式評級期間，本社以“準五星”或“準四星”標示酒店級數，以便客人參考。
*以上菜單僅供參考，如有更換恕不另行通知。

旺角旗艦店：彌敦道602-608號總統商業大廈15樓1501室

荃灣分社：南豐中心22字樓2202D室

沙田分社：大圍海福花園商場30號地舖

網址：www.kingtattravel.com

旅行團查詢熱線：3690 2472 傳真：3690 2474

銀行戶口名稱：景達旅遊（國際）有限公司

中行戶口號碼：012-874-00127113